LEI N.º 711/98.

"REVOGA A LEI N.º 655/97 E INSTITUI O NOVO CÓDIGO MUNICIPAL DE SAÚDE PÚBLICA"

PARTE I

CAPÍTULO I

DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

Artigo 1º - Este Regulamento estabelece normas de proteção à saúde da população do Município de Natércia, visando manter o equilíbrio físico, psíquico e social do indivíduo.

Artigo 2º - É de competência do Departamento Municipal de Saúde - DEMUS, através do setor de Vigilância Sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas neste Regulamento.

§ 1º - A Vigilância Sanitária se responsabilizará, também, pelos estudos visando à atualização permanente das posturas municipais referentes à saúde.

§ 2º - A Vigilância Sanitária viabilizará a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuem nessa área.

Artigo 3º - Para efeito da execução das medidas propostas, o responsável direto por elas é o Coordenador da Vigilância Sanitária, função esta exercida necessariamente por profissional de saúde.

Parágrafo Único - As atribuições do Coordenador compreendem a organização funcional do Setor, a divisão de tarefas, ordenar as idéias de trabalho a serem desenvolvidas, aparelhar equipe fiscal para melhor atuação, definir planos e metas de trabalho, atuar juntamente com os inspetores sanitários na fiscalização, podendo lavrar autos específicos.

Artigo 4º - A execução das medidas sanitárias caberá aos Inspetores sanitários, que terão as seguintes atribuições:

a) zelar pelo cumprimento das medidas descritas por este Regulamento e demais que, por ventura, venham a envolver suas tarefas diárias;

b) orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção que comprometa a saúde coletiva;

c) inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela Coordenação;

d) lavrar autos específicos de Notificação Preliminar, Auto de Infração e Multa, Apreensão e Inutilização de Alimentos, Auto de Colheita de Amostras, Interdição Temporária e Definitiva de Estabelecimento e Processo Fiscal;

e) participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária;

f) atendimento de denúncias ligadas à saúde, descritas neste Regulamento.

Artigo 5º - Compete à pessoa indicada pelo Chefe do Departamento Municipal de Saúde - DEMUS, as atividades descritas neste Regulamento, e em sua competência restrita:

a) realizar controle de zoonoses, através de exame clínico de animais suspeitos;

b) promover palestras e cursos específicos sobre alimento e zoonoses;

c) realizar inspeção e reinspeção de alimentos de origem animal;

d) solicitar laudo técnico de veterinários sobre alimentos e animais;

e) promover e participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária;

f) investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;

g) orientar e identificar os vetores transmissores de doenças.

h) zelar pelo cumprimento das medidas constituídas nesta lei.

Artigo 6º - Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, sujeito o responsável a multa pelo ato devidamente comprovado.

Parágrafo Único - O funcionário deverá apresentar seu credenciamento, no ato da fiscalização, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

Artigo 7º - O uso obrigatório da cartela sanitária prevista neste regulamento, medindo 18,00 cm de largura x 30,00 cm de comprimento, deverá ser guardada no estabelecimento e conterá os seguintes dados:

a) número relativo ao Cadastro Sanitário (Alvará de Funcionamento);

b) nome do estabelecimento;

c) nome do proprietário;

d) endereço completo;

e) número do CGC;

f) número da inscrição estadual;

g) atividade exercida;

h) espaço para anotação de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;

i) espaço para assinatura do Inspetor Sanitário;

Artigo 8º - Fica obrigatório o uso de Cartaz Sanitário, que deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento.

§ 1º - Deverão constar no Cartaz Sanitário as seguintes informações:

a) telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;

b) os dizeres: "Estabelecimento Fiscalizado pela Vigilância Sanitária".

§ 2º - O Cartaz será fornecido pelo Departamento Municipal de Saúde - DEMUS, carimbado e assinado pelo Coordenador da Vigilância Sanitária.

§ 3º - O Cartaz deverá medir 30,00 cm de largura x 40 cm de comprimento.

§ 4º - O cartaz deverá conter a classificação do estabelecimento.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I

Do Licenciamento

Artigo 9º - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento, em consonância com artigo 123 e seguintes do Código de Posturas, será sempre precedida de exame do local e de aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - Antes de iniciada a construção ou reforma das instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção estabelecidos no Código de Obras ou através de outros atos administrativos.

Artigo 10 - Nos estabelecimentos, já em funcionamento, que apresentem ou venham a apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único - O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do Inspetor Sanitário e da Coordenação.

Seção II

Da Classificação

Artigo 11 - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com os padrões exigidos de construção, limpeza e higiene.

§ 1º - Para a classificação "2 " estrelas, equivalente a "Bom", deverá apresentar:

I - área física com piso em bom estado de conservação, sem deformidades que possam ocultar sujidades, presença de ralos tamponados, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável de

cor clara, numa altura mínima de 1,50m, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de aranha, buracos, etc.;

II - instalações hidráulicas e elétricas bem conservadas e em perfeito funcionamento;

III - ventilação e iluminação, de acordo com as normas básicas de construção;

IV - todos os equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados;

V - as mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma disposição correta e, ainda:

1. os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;

2. alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;

3. as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados de madeira com, pelo menos 20cm de altura e afastadas das paredes há uma distância nunca inferior a 30cm;

4. os alimentos expostos sem embalagens, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc., deverão estar dispostos em vitrines ou cobertos com material adequado, utilizando-se, para retirá-los, o pegador de aço inoxidável;

5. os produtos cujas datas de vencimentos são regulamentadas por legislação federal deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor-lhes novas datas;

VI - os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, observadas as normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade sanitária e, ainda:

1. os recipientes coletores de lixo deverão estar tampados;

2. a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se procederá em água corrente e limpa, utilizando também escorredores e desinfetantes adequados;

3. as instalações sanitárias também devem estar limpas e adequadas às normas referidas neste parágrafo.

§ 2º - Serão considerados estabelecimentos "3 estrelas" aqueles que se enquadrem ao padrão estabelecido para a categoria "2" estrelas e, ainda, se enquadrem nas normas técnicas especiais de alimentos e bebidas (Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos), comprovado através de laudo técnico sobre a Vigilância de alimentos, cabendo à autoridade sanitária competente o enquadramento do estabelecimento nesta classificação, de acordo com ficha própria a ser definida pelo Departamento Municipal de Saúde - DEMUS.

§ 3º - A categoria "1 estrela" é considerada provisória, dispondo o estabelecimento do prazo de 60 dias para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a Vigilância Sanitária poderá lavrar auto de interdição temporária.

Artigo 12 - Os estabelecimentos classificados na categoria "2 estrelas" e "1 estrela" poderão requerer junto ao Departamento Municipal de Saúde - DEMUS, a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

Seção III

Do Pessoal

Artigo 13 - Toda pessoa que lidar com os gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização, fica sujeita à apresentação de atestados de saúde ou exame médico, a critério da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único - As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis e lesões cutâneas serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

Artigo 14 - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimento não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Artigo 15 - Aos funcionários do estabelecimento cabe:

I - apresentarem-se de jaleco de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre abotoado quando em uso;

II - para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;

III - os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;

IV - não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando manipulando alimentos.

PARTE II

HIGIENE E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

CAPÍTULO III

NORMAS GERAIS DE HIGIENE

Artigo 16 - Os estabelecimentos regidos por esta lei deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não pôr em risco a saúde de seus usuários.

Artigo 17 - Os estabelecimentos mencionados em todo este capítulo ficam obrigados a realizar dedetização anual ou a critério do Departamento Municipal de Saúde - DEMUS.

Seção I

Dos Hotéis, Pensões, Bares, Restaurantes, Lanchonetes
Padarias e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 18 - As normas gerais para os estabelecimentos, do ponto de vista técnico, quanto à construção, higiene e limpeza, alimentos e bebidas, constam de manual técnico elaborado pelo Departamento Municipal de Saúde, que deverá ser respeitado pelos estabelecimentos constantes deste Regulamento.

Artigo 19 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializa os alimentos, é proibido:

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento, devendo ser afixado, no local, cartaz com os dizeres: "Proibido Fumar";

II - varrer a seco;

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

IV - ter produtos, máquinas ou utensílios alheios às atividades;

V - uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lesados ou rachados;

VI - permanência de qualquer animal estranho às atividades do estabelecimento;

VII - possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.

Artigo 20 - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardanapos em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

Parágrafo Único - As camas, colchões, travesseiros, assim como demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Artigo 21 - Aos motéis cabe:

I - utilização de máquinas de esterilização de roupas de cama e banho e de embalagem em plástico;

II - uso de lacre de papel nos vasos sanitários, revestindo a borda de suas tampas, sendo o mesmo desinfetado e lacrado a cada nova utilização.

Artigo 22 - Aos estabelecimentos de hospedaria cabe:

I - obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;

II - possuir dormitórios com área de 6 (seis) metros quadrados, no mínimo, quando destinados a uma pessoa;

III - lavanderias compostas de 3 áreas isoladas para lavagem e secagem, depósito de roupas servidas e depósito de roupas limpas;

IV - sala de estar geral com área suficiente para descanso.

Artigo 23 - Aos estabelecimentos que fabricam e/ou comercializam alimentos previstos neste capítulo cabe:

I - respeitar as normas de higiene e limpeza;

II - não reutilizar alimentos de outras refeições;

III - possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais à saúde;

IV - possuir instalações sanitárias com papel higiênico e toalhas de papel;

V - utilizar processos mecânicos no preparo de massas e outros produtos, restringindo-se ao máximo o uso manual;

VI - utilizar água filtrada para preparo de alimentos;

VII - conservar as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, em recipientes adequados e protegidos, sob pena de serem apreendidos;

VIII - manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

Artigo 24 - As chamadas "vitaminas vivas", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

I - quando em sua composição for utilizada água, esta será sempre filtrada;

II - quando em sua composição for utilizado leite, este deverá ser pasteurizado;

III - uso de somente frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambiente adequados;

IV - preparo no momento de servir ao consumidor.

Artigo 25 - Às panificadoras e confeitarias cabe:

I - respeitar demais disposições constantes desta lei:

II - possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual;

III - manter as massas e alimentos, após saírem do forno, em prateleiras, em local adequado;

IV - possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres;

V - realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 26 - Em quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas e bem acondicionadas em bancas apropriadas.

Artigo 27 - Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório:

I - utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;

II - manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

Artigo 28 - As sorveterias devem utilizar, obrigatoriamente, leite pasteurizado na fabricação dos produtos comercializados.

Seção II

Dos supermercados, armazéns, mercadorias e depósitos

Artigo 29 - Os supermercados devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

§ 1º - Para produtos perecíveis ou que necessitam de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.

§ 2º - Deverão seguir os valores mínimos de espessuras de estrados referidos no artigo 11.

§ 3º - Deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.

Seção III

Dos açougues, peixarias, casas de aves e congêneres

Artigo 30 - Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, será necessário observar as seguintes normas:

I - piso resistente e impermeabilizado e ângulo, das paredes entre si, e destas com o piso, arrendondado;

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

III - boa ventilação natural e uso de aparelhos eletrocutores para extermínio de insetos nocivos;

IV - pias de lavagem sifonadas para rede de esgoto.

Artigo 31 - As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, à conservação de carnes, peixes e congêneres.

Artigo 32 - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

I - uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - emprego de papéis velhos, jornais, etc., para envolver carnes e vísceras;

III - a salga de carnes ou industrialização das mesmas;

IV - a aplicação de pó de serragem de madeira no piso;

V - uso de soluções anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;

VI - fumar durante atendimento ao consumidor;

VII - uso de cepo, mesas ou balcões de madeira.

Artigo 33 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Artigo 34 - O transporte de carnes e similares só poderá ser feito em veículos com carrocerias isotérmicas e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas, sendo que os ossos devem ser guardados até o posterior recolhimento no veículo próprio.

Artigo 35 - Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Artigo 36 - Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos

Artigo 37 - Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos: fábricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fábrica de bebidas, beneficiadoras de arroz, indústrias de balas e congêneres.

Parágrafo Único - Os referidos estabelecimentos devem obedecer aos dispositivos deste regulamento e à legislação estadual e federal vigentes.

Seção V

Das Farmácias, Casas de Produtos Agropecuários, Hospitais,
Clínicas e Prestadores de Serviços de Saúde.

Artigo 38 - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário mediante apresentação de receituário próprio, prescrito por profissional legalmente habilitado.

§ 1º - A produção, embalagem e rotulagem, o transporte, a comercialização e o destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão ao disposto na lei federal n.º 7.802, de 11.07.89, regulamentada pelo Decreto n.º 98.816, de 11.09.90.

§ 2º - O armazenamento dos produtos referidos neste artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado e separado de produtos para consumo humano e animal.

Artigo 39 - A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, clínicas e laboratórios serão feitas pelo Departamento Municipal de Saúde - DEMUS, por profissional legalmente habilitado.

Artigo 40 - A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde é função do Departamento Municipal de Saúde, em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, que contará com profissionais legalmente habilitados para tal.

Parágrafo Único - A Comissão de Controle de Infecção Hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para o perfeito desempenho de suas funções.

Artigo 41 - As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza, tanto para as instalações, como móveis, chuveiros e

banheiras, como aos complementos (sabonetes, roupas, toalhas), devendo possuir médico ou profissional habilitado responsável para funcionamento adequado.

Artigo 42 - Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir medidas de controle quanto ao material contaminado e seguir a normatização desta lei no artigo específico sobre lixos especiais.

Seção VI

Dos Estabelecimentos de Estética Pessoal

Artigo 43 - Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbearias devem possuir:
I - pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso;
II - toalhas e golas de uso individual, substituíveis após sua utilização;

III - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel;

IV - recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure.

§ 1º - Fica proibido o uso de navalha, sendo permitido apenas as lâminas descartáveis.

§ 2º - A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da Vigilância sanitária.

Artigo 44 - Não será permitido utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como manicure e pedicure.

Seção VII

Dos Clubes e Estabelecimentos de Ensino

Artigo 45 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

Artigo 46 - Os locais destinados à produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Artigo 47 - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias.

Parágrafo Único - As escolas devem possuir bebedouros para uso individual, ou outra forma que garanta a qualidade da água, não sendo permitido uso de um mesmo recipiente por mais de um aluno.

Artigo 48 - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§ 1º - Os tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, o fundo com declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2m (dois metros)

§ 2º - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água.

§ 3º - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pela manutenção e tratamento.

§ 4º - Os clubes desportivos devem possuir salva-vidas, devidamente habilitado, durante o período de funcionamento das piscinas.

Artigo 49 - Os clubes desportivos devem manter um médico responsável pelos exames dos banhistas para uso de piscinas coletivas.

Artigo 50 - Os vestiários e demais dependências do clube devem seguir os dispositivos desta lei e normas básicas de construção.

Seção VIII

Dos ambulantes e festejos públicos

Artigo 51 - São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso público.

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

Artigo 52 - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar público.

Parágrafo Único - Quando houver, por parte do órgão competente, instalação de rede de água canalizada e de águas servidas dentro das barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanentes, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.

Artigo 53 - Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

Artigo 54 - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Artigo 55 - Os traillers, comércio ambulante e congêneres, estarão sujeitos às disposições deste regulamento, no que couber, e especificamente ao disposto nesta seção, combinados à legislação de posturas e afins.

Artigo 56 - Para efeito desta regulamento, define-se:

I - ambulante: vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecido, que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, em atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório;

II - ambulante transportador: aquele que se utiliza de veículo automotor para desenvolver atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório, vendendo produtos alimentícios.

Artigo 57 - Não é permitido ao ambulante:

I - preparo de bebidas e alimentos fracionados;

II - venda de bebidas alcóolicas;

III - venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo Único - As normas II e III contidas neste artigo também se enquadram ao ambulante transportador, não sendo, ainda, permitido:

I - preparar e servir refeições completas;

II - vender porções fracionadas de alimento não natural.

Artigo 58 - Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:

I - não utilizar veículo ou banca como dormitório;

II - possuir espaço interno suficiente para permanência do manipulador e balcão para servir ao público;

III - possuir água corrente.

Parágrafo Único - A preparação, fracionamento de alimentos para venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições:

I - uso de utensílios e recipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia;

II - alimentos e outras substâncias bem armazenados e tampados;

III - alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração;

IV - não deve haver contato direto das mãos com o alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.

Artigo 59 - A venda, pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos, para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos, ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

PARTE III

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO IV

DEFINIÇÕES GERAIS

Artigo 60 - As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe esta lei, devendo ser respeitadas de acordo com a legislação federal.

Artigo 61 - Quanto ao registro, rotulagem, padrões de identidade e qualidade dos alimentos, devem ser respeitadas as definições da Lei Federal n.º 986, de 21/10/69.

Artigo 62 - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua, segundo o Decreto Federal n.º 50.040, de 21.01.61, que normatiza o emprego de aditivos químicos nos alimentos.

CAPÍTULO V

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Artigo 63 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento não é permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, impressos ou sacos destinados ao condicionamento de lixo, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º - Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucros, devem ser abrigados em local adequado, a fim de evitar contaminação, sendo manuseado com utensílio apropriado, para evitar contato direto com as mãos.

Artigo 64 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimento deverão ser lavados e higienizados, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizado após o uso.

Seção I

Colheita de amostra e análise fiscal

Artigo 65 - Compete à fiscalização sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

§ 1º - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ 2º - Se o resultado de análise for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita, com apreensão do produto, lavrando auto de apreensão e depósito.

Artigo 66 - A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tornadas individualmente invioladas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contra prova, e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

Artigo 67 - Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá laudo respectivo em três vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e, com a terceira via, instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta lei, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa.

§ 2º - Contará o infrator, a partir do recebimento do auto, de dez dias para interpor o recurso e requerer perícia da contraprova dirigida à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - Em caso de alimentos ou produtos perecíveis, o prazo para interpor recurso e perícia de contra prova é de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º - A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, aplicando-se à contra prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

Artigo 68 - Em caso de divergência dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

Parágrafo único - Em caso condenatório do alimento, a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis, desde a apreensão dos produtos até sua inutilização, respeitando em todos os casos a legislação federal vigente.

Artigo 69 - O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo 15 (quinze) dias o prazo máximo a partir do recebimento da amostra e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Seção II

Da qualificação dos alimentos

Artigo 70 - Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, transportes inadequados, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou conseqüência de outros agentes.

Artigo 71 - A venda do leite "in natura" será fiscalizada pela Vigilância Sanitária, desde a solicitação de exames de gado até a fiscalização dos veículos e condições de higiene do produto.

Artigo 72 - Considera-se adulterado, o leite que:

I - for adicionado água;

II - tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, inclusive a gordura;

III - for adicionado substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho à sua composição.

Artigo 73 - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos nesta lei, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos, serão apreendidos, devendo ser:

I - condenados, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não forem atendidos;

II - doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, a uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

Artigo 74 - Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando, para isso, com a integração dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

Artigo 75 - O controle para queijo será estabelecido em normas básicas pelo Departamento Municipal de Saúde, para verificação da qualidade deste produto exposto à venda.

Artigo 76 - O controle de qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento de apicultor ou produtor ao Chefe do Departamento Municipal de Saúde, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando a Vigilância Sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.

§ 1º - Segundo a análise, serão distribuídos os selos de garantia aos produtores.

§ 2º - Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análises.

§ 3º - O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido e inutilizado.

Artigo 77 - Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos à legislação federal vigente e às normas técnicas especiais, sendo também empregado esforços de integração ao município entre diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

Artigo 78 - Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

I - rótulo simples do produto, contendo: nome de fantasia, proprietário, CGC., inscrição estadual, peso bruto, endereço, data de fabricação;

Il - processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza;

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

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

§ 2º - Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob o controle interestadual do serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Divisão Nacional de Alimentos (DINAL).

§ 3º - Os hospitais devem comunicar casos de intoxicação ou infecção causadas por alimentos, através de notificação ao setor de Vigilância Sanitária.

Artigo 79 - A Vigilância Sanitária manterá entendimentos com o setor da Prefeitura responsável pelos abastecimentos do município, visando garantir à população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxicos.

Parágrafo Único - Para cumprir o disposto neste artigo, a Vigilância Sanitária poderá fazer coleta de hortigranjeiros nos abastecedores locais e emitir o competente certificado sanitário.

Artigo 80 - Para melhor cumprimento das normas contidas nesta lei, fica o Município autorizado a realizar convênio com laboratórios oficiais e/ou credenciamento estadual para as análises necessárias.

Parágrafo Único - Os convênios, nos termos da lei, deverão ser referendados pela Câmara Municipal.

PARTE IV

DA HIGIENE PÚBLICA

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS E VIAS PÚBLICAS

Artigo 81 - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas nesta lei, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Artigo 82 - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas, ficam obrigados à execução das medidas necessárias à sua extinção, através de notificação preliminar.

Parágrafo Único - A Vigilância sanitária orientará aos responsáveis formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.

CAPÍTULO VII

DO LIXO

Artigo 83 - A remoção do lixo é obrigatória, nos termos da legislação em vigor.

Artigo 84 - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

a) lixos hospitalares;

b) lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;

c) lixos de farmácias e drogarias;

d) lixos químicos;

e) lixos radioativos;

f) lixos clínicos e de hospitais veterinários.

§ 1º - Os lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º - Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados em recipiente resistente, de forma a impedir vazamentos, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, por órgão competente.

§ 3º - Deverão ser usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistentes, lacrados 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.

Artigo 85 - Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

I - utilizar, quando "in natura", para alimentação de animais;

II - depositar ou lançar em águas de superfície;

III - queimar ao ar livre;

IV - ser acumulado em terrenos e habitações, sem proteção;

V - utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de hospitais.

CAPITULO VIII

DO SANEAMENTO BÁSICO

Artigo 86 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento (via Copasa).

§ 1º - Todo reservatório de água potável deve sofrer limpeza e desinfecção periódica.

§ 2º - A execução das instalações domiciliares adequadas para abastecimento de água é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

§ 3º - Na observância das cisternas devem ser realizadas análises periódicas e observar as condições e a distância recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

Artigo 87 - Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, sempre que existente.

Parágrafo Único - A execução das instalações adequadas para a ligação à rede pública de esgoto é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

Artigo 88 - Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, se as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

Parágrafo Único - Uma vez constatada contaminação e orientado corretamente a sua desinfecção, não sanado o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte de água.

CAPÍTULO IX

DAS PISCINAS

Artigo 89 - O termo "Piscina" abrangerá apenas a estrutura destinada a banhos de lazer, práticas de esportes aquáticos e práticas fisioterápicas, desde que destinada a uso público.

Artigo 90 - Deverá o clube ou entidade esportiva manter funcionários para manutenção e limpeza das piscinas.

§ 1º - Devem ser respeitados os artigos 47 a 50 e seus respectivos parágrafos deste regulamento.

§ 2º - Deverá ser respeitada a legislação federal pertinente, nos termos técnicos quanto à higiene das piscinas.

§ 3º - Nas piscinas particulares poderá haver a fiscalização da Vigilância Sanitária, desde que haja suspeita de foco de infecção.

CAPÍTULO X

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZOONOSES

Artigo 91 - É proibido criar ou conservar animais, notadamente suínos, no perímetro urbano, que, por sua natureza, quantidade ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, incômodo, risco ao vizinho ou população.

Parágrafo Único - O não cumprimento da notificação preliminar implicará em multa e, em caso de reincidência, na apreensão dos animais e na multa em dobro e demais cominações previstas no Código de Posturas do município.

Artigo 92 - É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros de pequeno porte, desde que obedecidas as normas exigidas pela Vigilância Sanitária.

§ 1º - Os criatórios (viveiros, canis, etc) instalados em local aprovado pela Prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização do Departamento Municipal de Saúde - DEMUS.

§ 2º - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

§ 3º - A criação de animais silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio-Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Artigo 93 - Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seu dono, devendo estar preso em coleira, evitando, assim, possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

§ 1º - Todo animal considerado vadio poderá ser capturado pelo agente fiscal do setor municipal de serviços urbanos.

§ 2º - Uma vez capturado, será mantido no Canil Municipal, tendo prazo adequado para ser retirado.

Artigo 94 - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

§ 1º - Os animais devem possuir atestado de vacinação anti-rábica, devendo ser vacinados antes de serem retirados do canil, caso não sejam suspeitos de portarem a raiva.

§ 2º - Sendo suspeito, será acompanhado pelo médico veterinário e vacinado pelo proprietário, após o tempo de observação, apresentando ao médico veterinário responsável o respectivo atestado.

Artigo 95 - A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário responsável por qualquer alteração ou morte do animal.

Parágrafo único - Os profissionais Veterinários deverão comunicar ao Departamento Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishimaniose.

CAPÍTULO XI

DO CONTROLE DE VETORES

Artigo 96 - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

I - planejamento e programação;

II - educação sanitária e divulgação;

III - orientação técnica;

IV - levantamento dos focos e abrigo dos vetores;

V - ataque;

VI - avaliação dos resultados.

Artigo 97 - O controle torna-se importante e objetivará:

I - a diminuição da população destes vetores;

II - a redução da possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos;

III - a ação educativa junto aos escolares;

IV - a divulgação do bem-estar da comunidade com equilíbrio do meio-ambiente.

Artigo 98 - Na ação contra roedores e demais vetores, caberá:

I - à autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;

II - aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;

III - à Prefeitura Municipal, a execução das medidas de anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

Artigo 99 - Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

§ 1º - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxidade.

§ 2º - Os raticidas de alta toxidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

Artigo 100 - A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

§ 1º - Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

§ 2º - O pessoal destinado à aplicação em empresas e entidades públicas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Artigo 101 - As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

§ 1º - As empresas, além de obedecer ao disposto neste regulamento, deverão possuir local independente destinado à manipulação e preparo de formulações.

§ 2º - Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada cinco empregados e, ainda, local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

§ 3º - Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no município com assistência e responsabilidade efetiva de técnico habilitado.

§ 4º - Os estabelecimentos devem adotar medidas especiais para proteger a população contra os danos ou incômodos resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

PARTE VI

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

CAPÍTULO XII

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

Artigo 102 - O processo de execução das penalidades referentes às infrações sanitárias contidas neste regulamento serão os seguintes:

§ 1º - Os graus de infração serão classificados em duas categorias:

I - 2º grau ou infração leve: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes, com multa de 52,40 (cinqüenta e dois inteiros e quarenta centésimos) de Ufir's a 175,62 (cento e setenta e cinco inteiros e sessenta e dois décimos) de Ufir's;

II - 1º grau - infração grave ou gravíssima: aquela em que sejam verificadas uma ou mais circunstâncias agravantes, com multa de 97,34 (noventa e sete inteiros e trinta e quatro centésimos) de Ufir's a 385,20 (trezentos e oitenta e cinco inteiros e vinte centésimos) de Ufir's.

§ 2º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública:

III - ser o infrator primário;

IV - a irregularidade cometida ser pouco significativa.

§ 3º - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II - tendo conhecimento do ato, ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
III - ser o infrator reincidente;

IV - ter a infração conseqüência grave à saúde pública.

Artigo 103 - Ficará caracterizada, para efeito desta lei, a reincidência, quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração contínua.

Parágrafo Único - a reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade de 1º grau e a caracterização de infração gravíssima.

Artigo 104 - São consideradas infrações:

I - leves: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de cartela sanitária; falta de proteção sobre alimentos; falta de detetização; presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitidos nesta lei.

II - Graves ou Gravíssimas: falta de licenciamento e alvará sanitário; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento ou vazamento de fossa séptica; alimentos vencidos; contaminação da água e solo; dificultar a ação fiscalizadora; alimentos e/ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito às leis federais vigentes.

Artigo 105 - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas nesta lei será de competência do Chefe do Departamento Municipal de Saúde, sendo que este deverá consultar o órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação do prazo.

Artigo 106 - Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento sofrer mais de duas situações, através de auto de infração e multa, ou não se dispuser a sanar os

problemas, a Vigilância Sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

Artigo 107 - Serão também consideradas nesta lei as seguintes infrações sanitárias federais:

I - instalar laboratatórios de produção de medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene e dietéticos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, saneantes, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente;

II - fazer propaganda de produtos sob vigilância, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;

III - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública;

IV - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais regulamentares.

CAPÍTULO XIII

DO PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

Artigo 108 - Transcorrido o prazo fixado de 15 (quinze) dias para oferecimento de defesa, e não havendo interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para providências cabíveis.

Parágrafo único - O não recolhimento das multas no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subseqüente ao vencimento do prazo fixado para recolhimento da multa.

Artigo 109 - A impugnação do auto de infração, do auto de apreensão e depósito e inutilização e da notificação será julgada pelo Chefe do Departamento Municipal de Saúde, em primeira instância, depois de ouvido o agente autuante.

§ 1º - O infrator poderá recorrer ao Prefeito Municipal, em segunda instância, no prazo de 07 (sete) dias, contados da decisão do Chefe do Departamento Municipal de Saúde.

§ 2º - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da interposição de penalidade pecuniária.

§ 3º - 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 fora apreendido.

§ 4º - Após decisão denegatória definitiva do Prefeito Municipal, obedecidos os prazos, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para as providências legais cabíveis.

PARTE VII

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Artigo 110 - A implantação deste regulamento se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Artigo 111 - Os estabelecimentos regidos por este regulamento, já em funcionamento, terão o prazo de (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

Artigo 112 - Fica revogada a Lei 655/97, de 02 de Julho de 1.997, em todos os seus termos.

PARTE VIII

DISPOSÍÇÕES FINAIS

Artigo 113 - Constam deste regulamento os seguintes anexos:

I - Anexo I: Glossário de termos técnicos e definições sobre alimentos.

II - anexo II - Fichas Técnicas.

§ 1º - As normas técnicas de alimentos e bebidas, limpeza e higiene e construção de estabelecimentos comerciais devem ser consultadas nos manuais específicos, à disposição dos usuários no Departamento Municipal de Saúde.

§ 2º - As normas técnicas serão baixadas por portaria assinada pelo Chefe do Departamento Municipal de Saúde.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NATÉRCIA-MG., em 10 de Novembro de 1.998.

JOSÉ RAIMUNDO FERNANDES
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS
e
DEFINIÇÕES SOBRE ALIMENTOS

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

- Aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

- Agente etiológico: ser animado, capaz de produzir infeccão ou doença infecciosa.

- Alimento: toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

- 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.

- Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

- Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido acrescido de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

- Alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

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

- Alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

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

- Análise de rotina: análise efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

- Análise fiscal: efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste regulamento e de suas normas técnicas especiais.

- Análise prévia: a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

- Aproveitamento condicional : utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

- Artrópodes inoportunos: culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culicóides (mosquito pólvora), pulex (pulgas), cimex (percevejos), piolhos e sarnas, entre outros.

- Artrópode peçonhento: aquela que segrega substâncias tóxicas (venenos) inoculadas através de órgãos especializados e utilizadas no ataque à caça ou como meio de defesa.

- Autoridade fiscalizadora competente: o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

- Caracteres organolépticos: conjunto de aspectos básicos de um alimento, compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.

- Carrocerias isotérmicas: compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.

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

- Comércio ambulante: para efeito deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitórias, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio.

- Desinfecção: processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismos de superfícies, podendo ser parcial ou total.

- Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

- 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.

- Esterilização: processo físico no qual ocorre destruição total de germes e microorganismos.

- Laboratório oficial: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

- Laudo técnico: documento que relata uma situação ou verificação da constatação, emitido por profissional habilitado.

- 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.

- Material resistente a corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo.

- Órgão competente: o órgão competente da União, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.

- Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente da União, disposto sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envassamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

- Produtos alimentares: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

- Profissional legalmente habilitado: pessoa especializada, habilitada por órgão profissional, treinada para a realização de determinada função apoiada por lei.

- Propaganda: a difusão, por qualquer meio de indicação, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura" ou materiais utilizados no fabrico ou preservacão, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

- Roedores de importância sanitária: ratos e camundongos pertencentes às espécies rattus novergicus, rattus rattus e musmusculus.

- Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

- Saneantes domissanitários: produtos químicos cujas finalidades são para executar limpeza, desinfecção e higienização.

- Serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.
- Vetor: ser animado capaz de transmitir doenças, podendo ser portador do agente etiológico.

- Vetor biológico e molusco hospedeiro intermediário: artrópode e molusco no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases do desenvolvimento de determinado agente etiológico.

- Vetores mecânicos: musa (mosca doméstica), periplaneta e batta (baratas).

- Zoonoses: doenças dos animais vertebrados passíveis de serem transmitidos ao homem.