LEI COMPLEMENTAR Nº057, DE 06 DE OUTUBRO DE 2010

Institui o Código Sanitário do Município de Carneirinho e contém outras disposições.

Dalva Maria de Queiroz Tiago, Prefeita Municipal de Carneirinho, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, em especial nos termos da Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal, por seus representantes aprovou e ela, sanciona a seguinte Lei:

PARTE I
TÍTULO I

Disposições Preliminares

CAPÍTULO I
Introdução

Art. 1º - Todas as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Saúde do Trabalho, Controle de Zoonozes e Endemias, bem como os problemas relacionados ao Saneamento Básico, às agressões ao Meio Ambiente que direta ou indiretamente afetam a saúde individual ou coletiva, serão regidas pelas disposições contidas nesta lei, em normas técnicas especiais, portarias e resoluções editadas pela Secretaria Municipal de Saúde, bem como pelas determinações na legislação estadual e federal vigentes.

Art. 2º - A verificação do cumprimento desta lei caberá a Secretaria Municipal de Saúde através dos seus órgãos competentes, que para tanto exercerão o poder de polícia sanitária no Município de Carneirinho.

Parágrafo Único. Poder de polícia sanitária é a atividade de que dispõe a Administração Pública, aqui representada pela Secretaria Municipal de Saúde e suas autoridades sanitárias, para condicionar e restringir o uso e gozo de bens, atividades e direitos individuais, em benefício da coletividade do município.

Art. 3° - Compete ainda à Secretaria Municipal de Saúde:

I – promover a educação e orientação da população sobre prevenção de riscos à saúde individual e coletiva;

II – tornar pública as ações realizadas pelos órgãos de vigilância sanitária, epidemiológica, controle de zoonoses e endemias, saúde do trabalhador, saneamento básico e agressões ao meio ambiente;
III – aplicar as sanções e penalidade previstas nesta lei nos casos de infração;
IV – realizar estudos e pesquisas sobre o impacto de equipamentos e tecnologias sobre a saúde individual e coletiva;
V – celebrar convênios com instituições de caráter público, filantrópico ou privado, visando o melhor cumprimento desta lei;
VI – planejar e organizar os serviços de atenção e vigilância da saúde, tendo como base o perfil epidemiológico do município;
VII – expedir o competente Alvará Sanitário;
VIII – implantar sistema de denúncia e reclamações;
IX – estruturar referências de exames bacteriológicos e de controle de qualidade;
X – garantir autonomia de atuação à vigilância sanitária, respeitada as suas atribuições e as determinações do Conselho Municipal e dos órgãos de vigilância sanitária estadual e federal;
XI – elaborar cadastro dos estabelecimentos a serem fiscalizados, mantendo-o atualizado, bem como priorizar as ações naqueles de maior risco epidemiológico;
XII – criar condições de atuação das equipes de vigilância sanitária, tais como equipamentos, transporte para execução das ações, segurança e outros que se fizerem necessários.

Art. 4° - Sujeitam-se a esta legislação todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse da saúde, individual e coletiva, produtos de interesses da saúde, de caráter público, privado ou filantrópico, bem como os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas possam comprometer a proteção à saúde da população.

PARTE II

TÍTULO I

Das Ações de Vigilância à Saúde

CAPÍTULO II

Da Vigilância Sanitária

Art. 5° - O Município de Carneirinho através da Secretaria Municipal de Saúde e seu órgão de Vigilância Sanitária em articulação com os

demais órgãos de fiscalização do Estado e da União exercerá a vigilância sanitária de produtos locais, meios de transporte, equipamentos e materiais, estabelecimentos e/ou prestadores de serviços que, direta ou indiretamente, possam afetar a saúde individual ou coletiva.

Parágrafo Único - No desempenho das atividades previstas neste artigo serão empregados métodos científicos e tecnológicos adequados às normas e padrões vigentes, visando a maior eficácia e controle de fiscalização sanitária.

Art. 6° - A autoridade sanitária realizará suas atividades fundamentadas na legalidade e na moralidade administrativa, visando sempre o benefício da coletividade.

Art. 7º - A Vigilância Sanitária atuará de maneira preferentemente preventiva, através da fiscalização, da educação e orientação sanitária e terá como instrumento o Alvará Sanitário.

Art. 8° - A fiscalização sanitária abrangerá, especialmente:

I – a organização de assistência farmacêutica (farmácias e drogarias);
II – a vigilância aos estabelecimentos de saúde, tais como médico, odontológico, fisioterapêutico, psicólogo, ópticos, hospitalares e clínicas em geral;
III – vigilância aos estabelecimentos industriais e comerciais de perfumes, cosméticos, produtos de higiene pessoal e domiciliar, artigos ortopédicos, dentários, veterinários e farmacêuticos;
IV – vigilância aos estabelecimentos prestadores de serviços de higienização, desinfecção e desinfestação de ambientes domiciliares;
V – vigilância aos estabelecimentos de habitação de uso coletivo: hotéis, motéis, pensões, clubes, saunas, creches, escolas e congêneres;
VI – vigilância aos estabelecimentos que comercializam alimentos, como aviários, sacolões, supermercados, restaurantes, açougues, peixarias, padarias, bares, mercearias, sorveterias e demais variedades alimentícias, bem como os locais de produção, como fábricas e cultivos;
VII – vigilância aos salões de beleza e congêneres;
VIII – a industrialização, estocagem e comercialização de agrotóxicos, explosivos e/ou produtos nocivos à saúde humana, animal e vegetal;
IX – vigilância às feiras livres e ao mercado municipal;
X – o controle de zoonoses e endemias;
XI – a qualidade da água fornecida ao município pelo órgão responsável pelo abastecimento.

Art. 9° - Será declarada insalubre a edificação que não atender aos requisitos mínimo, estabelecidos pela lei, ou quando:
I – não dispuser de estabelecimento de água potável suficiente para atender às necessidades dos usuários;
II – as instalações sanitárias forem insuficientes para atender as necessidades dos usuários;
III – nos pátios internos e quintais acumularem-se águas estagnadas, lixo, vegetação daninha ou qualquer material que facilite a proliferação de germes, mosquitos e animais daninhos.

Art. 10 - Será declarada insalubre a edificação destinada a habitação coletiva, que não atender aos requisitos enumerados no artigo anterior, e ainda quando:
I – o interior de suas dependências não apresentar condições satisfatórias de habitabilidade;
II – o número de moradores, hóspedes ou não, for superior à sua capacidade de ocupação;
III – não apresentar área apropriada para recolhimento de lixo.

Art. 11 - É passível de interdição do "habite-se" emitido pela Prefeitura, os prédios declarados insalubres, observados os arts. 9° e 10.

Da Vigilância Epidemiológica

Art. 12 - A vigilância epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde é responsável pelo acompanhamento das doenças e agravos à saúde, bem como a detecção dos seus fatores determinantes, através de investigações, inquéritos, pesquisas e levantamentos visando a elaboração de planos de ação para o controle e/ou erradicação.

Art. 13 - Serão considerados como de notificação compulsória, no âmbito do município, as doenças e óbitos suspeitos ou confirmados, classificados de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional, de relação elaborada pelo Ministério da Saúde e aqueles que a Secretaria Municipal de Saúde julgar importante.

Parágrafo Único - As doenças de notificação compulsória determinadas pelo Departamento Municipal de Saúde deverão ser editadas através de normas técnicas especiais.

Art. 14 - Cabe a Vigilância Epidemiológica divulgar para a

população, periodicamente, as informações epidemiológicas do município, de acordo com determinação da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 15 - Os profissionais de saúde, no exercício da profissão, são obrigados a notificar os casos de doenças transmissíveis a Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Os responsáveis por creches, escolas ou quaisquer outros locais de uso coletivo, públicos, privados ou filantrópicos ao tomarem conhecimento ou suspeitarem de casos de doença transmissível comunicarão o fato à Vigilância Epidemiológica.

Art. 16 - O cartório de registro civil fica obrigado a remeter à Vigilância Epidemiológica, nos prazos determinados, cópias das declarações de nascidos vivos e mortos ocorridos neste estabelecimento.

CAPÍTULO III

Da Saúde do Trabalhador

Seção I

Introdução

Art. 17 - A Saúde do Trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem no processo de produção, pressuposta a garantia da integridade do trabalhador e de sua rigidez física e mental.

Parágrafo Único - As ações na área de Saúde do Trabalhador previstas neste código compreendem atividades de vigilância, de investigação, fiscalização e controle das instalações comerciais, industriais e serviços urbanos e rurais, públicos, privados ou de economia mista na área geográfica do Município de Carneirinho.

Art. 18 - A administração pública, direta ou indiretamente, inclusive as fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público, adotarão o respeito e observância das normas relativas à segurança dos trabalhadores como critério definitivo para contratação de serviços e obras.

Art. 19 - As instalações comerciais, industriais e serviços urbanos e rurais, públicos, privados ou de economia mista ao se instalarem no

Município, deverão submeter ao exame prévio da autoridade de vigilância sanitária:

a) Plano da distribuição do maquinário e equipamentos dentro da planta física;

b) Os riscos presentes no ambiente de trabalho, bem como as medidas adotadas para seu controle;

c) A descrição do processo de trabalho, com discriminação das substâncias utilizadas e produto final;

d) Número, idade, sexo, e função de cada um dos empregados, observando sempre a legislação referente à saúde do trabalhador em vigor, em nível federal, estadual e municipal.

Parágrafo Único - As instalações comerciais, industriais e de serviços urbanos e rurais, públicos, privados ou de economia mista, já instaladas, ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para a correção dos inconvenientes citados neste artigo, dentro do prazo fixado pela autoridade competente.

Art. 20 - A atenção à saúde do trabalhador compreende as ações individuais e coletivas desenvolvidas pelos serviços de saúde e incluirão, obrigatoriamente:

I – atendimento à totalidade da população trabalhadora, garantida o acesso a todos os níveis de atenção com utilização de toda tecnologia disponível;

II – estabelecer instância de referência, hierarquizada e especializada na atenção à saúde do trabalhador, individual e coletiva, através de procedimentos que visem estabelecer o nexo casual entre o quadro nosológico apresentado e as condições e organização do trabalho, de forma a alcançar os diagnósticos e tratamentos adequados;

III – garantia de diagnóstico e tratamento, por rede municipal própria ou conveniada, a todos os suspeitos de doenças ocupacionais;

IV – assistência integral a todas as vítimas de acidentes do trabalho;

V – ações educativas a prevenção das doenças ocupacionais e dos acidentes de trabalho.

Art. 21 - O dimensionamento dos equipamentos técnicos de controle e avaliação da saúde nos locais de trabalho, organização de equipes técnicas e o relacionamento entre os níveis básico, regional e central, serão regulamentados pelo sistema municipal de vigilância da saúde.

Art. 22 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais e do transporte de pessoas, os veículos e

equipamentos usados nessas operações obedecerão aos critérios estabelecidos e à legislação pertinente que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 23 - A fabricação, a montagem, a importação, a venda, a locação, a instalação, a operação e a manutenção de máquinas e equipamentos obedecerão a critérios estabelecidos por especificações técnicas que preservem a saúde do trabalhador.

SEÇÃO II

Das Obrigações do Empregador

Art. 24 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I – manter as condições de trabalho e organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II – permitir e facilitar o acesso das autoridades de vigilância à saúde aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário, com a devida justificativa, quando fora do horário, fornecendo as informações e dados solicitados;

III – dar conhecimento:

a) aos moradores, próximos ao local de trabalho, sobre os riscos ao Meio Ambiente;

b) aos trabalhadores em nível de cada empresa e à sua representação sindical, dos riscos presentes no processo produtivo, bem como das recomendações para sua eliminação e controle.

IV – em caso de situação de riscos não conhecidos, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem a esclarecê-los, eliminá-los ou controlá-los;

V – permitir a entrada da representação do sindicato e outras representações por ele indicadas junto com a autoridade de vigilância;

VI – em situação de risco grave e iminente no local de trabalho, paralisar as atividades, garantindo o direito dos trabalhadores;

VII – notificar a Secretaria de Saúde Municipal sobre os casos de doença profissional e acidente de trabalho, através de uma cópia da via da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), encaminhada ao órgão competente da saúde do trabalhador no município;

VIII – uma vez detectado que o risco seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente à autoridade de Vigilância Sanitária, elaborar cronograma para aprovação e implementar a correção dos mesmos dentro dos prazos

estabelecidos no cronograma aprovado;

IX – enviar ao órgão competente do Sistema Único de Saúde Municipal, relatório atualizado, no mínimo anualmente, contendo:

a) descrição da atividade desenvolvida pelo Serviço de Saúde da empresa, quando houver;

b) relação das matérias primas utilizadas, dos produtos intermediários, finais e dos resíduos (fluxograma de produção);

c) número e especificação de doenças ocupacionais e/ou do trabalho, número de acidentes de trabalho ocorridos no período ao qual de refere o relatório e o encaminhamento dado a cada caso;

d) número de trabalhador por setor, especificado o sexo, idade, a função e a presença de menores de idade.

X – manter as edificações conforme os requisitos técnicos que garantam a perfeita segurança aos que nela trabalham;

XI – propiciar condições para que os materiais e substancias empregados, manipulados ou transportados nos locais de trabalho, quando perigosos ou nocivos à saúde contenham no rótulo sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo correspondente, segundo a padronização internacional.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que mantiverem as atividades previstas neste artigo afixarão, nos setores de trabalho expostos aos riscos, avisos e/ou cartazes com advertências quanto aos materiais e substancias tóxicas.

Art. 25 - É proibido exigir nos exames pré-admissionais, periódicos ou demissionais a abreugrafia, sorologia para AIDS, atestados de esterilização, teste diagnóstico de gravidez e outros que visem dificultar o acesso ao mercado de trabalho, ou que expressem preconceito, seja racial, sexual, religioso, de idade ou estado civil, na forma da Lei.

Parágrafo Único - Fica assegurado o direito ao trabalho aos portadores de deficiência ou doenças orgânicas compatíveis com a ocupação pretendida.

Art. 26 - Serão obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, custeado pelo empregador, conforme legislação em vigor, devendo os mesmos estarem à disposição das autoridades competentes quando solicitados.

I – não serão aceitos, para fins de comprovação junto à autoridade de Vigilância Sanitária atestados de saúde ocupacional emitidos pelo

Sistema Único de saúde;

II – os exames compreendem, investigação clínica (contendo anamnese e exames físicos) e exames complementares, a critério médico e em decorrência da investigação clínica e/ou radiológica, a fim de se detectar prejuízos à saúde do trabalhador;

III – o exame médico será renovado de acordo com a determinação das normas legais e regulamentares em vigor;

IV – é obrigatório o exame médico do empregado por ocasião do contrato de trabalho de acordo com a legislação em vigor;

V – os exames de que trata este artigo deverão ser realizados de preferência por médicos do trabalho.

Art. 27 - Serão adotadas pelas empresas medidas de controle coletivo, de forma a manter os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, com agentes físicos, químicos, biológicos, mecânicos e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas específicas.

Art. 28 - Os trabalhadores autônomos são obrigados a controlar adequadamente os riscos a que possa ser exposta sua própria saúde e a da de terceiros.

SEÇÃO III

Das Obrigações da Autoridade Sanitária

Art. 29 - Dentre outras obrigações no âmbito da Saúde Pública, referentes à saúde do trabalhador, cabe a Vigilância Sanitária a normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, destinação final de resíduos e manuseio se substâncias e produtos, de máquinas e equipamentos no processo de trabalho.

Parágrafo Único - Compete ainda a Vigilância Sanitária:

a) supervisionar o impacto que as tecnologias provocam à saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle;

b) elaborar normas técnicas especiais para proteção da saúde do trabalhador, sempre que se fizer necessário, atendendo a legislação pertinente;

c) criar e manter atualizado banco de dados sobre as doenças originadas no processo de trabalho.

Art. 30 - Os órgãos executores das ações de saúde do trabalhador desempenharão suas atividades observando os seguintes princípios e diretrizes:

I – informar trabalhadores e respectivo sindicato sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II – garantir ao trabalhador, em condição de risco grave ou iminente no local de trabalho, a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

III – os sindicatos têm o direito de requererem ao órgão competente, a interdição de máquinas, de parte ou de todo ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco grave e iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores;

IV – considerar as informações prestadas pelo trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de riscos e danos à saúde;

V – é dever da autoridade da Vigilância Sanitária, sob pena de responsabilidade, acionar o Ministério Público bem como a notificar e cobrar as condições de risco e agravo à saúde do trabalhador e do meio ambiente, decorrente da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho;

VI – atuar na defesa da saúde do trabalhador, obedecendo as ações planejadas em que os objetivos, métodos e avaliações da intervenção estejam claramente definidos;

VII – é dever dos órgãos públicos competentes no campo da saúde do trabalhador, utilizar o método epidemiológico entre outros, como instrumento básico para priorizar a formação de recursos para a área de atuação na saúde do trabalhador;

VIII – estimular e apoiar pesquisas sobre a saúde nos ambientes de trabalho;

IX – utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentadas por normas técnicas especificas ou portarias;

X – estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiências;

XI – obrigar o empregador, através das penalidades previstas neste código, a tomar as medidas de correção nos ambientes de trabalho, observando os seguintes níveis de propriedades:

a) eliminação da fonte de risco;

b) medida de controle diretamente da fonte;

c) medida de controle no ambiente de trabalho;

d) os equipamentos de proteção individual-EPI’s;

XII – os equipamentos de proteção individual – EPI’s, somente serão admitidos nas seguintes situações:

a) nas emergências;

b) dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantações das medidas de proteção coletiva;

c) sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não oferecerem completa proteção contra os riscos de acidentes de trabalho e/ou doenças profissionais e do trabalho.

Parágrafo Único - Após a comprovação das denúncias, dos fatos contidos no inciso III deste artigo, através de laudo técnico realizado pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária, serão dotadas as medidas legais cabíveis.

Art. 31 - O Sistema Único da Saúde elaborará normas técnicas relacionadas aos aspectos ergonômicos e da organização do trabalho que causem à saúde dos trabalhadores.

Art. 32 - A autoridade fiscalizadora municipal terá prerrogativa de exigir o cumprimento das normas técnicas de segurança e medicina do trabalho, de acordo com a legislação vigente e impor as penalidades cabíveis por descumprimento das normas constantes neste regulamento, sem prejuízo da cobrança dessas penalidades por outros órgãos competentes federais ou estaduais.

Art. 33 - Fica assegurado o direito de participação e acompanhamento dos sindicatos, através de seus representantes, nas atividades de fiscalização dos ambientes de trabalho.

SEÇÃO IV
Do Controle de Zoonoses e Endemias e da Criação de Animais

Art. 34 - Os médicos veterinários, no exercício da profissão, são obrigados a notificar os casos de zoonoses e endemias.

Art. 35 - O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-los às determinações da Autoridade Sanitária competente para observação, isolamento ou demais cuidados.

Art. 36 - Os animais considerados suspeitos de portarem

doenças transmissíveis ao ser humano serão recolhidos para observação em isolamento, somente sendo liberados por técnico responsável, ou sacrificados.

Art. 37 - A criação de animais domésticos no perímetro urbano será permitida desde que, por seu número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou risco à saúde pública, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 38 - É expressamente proibido criar na área residencial do perímetro urbano, pequenos animais como:
I – Abelhas, coelhos, perus, patos, porcos, galinhas e congêneres.

§ 1º - Nas demais áreas do perímetro urbano as criações poderão ser autorizadas pela autoridade sanitária municipal, mediante expedição de alvará sanitário, desde que não constituam focos de insalubridade, incomodo ou risco à saúde pública.

§ 2º - É dever da Vigilância Sanitária fiscalizar a permanência, em locais públicos, dos animais de que se trata este artigo.

§ 3º - Os animais que estiverem sendo criados em desacordo a esta Lei, serão recolhidos pela autoridade sanitária.

Art. 39 - Fica proibida a permanência de cães, gatos e outros animais domésticos em logradouros públicos.

Parágrafo Único - Se excetuam da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, vacinados, acompanhados pelos proprietários e que não ofereçam risco a segurança e saúde das pessoas, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 40 - O animal recolhido em virtude do disposto neste capítulo, deverá ser retirado dentro do prazo máximo de 03 (três) dias, ou a critério da Autoridade Sanitária.

§ 1° - A retirada do animal só será efetuada mediante pagamento de multa e taxa de manutenção respectiva, exceto nos casos de investigações de interesse epidemiológico feito pela autoridade sanitária.

§ 2° - Não sendo retirado o animal no prazo estabelecido, ficará a critério da Prefeitura a destinação do animal.

PARTE III

TÍTULO I

Da Fiscalização

CAPÍTULO I

Art. 41 - A Vigilância Sanitária fiscalizará todos os estabelecimentos de serviços de saúde, de serviços de interesses da saúde, os ambientes de trabalho e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, no município.

Parágrafo Único - A fiscalização ocorrerá de forma rotineira e com freqüência a ser estabelecida pelo serviço através de atendimento a denúncias e reclamações da população.

Art. 42 - Todos os estabelecimentos de serviço de saúde e de interesses da saúde deverão possuir alvará sanitário e caderneta de inspeção.

§ 1° - Alvará Sanitário é a autorização para a prática, ato, prestação de serviço, realização de atividades de serviços.

§ 2° - Na Caderneta de Inspeção Sanitária constarão todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta Lei e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária competente.

Art. 43 - Somente será concedido Alvará Sanitário aos estabelecimentos que atendam às normas para sua liberação.

§ 1° - As normas de que tratam este artigo serão estabelecidas por Decreto.

§ 2° - O Alvará Sanitário tem caráter precário e deverá ser renovado anualmente, sendo que as normas para sua liberação deverão ser estabelecidas através de Decreto Municipal.

§ 3° - O Alvará Sanitário deverá ser exposto em local visível à população, dentro do estabelecimento.

Art. 44 - É lícito à autoridade sanitária competente cassar o

alvará sanitário, sem direito a qualquer tipo de indenização, desde que descumpridas pelo estabelecimento as normas do parágrafo primeiro, do artigo anterior.

Art. 45 - Será obrigatória a afixação, em local visível no estabelecimento, de cartazes e informativos de interesse do público, determinados pela Autoridade Sanitária competente, além das informações necessárias ao consumidor sobre a prestação se serviços.

CAPÍTULO II

Dos Estabelecimentos Prestadores de Serviços de Saúde

SEÇÃO I

Disposições Gerais

Art. 46 - Para fins deste Código e demais normas técnicas consideram-se serviços de saúde todos os estabelecimentos públicos, privados ou filantrópicos, destinados a promover e proteger a saúde individual e/ou coletiva, prevenir e/ou diminuir os danos causados pelas doenças e agravos que acometam o indivíduo quando à sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 47 - Os serviços médicos, odontológicos, apoio diagnóstico e terapia, as farmácias e drogarias e demais serviços de saúde que forem definidos por normas técnicas, obedecerão ao disposto neste Código e nas normas técnicas específicas e somente poderão funcionar mediante autorização da Vigilância Sanitária, atendidas todas as exigências.

Art. 48 - Os estabelecimentos laboratoriais de finalidade diagnóstica, pesquisa, análise de amostras, análise de produtos alimentares, medicamentos e correlatos, controle de qualidade de equipamentos, inclusive de laboratório de análises clínicas e de patologia clínica, de prótese odontológica, entre outros, quanto às instalações, funcionamento, classificação, controle de risco à saúde e demais tópicos técnico-administrativo, obedecerão ao disposto na legislação vigente, neste código e nas normas Técnicas Especificas.

Art. 49 - As atividades hemoterápicas, compreendendo, entre outras, desde a captação de doadores, seleção e triagem clínica de doadores, classificação, sorologia, manipulação, armazenamento, industrialização e a

prescrição de sangue e hemoderivados, bem como as instalações e equipamentos dos estabelecimentos hemoterápicos, deverão obedecer ao disciplinamento deste código, suas normas técnicas específicas, e toda legislação pertinente.

Art. 50 - Os estabelecimentos que empregam radiação ionizante e não ionizante seja para fins de diagnósticos e/ou terapêutico, ou de qualquer outro uso deverão ser cadastrados, só podendo funcionar mediante autorização e deverão obedecer a legislação vigente do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN) e as legislações federal, estadual e municipal, além do disposto neste Código e em suas normas técnicas específicas.

§ 1° - A responsabilidade técnica pela utilização e guarda, enquanto existir vida útil dos equipamentos, será solidária entre o responsável técnico, o proprietário, o fabricante, a rede de assistência técnica e o importador, para efeitos deste Código.

§ 2° - Nas incidências de radiações ionizantes, o paciente deverá obrigatoriamente utilizar equipamentos radioprotetores envoltórios sobre as partes corpóreas que não sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico.

§ 3° - As instalações e equipamentos de radiação ionizante e não ionizantes deverão operar com riscos mínimos à saúde dos trabalhadores, pacientes, e ambiente, respeitando a legislação pertinente.

Art. 51 - Os estabelecimentos abrangidos neste capítulo somente poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado, segundo a natureza do estabelecimento e de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

SEÇÃO II

Das Obrigações

Art. 52 - Os serviços médicos de saúde que executarem em regime de internação hospitalar deverão implantar e manter comissões de controle de infecção hospitalar que deverão funcionar de acordo com as determinações editadas em Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo Único - A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar, será considerada de natureza gravíssima.

Art. 53 - É obrigatório aos serviços de saúde:

I – manter em rigorosas condições de higiene devendo ser observadas, quando o estabelecimento assim necessitar, as normas de esterilização e controle de infecções hospitalares estipuladas na legislação sanitária;

II – observar a legislação de proteção à saúde do trabalhador, com ênfase para medidas coletivas com obrigatoriedade de uso dos equipamentos de proteção individual para os trabalhadores expostos a fluidos orgânicos;

III – adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, segregação, fluxo, transporte, armazenamento, destinação final e demais questões relacionadas com resíduos dos serviços de saúde e comum, conforme legislação sanitária e, em especial, aqueles previstos no capítulo de saúde e meio ambiente deste Código e nas normas técnicas específicas;

IV – adotar métodos ou processos de diagnóstico e tratamento dos pacientes, bem como técnicas de utilização de equipamentos de acordo com critérios e fundamentos científicos não vendados por lei, respeitada a legislação sanitária vigente;

V – observar a existência de instalações, equipamentos e aparelhagens indispensáveis e condizentes com as suas finalidades e em perfeito estado de funcionamento.

SEÇÃO III

Da Higiene

Art. 54 - Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares, utilizados nos serviços de saúde que possam ser expostos com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser descartáveis ou, obrigatoriamente, submetidos a desinfecção e/ou subseqüente esterilização adequada e deverão existir em quantidades suficiente para esterilização visando atender a demanda de pacientes, sem prejuízo do atendimento e da esterilização, conforme estabelecido em legislação vigente.

§ 1° - É obrigatório o uso de seringa e agulhas descartáveis, sendo expressamente proibido o reaproveitamento em quaisquer circunstâncias.

§ 2° - É proibido manter, em serviço de saúde, objetos alheios à atividade desenvolvida.

Art. 55 - Todos os equipamentos, roupas e instalações físicas dos serviços de saúde, que possam ser expostos ao contato com fluídos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser submetidos à desinfecção e subseqüente esterilização adequada, conforme estabelecido em legislação sanitária vigente.

Art. 56 - Os veículos dos serviços de saúde deverão ser utilizados única e exclusivamente para transporte de: pacientes, produtos e insumos medicamentosos, partes humanas desvitalizadas e cadáveres, ficando vedado o transporte conjunto, observando-se as normas vigentes.

Art. 57 - Nos hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e veterinárias, unidades de saúde e clínicas odontológicas, no que couber é obrigatório:

I – a existência de depósito para roupa servida;

II – a existência de lavanderias, dotadas de água quente com instalação completa de esterilização, de maquinário adequado, uso de soluções próprias preconizadas pelo Ministério da Saúde, sem que haja cruzamento de roupas suja com roupa lavada;

III – a desinfecção de louças, talheres e utensílios diversos que entrem em contato com o paciente ou terceiros;

IV – a desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores, após cada uso através de lavagem mecânica e/ou descontaminação por produto químico preconizada pelo Ministério da Saúde, com técnicas adequadas;

V – a manutenção da cozinha, copa e despensa, devidamente higienizadas com uso de produtos adequados, padronizados pelo Ministério da Saúde;

VI – a limpeza e desinfecção dos sanitários, mictórios banheiros e pias.

Parágrafo Único - O lixo, originado dos estabelecimentos constantes deste artigo, deverá ser obrigatoriamente tratado, embalado de maneira correta em sacos plásticos brancos, obedecidas as normas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura do Município, Estado e União ou órgãos congêneres.

Art. 58 - As farmácias deverão obedecer aos requisitos do artigo anterior, no que lhe couber, obedecidas as determinações da legislação pertinente.

§ 1° - A nenhuma farmácia será concedida licença de funcionamento sem a necessária assistência de profissional farmacêutico habilitado.

§ 2° - O horário de funcionamento dos estabelecimentos farmacêuticos e drogarias serão determinados pela Vigilância Sanitária, inclusive plantões de funcionamento nos feriados, sábados e domingos e plantões noturnos.

§ 3° - É vedado a estabelecimentos farmacêuticos e drogarias prescrição de medicamentos, consultas, aferimento de pressão arterial, seguindo regulamentação do CNF (Conselho Nacional de Farmácia).

CAPÍTULO III

Dos Estabelecimentos de Serviços de Interesse da Saúde

SEÇÃO I

Introdução

Art. 59 - Todos os estabelecimentos de interesse da saúde deverão ser mantidos em perfeitas condições sanitárias de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo.

Art. 60 - Os estabelecimentos de hospedagem (hotéis, motéis, pensões e correlatos) também compõem a diversidade de estabelecimentos de interesse da saúde e deverão apresentar em perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo que as normas a serem adotadas deverão ser regulamentadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 61 - As creches, escolas, asilos, jardins de infância, lactários, maternais e estabelecimentos similares, públicos, privados ou filantrópicos deverão abrigar pessoas em número adequado às instalações, deverão estar em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de acordo com as normas editadas pela Secretaria Municipal de saúde.

Art. 62 - Para ser concedida licença de funcionamento pela Prefeitura, o prédio e as instalações de todo e qualquer estabelecimento

comercial, industrial ou prestador de serviço, deverão ser previamente vistoriados pelos órgãos competentes, em particular o que diz respeito às condições de higiene e segurança, qualquer que seja o ramo da atividade a que se destina.

Art. 63 - A licença de localização poderá ser cassada como medida preventiva, a bem da higiene e da saúde pública.

SEÇÃO II

Dos Locais de Diversão

Art. 64 - As casas de diversão, cinemas, clubes recreativos, e congêneres deverão estar em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de acordo com a normatização técnica da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 65 - As academias de natação, ginástica e estabelecimentos similares deverão manter profissionais responsáveis técnicos e acatar as determinações das normas legais e regulamentares vigentes.

§ 1° - Os vestiários, chuveiros e instalações sanitárias deverão ter fácil acesso e separação por sexo.

§ 2° - As saunas deverão ser construídas em consonância com as normas técnicas especificas.

Art. 66 - Os vestiários e os sanitários dos estabelecimentos de uso público deverão ser mantidos em rigoroso estado de higiene, não se permitindo que se deposite neles qualquer material estranho às suas finalidades.

Art. 67 - As piscinas de uso coletivo ou destinadas ao ensino e treinamento de práticas esportivas serão mantidas em condições higiênico-sanitárias e as suas águas dentro dos padrões físico-químicos e biológicos adotados pela Vigilância Sanitária.

Art. 68 - As águas das piscinas deverão ser tratadas, obedecidas as normas técnica vigentes, conforme especificações da Secretaria Municipal de saúde e dos órgãos Estadual e Federal.

Art. 69 - Quando a piscina estiver em uso, serão observados, pelos respectivos responsáveis, as seguintes normas:

I – instalar chuveiro para banho prévio;

II – instalar lava-pés, mantidos sempre cheio com água corrente e convenientemente clorada, situado de modo a reduzir ao mínimo o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina, após o trânsito;

III – contar com assistência permanente de um técnico responsável pelas emergências e pelo tratamento da água e manutenção das piscinas;

IV - remover, ao menos uma vez por dia, os detritos submersos, espuma e materiais que flutuem na piscina;

V – proibir o ingresso de garrafas e copos de vidro no pátio da piscina;

VI - registrar diariamente as principais operações de tratamento e controle da água usada na piscina;

VII – realizar análise trimestral da água, com apresentação dos resultados à Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único - Serão interditadas as piscinas que não atenderem aos requisitos previstos neste capítulo.

Art. 70 - Os freqüentadores das piscinas de clubes desportivos, deverão observar as seguintes disposições:

I – ser submetidos a exames médicos, no mínimo três vezes por ano, e quando, no intervalo entres exames médicos, apresentar afecções de pele, inflamações dos aparelhos visuais, auditivo ou respiratório, devendo ser impedido o seu ingresso na piscina;

II – tomar banho de chuveiro antes do acesso na piscina;

III – passar por lava-pés, sempre que necessário, antes do ingresso à piscina.

Art. 71 - Em festejos e divertimentos populares de qualquer natureza, nas barracas de alimentos e nos balcões de bebidas de qualquer espécie, deverão ser usados copos e pratos de papel, plástico ou similar, descartáveis.

Parágrafo Único - Excetuam-se os festivais de cerveja ou vinho, ou outro tipo de bebida ou sorvetes quando se fizer a venda de recipiente para uso pessoal.

Art. 72 - Em todas as casas de diversões públicas, serão observadas as seguintes disposições, além da estabelecida na legislação urbanística:

I – tanto as salas de espera quanto às de espetáculos, serão mantidas rigorosamente limpas;

II – os aparelhos destinados à renovação de ar deverão ser conservados e mantidos em perfeito funcionamento;

III – haverá instalações sanitárias independentes para cada sexo, em perfeitas condições de higiene e funcionamento;

IV – deverão ter suas dependências desinsetizadas, na periodicidade determinada pelo órgão competente;

V – o mobiliário será mantido em perfeito estado de conservação.

Parágrafo Único - Em recintos fechados destinados à diversão e festejos públicos é proibir fumar.

Art. 73 - Nas festas de caráter público ou religioso, poderão ser instaladas barracas provisórias para divertimentos, desde que:

I – quando destinadas à venda de alimentos e refrigerantes, deverão as barracas portar licença expedida pela Vigilância Sanitária;

II – as barracas deverão ser construídas de conformidade com exigências de ordem estética, de salubridade e de higiene.

SEÇÃO III

Dos Hotéis, Pensões, Restaurantes, Bares e Congêneres

Art. 74 - Os hotéis, pensões, restaurantes, bares, casas de lanches, cafés, padarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres deverão observar as seguintes exigências:

I – a lavagem e limpeza adequada de louças e talheres, será feita em água fervente corrente, ou em água corrente fria com prévia descontaminação, após eliminação de resíduos ou máquina própria e com produtos apropriados, não sendo permitida, sob qualquer hipótese, a lavagem em baldes, tonéis ou outros vasilhames semelhantes;

II – as louças e os talheres deverão ser guardados em armários com portas, ventilados, não podendo ficar expostos a qualquer forma de contaminação;

III – nos salões de consumação não serão permitidos depósito de qualquer material estranhos às suas finalidades;

IV – deverão ser mantidos escorredores apropriados para copos;

V – os guardanapos e toalhas de uso individual;

VI – os alimentos não poderão ficar expostos e deverão ser colocados em balcões envidraçados;

VII – as guarnições de cama ou mesa ou rouparias específicas servidas, deverão ser guardadas em depósitos apropriados;

VIII – as mesas deverão possuir tampo impermeável, quando não forem usadas toalhas;

IX – as cozinhas, copas e despensas deverão ser conservadas em perfeitas condições de higiene e limpeza;

X – os utensílios de cozinha, os copos, as louças, os talheres, as xícaras e os pratos deverão estar em perfeitas condições de uso, sendo apreendido e inutilizado, imediatamente, o material que estiver danificado, lascado ou trincado;

XI – os balcões terão tampo impermeável;

XII – os aparelhos para preparação de sanduíches quentes deverão ser mantidos rigorosamente limpos, sem agregados provocados por gorduras e, quando não em uso, cobertos por capa plástica ou de pano branco;

XIII – as instalações para o preparo de café deverão ser mantidas limpas, com depósito apropriado para o pó de café usado;

XIV – os fogões deverão ser dotados de coifas ou exaustores, apara aspiração de gorduras, fumaça e vapores;

XV – Instalações sanitárias por sexo.

§ 1° - Não será permitido servir café em copos ou utensílios que não possam ser esterilizados em água fervente, com exceção dos confeccionados em material descartável, os quais deverão ser destruídos após uma única utilização.

§ 2° - Os estabelecimentos a que se refere a este artigo são obrigados manter seus empregados limpos e convenientemente trajados, conforme orientação da Vigilância Sanitária.

SEÇÃO IV

Dos Salões de Beleza e Congêneres

Art. 75 - Nos salões de barbeiro, cabeleireiro e estabelecimentos congêneres é obrigatório o uso de toalhas e golas individuais.

Parágrafo Único - Durante o trabalho, os profissionais deverão usar jalecos e estes deverão estar rigorosamente limpos.

Art. 76 - As toalhas ou panos que recobrem o encosto da cabeça das cadeiras devem ser usados uma só vez, para cada atendimento.

Art. 77 - Os instrumentos de trabalho, logo após a sua utilização, deverão ser mergulhados em solução anti-séptica e lavados em água corrente e esterilizados em estufa.

Parágrafo Único - Os recipientes de água de manicura e pedicura deverão der lavados adequadamente e revestidos com material impermeável e descartável após cada uso.

CAPITULO IV

Dos Produtos de Interesse da Saúde

Art. 78 - Compete à Prefeitura de Carneirinho exercer, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União, fiscalização sobre a produção e a comercialização de gêneros alimentícios, bem como de medicamentos.

Parágrafo Único - Para melhor desempenho da fiscalização, poderão ser celebrados convênios com órgão federais e estaduais especializados.

Art. 79 - São objetos deste capítulo os alimentos, medicamentos, drogas, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos dietéticos, sangue e hemoderivados, órgãos e tecidos humanos, produtos de higiene, saneantes e quaisquer outros de consumo ou de utilização em seres humanos.

Art. 80 - Todo cidadão tem direito de consumir produtos de boa qualidade e que não coloquem em risco ou causem agravos a sua saúde.

Art. 81 - Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e ou produzido no município estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos da lei e a legislação federal e estadual vigentes.

Art. 82 - Com relação aos estabelecimentos produtores de alimentos, o policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzam, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, transportam, distribuam, comercializam ou consomem alimentos,

para o que serão editadas normas técnicas referentes a estes estabelecimentos por parte da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 83 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo próprios para tal finalidades, sendo assim considerados os que:

I – estejam em perfeito estado de conservação;

II – por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo ou de ação prejudicados e não apresentem aspecto repugnante;

III – obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 84 - Com relação aos alimentos, consideram-se deteriorados ou que ajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

Art. 85 - Consideram corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

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

II – que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados a substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou adulteração, ou lhes atribuir melhor qualidade daquela que realmente apresentem;

III – que se constituem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.

Art. 86 - A fiscalização sanitária municipal deverá realizar análises de rotina dos produtos cujo fabrico, beneficiamento, ou industrialização estejam sob sua inspeção e daqueles expostos à venda, no sentido de verificar sua conformidade com os padrões de qualidade vigentes.

Parágrafo Único - As análises fiscais e de controle obedecerão as normas legais e regulamentáveis vigentes.

Art. 87 - A inspeção veterinária dos produtos de origem animal obedecerá aos dispositivos da legislação federal e estadual aplicáveis.

SEÇÃO II

Da Higiene nos Transportes e na Produção

Art. 88 - O transporte de produtos e subprodutos deverá ser adequado, preservando-se a integridade e qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único - Os veículos deverão atender às condições técnicas específicas de segurança da coletividade e à conservação do tipo de produto transportado.

Art. 89 - Compete à Vigilância Sanitária fiscalizar:

I – as máquinas, equipamentos, aparelhos, utensílios e recipientes empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenagem, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros ou produtos alimentícios, bebidas em geral e congêneres;

II – os locais onde são recebidos, preparados, fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, depositados armazenados, transportados, distribuídos e vendidos gêneros alimentícios, bebidas em geral e congêneres;

III – os veículos ou outros meios utilizados para o transporte de gêneros alimentícios, bebidas em geral e congêneres.

Parágrafo Único - Os gêneros alimentícios e as bebidas em geral e conexos, depositados ou em trânsito, em armazéns de empresas transportadoras ou similares, ficarão sujeitos à inspeção da Vigilância Sanitária competente, não se permitindo exceção de dia e hora.

Art. 90 - A todo pessoal que exercer função nos estabelecimentos cujas atividades são reguladas neste capítulo, será exigido:

I – exame de saúde renovado anualmente;

II – apresentação aos agentes fiscais de caderneta ou certificado de saúde passado por autoridade sanitária competente;

III – outras exigências que se tornarem necessárias a fim de

assegurar as condições de saúde das pessoas envolvidas nesse trabalho.

Parágrafo Único - Quando no intervalo entre exames médicos o manipulador de alimentos apresentar afecções de pele, inflamações dos aparelhos visual, auditivo e respiratório, deverá ser impedida sua atividade profissional.

Art. 91 - Fica proibido nos estabelecimentos cujas atividades são reguladas neste capítulo:

I – o depósito de carne moída e bifes batidos;

II – a salga ou qualquer tipo de tratamento de carne;

III – lavar pisos e paredes com solução anti-séptica não aprovadas por normas técnicas específicas;

IV – varrer a seco o estabelecimento;

V – fumar durante o atendimento.

Parágrafo Único - O não cumprimento das exigências enumeradas neste artigo é considerado infração aos dispositivos deste Código, quaisquer que sejam as alegações apresentadas.

Art. 92 - A licença para instalação e funcionamento de estabelecimentos comercial ou industrial com finalidade de produção, em geral e congêneres, bem como a de estabelecimentos prestadores de serviços, independentemente de outras exigências fixadas em lei ou regulamentos, será concedida, se o local destinado à fabricação, manipulação e estocagem e as dependências destinadas ao atendimento público, tiverem as paredes revestidas de material, impermeável até a altura mínima de 1,50m.

Art. 93 - Não serão permitidos a manipulação, o transporte, a exposição e ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos à saúde, com o índice de agrotóxicos acima dos permitidos por lei e ou com prazo de validade vencido.

§ 1° - Verificando qualquer dos casos previstos no presente artigo, os gêneros serão apreendidos pela fiscalização sanitária e removidos para local destinado a inutilização ou doação para entidades públicas ou sem fins lucrativos, de uso coletivo.

§ 2° - A inutilização dos gêneros não eximirá o estabelecimento comercial das demais penalidades que possa sofrer em virtude da infração.

§ 3° - A reincidência da prática das infrações, previstas neste artigo, determinará a cassação da licença para o funcionamento do estabelecimento.

Art. 94 - A água utilizada na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios, bebidas em geral e congêneres deve ser comprovadamente pura, obedecidas os padrões de potabilidade estabelecidos no país.

Art. 95 - O gelo destinado ao uso alimentar, deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação e devidamente filtrada.

Art. 96 - É vedado o emprego de jornais, papéis velhos, ou qualquer papel impresso para embrulhar gêneros alimentícios.

Art. 97 - É vedada a criação de animais nos estabelecimentos comerciais, industriais ou de prestação de serviços, quer estejam livres ou em cativeiro, excetuados aqueles destinados à vigilância ou guarda dos imóveis, respeitadas as condições deste Código e da legislação pertinente.

Art. 98 - A desinsetização e desratização dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços de qualquer natureza, contra insetos e animais daninhos observará o disposto na legislação pertinente.

Art. 99 - Em todo estabelecimento o pessoal empregado na venda e preparo de alimento, não poderá manipular, ao mesmo tempo, moeda corrente.

SEÇÃO III

Da Higiene dos Produtos Expostos à Venda

Art. 100 - Os produtos ingeríveis sem cozimento, os doces, os pães, os biscoitos e congêneres colocados à venda a varejo deverão ser expostos em vitrinas ou balcões, de modo a ficarem isolados de quaisquer impurezas que possam torná-los impróprios para o consumo.

Art. 101 - O manuseio de alimentos, doces ou confeitos, em peças, pedaços ou porções, para venda direta do balcão ao consumidor, deverá ser feito utilizando-se garfo, colher ou pegador, de aço inoxidável ou outro

material, desde que aprovado pelas normas da Vigilância Sanitária.

Art. 102 - É vedada a utilização de recheios que não sejam preparados no mesmo dia.

Art. 103 - É proibida a venda de manteiga, margarina, óleos vegetais e gorduras animais, fora da embalagem original.

Art. 104 - As farinhas deverão ser conservadas em latas, caixas ou pacotes fechados, ou em sacos apropriados, desde que colocados em estrados elevados do chão, no mínimo 05 (cinco) centímetros.

Art. 105 - Os salames, salsinhas, lingüiças e produtos similares, serão expostos à venda, suspensos em ganchos de metal polido ou inoxidável, ou colocados em vitrines apropriados, ou acondicionados em embalagens adequadas, observados rigorosamente os preceitos de higiene e obedecidas as recomendações de refrigeração.

Art. 106 - As máquinas cortadoras de frios deverão ser protegidas com pano ou plástico de cor branca, rigorosamente limpo, ou mantidas em móvel apropriado, isolados de poeira e insetos.

Art. 107 - Os inseticidas, detergentes, ceras, removedores, solventes, desinfetantes, secantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria e congêneres deverão ser armazenados distantes dos produtos destinados à alimentação em geral.

Art. 108 - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração.

Art. 109 - Para as frutas expostas à venda ou destinadas à preparação de sucos, deverão ser observados os seguintes requisitos:

I – serem colocados em mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpos;

II – quando descascadas ou expostas em fatias, deverão ser armazenadas em recipientes hermeticamente fechados, limpos e refrigerados;

III – não estarem deteriorados.

Parágrafo Único. Os aparelhos, utilizados para preparação

de sucos de frutas ou de vitaminas, deverão ser mantidos rigorosamente limpos, e, quando não em uso, cobertos por capa plástica ou de pano branco.

Art. 110 - Para as verduras expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

I – estarem lavadas;

II – não estarem deterioradas;

III – serem despojadas de suas aderências inúteis, quando forem de fácil decomposição;

IV – estarem dispostas, convenientemente, em mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpos.

Parágrafo Único - É vedada a utilização dos depósitos de frutas e de produtos hortigranjeiros, para qualquer outra finalidade.

Art. 111 - Quando abatidas, as aves serão expostas à venda completamente limpas, livres de plumagem, das víceras e das partes não comestíveis.

Parágrafo Único - As aves abatidas deverão ser conservadas em balcões ou câmaras frigoríficas.

SEÇÃO IV

Dos Vendedores Ambulantes

Art. 112 - Os vendedores eventuais e ambulantes de gêneros alimentícios deverão:

I – zelar para que os gêneros que ofereçam se apresentem sempre em perfeitas condições de higiene e salubridade;

II – expor produtos à venda, conservados em recipientes apropriados, para isolá-los de impurezas e insetos, bem como dispor de vasilhames apropriados para recolher imediatamente cascas, sementes e envoltórios dos produtos de sua mercancia;

III – manter-se rigorosamente asseados;

IV – atender a outras exigências julgadas necessárias a critério da Vigilância Sanitária;

V – usar vestuário adequado, mantendo-se em rigoroso asseio.

Parágrafo Único - Os vendedores eventuais ou ambulantes

de alimentos preparados, não poderão estacionar em locais que permitam ou facilitem a contaminação dos produtos à venda.

Art. 113 - A venda ambulante de sorvetes, refrescos, doces, pães e outros gêneros alimentícios de ingestão imediata, só poderá ser feita em carros, caixas e outros receptáculos hermeticamente fechados, de modo que a mercadoria seja inteiramente resguardada de qualquer forma de contaminação ou impureza.

Parágrafo Único - As balas, confeitos, biscoitos e outros artigos similares providos de envoltórios, poderão ser expostos à venda em vasilhas abertas.

Art. 114 - Ao ambulante é vedado a venda de medicamentos ou quaisquer outros produtos farmacêuticos.

SEÇÃO V
Dos Açougues e das Peixarias

Art. 115 - Os açougues, peixarias e estabelecimentos congêneres, deverão atender às seguintes condições específicas para a sua instalação e funcionamento:

I – serem dotados de pias e instalações hidráulicas apropriadas;

II – terem balcões com tampo de aço inoxidável ou outro material em iguais condições de durabilidade e impermeabilidade, não sendo permitido móveis de madeira, sem revestimento impermeável;

III – terem câmaras frigoríficas ou refrigeradores, com capacidade para armazenar todo o estoque;

IV – utilizar utensílios de manipulação, ganchos para sustentação da carne, instrumentos e ferramentas de corte feitos de material inoxidável, mantidos em rigoroso estado de limpeza;

V – terem luz artificial incandescente ou fluorescente, não sendo permitidas qualquer que seja a finalidade, a existência de lâmpadas coloridas;

VI – instalar vitrinas, com molduras em aço inoxidável ou metal niquelado para exposição de mercadoria a venda;

VII – comercializar produtos como carnes, peixes, etc., com carimbo de procedência;

VIII – outras exigências julgadas necessárias, a critério da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único - As carnes e peixes serão conduzidos ao estabelecimento de que trata este artigo, em veículos apropriados, fechados e refrigerados, provenientes de matadouros licenciados, regularmente inspecionados e certificados.

Art. 116 - Na sala de talho das casas de carne e peixarias, não será permitida a exploração de qualquer outro ramo de negócio.

Art. 117 - Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial deverão ser mantidos em recipientes fechados.

Art. 118 - Nos açougues e estabelecimentos congêneres é vedado o uso de cepo e de machado.

Art. 119 - Nenhum açougue ou peixaria poderá funcionar concomitantemente em dependências onde se fabricam produtos de carnes ou conserva de pescados.

Art. 120 - Os açougueiros e peixeiros são obrigados a observar as seguintes prescrições de higiene:

I – manter o estabelecimento em perfeito estado de asseio e higiene;

II – usar aventais e gorros, preferencialmente brancos.

SEÇÃO VI

Dos Produtos Agrotóxicos

Art. 121 - A comercialização, industrialização, aplicação e uso de agrotóxicos ou outras substâncias nocivas à saúde humana, animal e vegetal estão sujeitos à legislação federal específica e, no que couber, aos dispositivos deste Código.

Art. 122 - Para obtenção de alvará de funcionamento as empresas deverão preencher os requisitos da Lei Federal vigente e, ainda:

I – todo estabelecimento que opere com agrotóxicos ou produtos afins funcionará com assistência e responsabilidade efetiva de técnico legalmente habilitado, residente e domiciliado no Município de Carneirinho;

II – se o estabelecimento tiver uma ou mais filiais, terá que ter um responsável para cada filial.

Art. 123 - Quando um só estabelecimento industrializar, armazenar ou comercializar outros produtos além de agrotóxicos, seus componentes e afins, bem como explosivos e fogos de artifícios, será obrigatória a existência de instalações separadas, bem como armazenamento em área específica.

Art. 124 - Os agrotóxicos e afins só poderão ser comercializados mediante apresentação do receituário próprio prescrito por profissional habilitado, na forma da lei.

Art. 125 - As pessoas físicas e ou jurídicas que possuem vínculos com a comercialização, armazenamento, utilização, importação e exportação de produtos agrotóxicos, seus componentes e afins deverão seguir as diretrizes do Plano Diretor do Município e da Secretaria Municipal de Agricultura.

SEÇÃO VII

Dos Mercados e Feiras Livres

Art. 126 - Na disciplina interna dos mercados, ter-se-á em vista:

I – manter a ordem e o asseio do estabelecimento;

II – zelar pela salubridade e boa qualidade dos víveres e outros produtos expostos à venda.

Art. 127 - Os produtos expostos à venda nos mercados devem ser acondicionados da seguinte forma:

I – os legumes, hortaliças, raízes, etc., em tabuleiros;

II – as frutas e ovos em cestos ou caixas;

III – os grãos e cereais em sacos, barricas ou empacotados;

IV – as aves em gaiolas gradeadas ou teladas, com assoalho de zinco;

V – o toucinho, os embutidos de carne, a carne verde e peixes em refrigeradores ou vitrines de pista, devidamente refrigeradas.

§ 1º - As mercadorias devem ser expostas em estrados, mesas, balcões ou mostruários adequados.

§ 2º - Os comerciantes de carne verde, toucinho, animais abatidos, observarão ainda, no que couber, as disposições desta seção.

Art. 128 - É expressamente proibida, nos mercados públicos, a venda de gêneros alimentícios deteriorados ou em começo de decomposição, confeitos em mau estado de conservação e quaisquer outros artigos alterados considerados nocivos à saúde pública e ou com prazo de validade vencido.

Art. 129 - As carnes, salames, salsichas e produtos similares, deverão ser suspensos em ganchos de ferro polido ou estanhado ou de aço inoxidável ou colocados sobre mesas ou em recipientes apropriados observados rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 130 - Para a venda de peixes é obrigatória a utilização de recipiente estanque, destinado a receber quaisquer resíduos, observando-se ainda as normas de higiene aconselháveis para o caso, bem como a necessária refrigeração.

Art. 131 - O locatário de cômodo é obrigado a:

I – mantê-lo em perfeito estado de asseio e higiene, bem como o passeio fronteiro;

II – mobiliá-lo de acordo com as necessidades de seu ramo de comércio, precedendo licença do órgão competente sempre que para isso forem necessárias obras de qualquer natureza.

Art. 132 - A locação de cômodos ou a concessão de áreas nos mercados haja ou não contrato ou aluguel pago, não cria para os respectivos titulares direito oponível às medidas de higiene ou de polícia que a Prefeitura de Carneirinho julgar oportuno por em prática no interesse geral. Essa disposição constará de todos os contratos e títulos de concessão, como uma das cláusulas essenciais.

SEÇÃO VIII
Dos Matadouros

Art. 133 - O Plano Diretor do Município de Carneirinho definirá os locais onde deverão se localizar os matadouros, obedecendo aos seguintes parâmetros de situação:

I – próximo a curso d’água;

II – a jusante de núcleo de população e, no mínimo, a 500 (quinhentos) metros deste;

III – fácil abastecimento de água potável, meios de comunicação e energia elétrica;

IV – terreno deve ser amplo, com certo declive que evite

alagamentos e distante de locais onde haja fontes de mau cheiro, como depósito de lixo, curtume, fábrica de adubos, etc.;

V – vias de acesso em perfeito estado de conservação.

Parágrafo Único - Nenhum matadouro será construído sem a devida aprovação do projeto pelas Secretaria Municipal de Agricultura e de Saúde, bem como do Instituto Mineiro de Agricultura – IMA.

Art. 134 - O projeto de construção de matadouro deverá obedecer, rigorosamente, às normas técnicas, às exigências das autoridades sanitárias e do meio ambiente, federal, estadual e municipal.

Art. 135 - Anexo ao matadouro deverá haver área de terreno disponível, suficiente para abrigar, no mínimo, o dobro da capacidade diária de abate.

Art. 136 - O matadouro deverá ainda satisfazer as seguintes condições:

I – dispor de suficiente pé direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhamento aéreo, numa altura suficiente para se manterem as condições de higiene na sangria, evisceração, manipulação da carcaça e demais matérias primas, de acordo com as especificações em portaria da Secretaria Municipal de Agricultura;

II – dispor de currais de chegada e seleção, de observação, de matança e pocilga de bebedouro, devendo existir nas suas proximidades um lavatório de caminhões;

III – dispor de dependência para o esvaziamento e a limpeza de estômago e intestinos, para a manipulação da cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis;

IV – dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovinos, guincho elétrico ou talha manual, tanque ou equipamento de escaldagem de suínos, trilhamento aéreo, plataformas metálicas, mesa (fixa ou rolante), carrinhos, pia, esterilizador e outros utensílios utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização, devendo os mesmos ser de aço inox, com superfícies planas e lisas;

V – o transporte de produtos não comestíveis e de produtos comestíveis, deverá ser feito em carrinhos próprios, com rodas vermelhas e brancas, respectivamente.

VI – dispor de sistema de produção de vapor e sistema de esgoto;

VII – possuir dependência específica para higienização de carretilha ou balancim, carro, gaiola, bandeja e outros;

VIII – possuir seringa com brete de contenção e iluminação adequada;

IX – dispor de departamento de necropsia, localizado próximo ao curral de observação, devendo na sua entrada haver um pé-de-lúvio, com desinfetante (cal ou hipoclorito);

X – manter um carrinho metálico, com tampa articulada, pintada em vermelho, com a inscrição “Departamento de Necrópsia”;

XI – dispor de matadouro sanitário, chuveiro de aspersão, rampa de acesso à matança, sala de abate, sala de sangria, esfola, lavadouro para meia carcaça e graxaria;

XII – dispor de local reservado para instalação do Departamento de Inspeção Federal – D.I.F., que será devidamente identificado, constituído de uma sala isolada para onde se destinam carcaças com lesões, ligada diretamente para a graxaria;

XIII – dispor de lavatórios, lavador de botas, bebedouro, torneiras acionadas por pedais, sendo que os lavatórios deverão estar localizados obrigatoriamente na entrada da indústria, nos sanitários e nos pontos onde se localizam os esterilizadores.

Parágrafo Único - Feita a devida fiscalização pelo D.I.F., as carcaças condenadas serão remetidas diretamente para a graxaria, utilizando-se de carrinho peculiar, pintado de cor vermelha.

Art. 137 - A Prefeitura Municipal de Carneirinho poderá explorar, diretamente, na forma deste Código, o matadouro municipal, obedecidas as normas de higiene, vigilância sanitária e meio ambiente, dispostas na seção anterior.

Art. 138 - A administração do matadouro manterá um livro de registro de entrada de animais, do qual constarão:

I – espécie do gado;

II – data e hora da entrada;

III – estado dos animais;

IV – quantidade de cabeças;

V – nome do proprietário;

VI – outras observações julgadas necessárias.

Art. 139 - Os matadouros destinados a fins industriais, anexos ou não a fábricas de produtos alimentícios, terão instalações

proporcionais à natureza e amplitude das respectivas indústrias e serão construídas observadas a legislação vigente e os arts. 135 a 138.

Art. 140 - Entende-se por matadouro o estabelecimento dotado de instalação adequada para a matança de qualquer das espécies vendidas em açougues, sem dependência para industrialização, visando o fornecimento de carne ao natural, para o comércio municipal e/ou intermunicipal.

Art. 141 - A alimentação dos animais correrá por conta dos respectivos donos.

Parágrafo Único - Na hipótese de ser usado o pasto anexo ao matadouro, além do prazo de 24 horas, os donos pagarão as taxas ou diárias previstas no Regulamento Interno do Matadouro.

Art. 142 - O administrador do matadouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidentes, fortuitos ou de força maior, que não possam ser previstos ou evitados.

Parágrafo Único - Ocorrida a morte de qualquer animal recolhido ao matadouro, para abate, o seu proprietário terá, depois de notificado do fato, o prazo de 03 (três) horas para retirá-lo do local; não o fazendo, o administrador fá-lo-á, correndo todas as despesas por conta do proprietário, que será ainda passível de multa.

Art. 143 - Nenhum animal será acolhido ao matadouro, nem abatido, sem o prévio pagamento do imposto ou taxa a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito, na forma da legislação tributária do Município de Carneirinho.

Art. 144 - Sendo o matadouro municipal, o mesmo será administrado por um funcionário municipal, a quem compete, além de outras atribuições normais:

I – permanecer no recinto do matadouro em constante inspeção dos serviços, desde o início até o seu término;

II – providenciar, imediatamente, no caso de qualquer anormalidade, acionando as autoridades competentes, conforme o caso;

III – manter a ordem e a disciplina e determinar a execução dos serviços.

SEÇÃO IX

Da Matança e Inspeção Sanitária

Art. 145 - É indispensável o exame “ante morten”, realizado por técnico responsável, dos animais destinados ao abate, sem o que este não será efetuado.

§ 1º - O exame será realizado de conformidade com as normas da Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal (DIPA) do Instituto Mineiro de Agricultura – IMA e demais dispositivos vigentes.

§ 2º - Para a facilidade da prática do exame “ante morten”, é necessária a existência de depósito de chegada dos animais, currais de chegada, seleção, observação e de matança, plataformas aéreas, brete de contenção, alicate especial de brincos identificadores, termômetro clínico.

Art. 146 - Os animais rejeitados vivos serão retirados dos currais, sendo a rejeição anotada no registro próprio.

Parágrafo Único - A administração poderá impedir a entrada de animais que possam ser, desde logo, reconhecidos como imprestáveis para matança.

Art. 147 - É expressamente proibida a matança, para o consumo alimentar, de:

I – animais que não sejam da espécie bovina, suína, ovina ou caprina;

II – vitelos, com menos de 04 (quatro) semanas de vida;

III – suínos, com menos de 05 (cinco) semanas de vida;

IV – ovinos e caprinos com menos de 08 (oito) semanas de vida;

V – animais que não hajam repousado pelo menos 06 (seis) horas no pasto ou curral anexo ao matadouro;

VI – animais fatigados;

VII – vacas com sinais de parto recente, com mais de 2/3 de gestação, aborto recente e paralisia pós-parto;

VIII – doença do transporte.

Parágrafo Único - Os donos dos animais rejeitados são

obrigados a retirá-los, no mesmo dia, do recinto do matadouro, sob pena de multa.

Art. 148 - O abate começará à hora determinada pelo administrador do matadouro e será feito por grupo de gado pertencente a cada marchante, por ordem de quantidade ou de entrada no matadouro.

Art. 149 - O procedimento para exame e liberação de carne e das vísceras dos animais abatidos será feito de conformidade com o estabelecimento pela legislação estadual.

Parágrafo Único - Depois de formado seu juízo, através dos exames que realizou ou que recorreu, o responsável técnico pela liberação, dá às carnes inspecionadas, os seguintes destinos:

a) N.A. – não apreendida, liberação para consumo;
b) C. – conserva, esterilização pelo calor (maior 110º C);
c) Ch. – salga ou charque, ação do sal e do sol;
d) Sc. ou Sh. – salsicharia, semicozido até 11º C;
e) B. – Banha, fusão (suínos);
f) T.F. – tratamento pelo frio, - 10º C por 15 dias;
g) Rejeição Parcial dos casos de lesões traumáticas, afecções benignas circunscritas, contaminação localizada;
h) Gx – graxaria, rejeição total, quando há comprometimento de toda carcaça.

Art. 150 - Nenhum gado, cuja carne seja destinada ao consumo público, poderá ser abatido fora do matadouro.

Parágrafo Único - Nas vilas e povoados, onde não houver matadouros, o gado bovino e suíno destinado ao consumo público, depois de examinado pelo respectivo fiscal sanitário ou profissional por ele indicado, será abatido em local previamente determinado, aplicando-se, no que couber, as disposições deste Título.

Art. 151 - As taxas referente à matança e ao transporte de carnes verdes do matadouro aos açougues, serão cobradas de conformidade com a legislação tributária do Município de Carneirinho.

Art. 152 - Os funcionários do matadouro, do transporte e da administração, deverão trabalhar devidamente uniformizados, com macacão e botas brancos e capacete apropriado.

Parágrafo Único - Estende-se o disposto neste artigo também para os visitantes.

PARTE IV

TÍTULO IV

Do Saneamento Básico

CAPÍTULO I

Das Águas de Abastecimento Público e Privado

Art. 153 - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas:

I – o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade;

II – a implantação, manutenção e funcionamento do sistema de abastecimento de água de Carneirinho, assim como o repasse mensal, ao órgão competente, dos resultados dos exames realizados em suas redes.

Art. 154 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção permanente das instalações hidráulicas e de armazenamento em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 155 - Os prédios deverão ser dotados de reservatórios de água, que atendam as normas técnicas de higiene e salubridade.

Parágrafo Único - Barris, tinas ou recipientes que não ofereçam segurança e garantia de higiene e salubridade, não podem ser usados como reservatórios de água, em hipótese alguma.

Art. 156 - É proibido comprometer, por qualquer forma a potabilidade das águas destinadas ao consumo púbico ou particular.

Art. 157 - Na construção de reservatório de água, abertura de poços ou aproveitamento de fontes e na adução para qualquer tipo de uso serão observadas exigências contidas em normas técnicas específicas.

Parágrafo Único - Nas regiões não servidas pelo abastecimento público de água poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse da Saúde Pública.

Art. 158 - Cabe aos munícipes, em colaboração com as autoridades municipais, manter em perfeitas condições de funcionamento, os seguintes equipamentos urbanos:

I – bebedouro de água potável;

II – chafarizes;

III – equipamentos móveis ou removíveis quando se destinarem à prestação de serviços de abastecimento.

CAPÍTULO II

Das Águas Servidas e da Rede Coletora de Esgotos

Art. 159 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer ligações ao respectivo sistema, esgotando e aterrando as fossas existentes.

§ 1º - É proibida a ligação de esgoto doméstico ou de outras procedências à galeria de águas pluviais.

§ 2º - Constitui transgressão, sujeita às penalidades previstas neste Código, independentemente de outras sanções legais, permitir o escoamento de águas servidas, das residências para as vias públicas.

Art. 160 - Na inexistência de rede oficial coletora de esgoto todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas individuais para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos efluentes, mantendo-as em perfeito estado de conservação, de acordo com normas técnicas específicas.

CAPÍTULO III

Da Limpeza e Salubridade dos Logradouros Públicos

Art. 161 - É de responsabilidade de todo cidadão colaborar para a manutenção da limpeza das vias e logradouros púbicos, bem como dos imóveis públicos e privados.

Parágrafo Único - Constitui transgressão sujeita às penalidades previstas neste Código:

I – queimar, mesmo nos próprios quintais, lixo ou quaisquer detritos ou materiais orgânicos ou minerais, em quantidade capaz de molestar a vizinhança, produzindo odor, fumaça e cinzas;

II – fazer varredura do interior dos prédios, dos terrenos e dos veículos, para a via pública.

Art. 162 - É objeto de norma técnica específica editada pela Prefeitura de Carneirinho o sistema de coleta de lixo, varrição de rua e capina.

Art. 163 - A utilização de materiais oriundos de esgoto sanitário em atividades agrícolas obedecerá às especificações e normas do órgão competente.

Art. 164 - É de responsabilidade do Poder Público a coleta, o transporte e a destinação final dos resíduos sólidos, excetuando os industriais, em condições que não representam riscos ao meio ambiente e à saúde.

Parágrafo Único - Os resíduos de estabelecimentos de saúde terão coleta separada dos resíduos domiciliares e, com destinação final adequada que não represente riscos ao meio ambiente e à saúde.

Art. 165 - É de responsabilidade dos estabelecimentos produtores o transporte e a destinação final dos resíduos industriais, que deverão ser realizados de forma adequada, que não representem riscos ao meio ambiente e à saúde.

Art. 166 - O detentor do domínio útil ou o possuidor a qualquer título de imóvel no Município de Carneirinho é responsável pela conservação da edificação, quintais, lotes vagos em perfeitas condições sanitárias e higiênicas.

Art. 167 - O pessoal encarregado de coleta, transporte, destino final e tratamento do lixo, deverá estar em uso de Equipamento de Proteção Individual – E.P.I. – de modo a se prevenir contra contaminação ou acidentes, segundo a legislação específica.

Art. 168 - Não serão considerados como lixo, os resíduos industriais de oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de obras ou demolições, as embalagens usadas, caixas e outros

resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e os galhos dos jardins e quintais particulares.

Art. 169 - A ninguém é permitido utilizar o lixo como adubo ou para alimentação de animais, sem prévio tratamento técnico, aprovado pelo órgão municipal competente.

Art. 170 - São considerados lixo gerados nos serviços de saúde:

I – os oriundos dos hospitais, casas de saúde, maternidades, pronto-socorro, e postos de saúde;

II – os oriundos de clínicas médicas e odontológicas, laboratórios de análises clínicas, farmácias, clínicas e hospitais veterinários e unidades de saúde públicas.

Parágrafo Único - Enquadram-se, também, nesta categoria os lixos químicos e radioativos.

Art. 171 - Lei especial regulamentará o sistema de coleta e destinação do lixo gerado no sistema de saúde.

Art. 172 - É obrigatório o tratamento prévio dos líquidos residuais que por suas características, não podem ser lançados “in natura” na rede de esgotos sanitários. O referido tratamento será feito às expensas do usuário, devendo o projeto ser previamente aprovado pelo órgão responsável do município.

Art. 173 - O estabelecimento industrial ou de prestação de serviços situado em logradouro dotado de coletor público, ficará obrigado a lançar os seus dejetos neste coletor em condições tais que não causem dano de qualquer espécie às obras e instalações do sistema de esgotos sanitários.

Art. 174 - Não se admitirão na rede coletora de esgotos sanitários despejos industriais que contenham:

I – gases tóxicos ou substâncias capazes de produzi-los;

II – substâncias inflamáveis ou que produzam gases inflamáveis;

III – resíduos e corpos capazes de produzir obstruções (trapos, lã, estopa, pêlo, etc.);

IV – substâncias que, por seus produtos de decomposição ou combinação, possam produzir obstruções ou incrustações nas canalizações de

esgotos sanitários;

V – resíduos provenientes da depuração dos despejos industriais.

VI – substâncias que por sua natureza interfiram com os processos de depuração da estação de tratamento de esgotos sanitários;

VII – substâncias que provenham de chiqueiros ou outros criadouros.

Art. 175 - Conforme a natureza e o volume dos despejos industriais, dispositivos apropriados de condicionamento deverão ser adotados pelas indústrias, aprovados pelo órgão responsável do município, antes do lançamento dos despejos na rede coletora de esgotos sanitários:

I – os despejos cuja temperatura seja superior a 40ºC deverão ser condicionados em caixa que permita o seu resfriamento;

II – os Despejos que contiverem sólidos pesados e suspensão ou os que provenham de estábulos, cocheiras ou estrumeiras, deverão passar em retentora especial;

III – os despejos ácidos deverão ser diluídos ou neutralizados, conforme concentração e volume, em caixas apropriadas;

IV – os despejos provenientes de postos de gasolina ou garagem, onde haja lubrificação e lavagem de veículos terão que passar em caixas que permitam a deposição de areia e a separação do óleo e/ou graxa.

Art. 176 - Nas zonas desprovidas de redes coletoras, os esgotos sanitários dos prédios deverão ser encaminhados a um dispositivo de tratamento adequado.

Parágrafo Único - O dispositivo de tratamento, de que trata este artigo, deverá ser construído, mantido e operado pelo proprietário.

PARTE V

TÍTULO ÚNICO

Das Infrações e Penalidades

Art. 177 - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código, bem como de decretos, portarias, instruções e normas técnicas baixadas pelo Prefeito Municipal e Secretário Municipal de Saúde relativos aos assuntos de saúde individual ou coletiva da população.

Art. 178 - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constranger ou auxiliar alguém a praticar infração e, ainda, os encarregados da execução das leis que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

Art. 179 - As penalidades a que se refere este Código não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano da infração na forma do disposto no Código Civil Brasileiro.

Art. 180 - São diretamente passíveis de aplicação das penalidades definidas neste Código:

I – os absoluta e relativamente incapazes;

II – os que forem coagidos a cometerem a infração, observada a legislação própria.

Art. 181 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

I – sobre os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver a criança;

II – sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o infrator;

III – sobre coator, desde que provada sua ação dolosa.

Art. 182 - Os proprietários de estabelecimentos industriais, comerciais ou de prestação de serviços de qualquer natureza que infringirem dispositivos deste Código, poderão sofrer penalidades de:

I – advertência por escrito;

II – cassação do Alvará por prazo determinado, conforme arbitramento da autoridade sanitária responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

III – pena educativa;

IV – multa;

V – apreensão de produtos e/ou animais;

VI – inutilização de produtos;

VII – interdição total ou parcial do estabelecimento ou atividade;

VIII – cancelamento de registro de produtos;

IX – suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

X – proibição de propaganda;

XI – imposição de contrapropaganda;

XII – sacrifício de animais nocivos à saúde pública.

Art. 183 - O Alvará Sanitário de estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços de qualquer natureza poderá ser cassado quando sua atividade se tornar prejudicial à saúde individual ou coletiva ou após o não cumprimento das exigências expedidas pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 184 - A pena educativa consiste em:

I – divulgar a infração com o objetivo de esclarecer o público consumidor e/ou clientela do estabelecimento acerca das medidas adotadas em relação ao ato ou fato de natureza sanitária;

II – reciclagem de dirigentes, técnicos e/ou empregados do estabelecimento infrator;

III – veiculação para a clientela de mensagens educativas expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 185 - A aplicação da multa poderá ter lugar em qualquer época, durante ou depois de constatadas a infração, num período de 30 dias.

§ 1º - As multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo.

§ 2º - Na imposição da multa e para graduá-la ter-se-á em vista:

I – a maior ou menor gravidade da infração;

II – as circunstâncias atenuantes ou agravantes;

III – os antecedentes do infrator com as disposições dessa lei.

Art. 186 - A penalidade pecuniária será judicialmente executada se imposta de forma regular e pelos meios hábeis, se o infrator se recusar a quitá-la no prazo legal.

Parágrafo Único - Os valores das multas poderão ser modificados de acordo com a correção monetária ou com a alteração da moeda corrente no país.

Art. 187 - A multa não paga no prazo legal será inscrita em dívida ativa.

Art. 188 - Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura de Carneirinho, nem participar de licitações ou celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, ou transacionar a qualquer título com a Administração

Municipal.

Art. 189 - Nas reincidências as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo Único - Reincidente é o que violar o preceito desta lei e por cuja infração já tiver sido autuado e punido anteriormente.

Art. 190 - Aplicada a multa não ficará o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a tiver determinado.

Art. 191 - São infrações sanitárias:

I – construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do Município de Carneirinho, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos de interesse da saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 40% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

II – construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de serviços de saúde ou de atividades afins, que se dediquem a promoção, proteção e recuperação da saúde, sem autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 140% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

III – instalar estabelecimentos de serviços de saúde ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas à saúde, sem autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando o que está disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 140% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

IV – instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de serviços de interesse da saúde, sem autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 20% a 80% (Valor de Referencia Fiscal).

V – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar,

armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual sem registro, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro, suspensão de vendas e ou cancelamento de produtos, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 20% a 140% (Valor de Referencia Fiscal).

VI – fazer propaganda de produtos e serviços sob vigilância sanitária, contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição, suspensão de venda, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda e/ou multa de 80% a 280% (Valor de Referencia Fiscal).

VII – deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença transmissível, zoonoses e endemias ou qualquer tipo de agravos à saúde do ser humano ou contrariar o disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 80% a 140% (Valor de Referencia Fiscal).

VIII – obstar ou dificultar a ação fiscalizadora da Autoridade Sanitária competente no exercício de sua função.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 100% (Valor de Referencia Fiscal).

IX – desobedecer, desrespeitar ou desacatar a Autoridade Sanitária competente no exercício de suas funções.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 20% a 280% (Valor de Referencia Fiscal).

X – descumprir atos emanados das Autoridades Sanitárias competentes que visam a aplicação da legislação sanitária pertinente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda, apreensão de animal, sacrifício de animal nocivo à saúde pública e/ou multa de 20% a 280% (Valor de Referencia Fiscal).

XI – impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas a doenças transmissíveis e o sacrifício de animais domésticos considerados nocivos à saúde individual ou coletiva de acordo com a Autoridade Sanitária competente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e sacrifício de animais, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 280% Valor de Referencia Fiscal).

XII – reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem a prevenção, controle e erradicação de doenças transmissíveis, surtos, epidemias e endemias e a manutenção da saúde individual ou coletiva por parte das Autoridades Sanitárias.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 40% a 280% Valor de Referencia Fiscal).

XIII – opor-se a exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas Autoridades Sanitárias competentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 40% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XIV – manter criação de pequenos animais na zona urbana do município, sem observância ao disposto no art. 38.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão de animal e/ou multa de 20% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XV – manter animais em logradouros públicos colocando em risco a saúde das pessoas.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão de animal e/ou multa de 20% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XVI – criar animais domésticos no perímetro urbano em locais que constituam focos de insalubridade, incômodo ou risco à saúde pública.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão de animal e/ou multa de 20% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XVII – prescrever receituário, prontuário e assemelhados de natureza odontológica, veterinária ou agronômica em desacordo com as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XVIII – aviar receita em desacordo com as prescrições médicas, veterinárias, odontológicas ou agronômicas ou em desacordo com as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição e/ou multa de 80% a 300% VRF (Valor de Referencia Fiscal).).

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

PENA: Advertência, pena educativa, suspensão de venda de produto, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XX – armazenar, estocar ou guardar medicamento, drogas e correlatos contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão de produto, suspensão de venda de produto, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento e/ou multa de 20% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXI – proceder à coleta, processamento e utilização de sangue e seus derivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXII – comercializar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utiliza-los contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento e/ou multa de 120% a 300% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXIII – rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e ou fabricação de produto, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXIV – fraudar, falsificar, adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes, perfumes e quaisquer outros que interessem à vigilância sanitária.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e ou fabricação de produto, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição total ou parcial de estabelecimento, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda e/ou multa de 100% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXV – alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos objetos do registro, sem a autorização do órgão sanitário competente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e ou fabricação de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 100% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXVI – expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse cujo prazo de validade tenha expirado, ou opor-lhe novas datas, depois de expirado o prazo, sem a autorização do órgão sanitário competente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXVII – fabricar, transportar, armazenar, expor ao consumo e comercializar produtos que contiverem agentes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, que estiverem deteriorados ou alterados e/ou contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXVIII – comercializar produtos que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, suspensão de venda, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXIX – extrair, produzir, fabricar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizante, entre outros, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, suspensão de venda e ou fabricação de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda e/ou multa de 100% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXX – fornecer produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança do indivíduo, meio ambiente ou de coletividade sem informação adequada à respeito de sua nocividade ou periculosidade.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda, interdição total ou

parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda e/ou multa de 100% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXI – manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXII – fabricar, operar, ou comercializar máquina ou equipamento em condições que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição do equipamento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXIII – provocar acidentes de trabalho ou manter situação de risco de acidente no trabalho.

PENA: Interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 120% a 400% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXIV – obrigar trabalhadores a se submeterem a condições de risco ou perigo à sua saúde.

PENA: Interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 100% a 400% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXV – descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades ou outras exigências sanitárias por parte das empresas de transporte, seus agentes e consignatários.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição total ou parcial da empresa, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 40% a 800% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXVI – não observar as exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários ou aqueles que tenham sua posse.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição total ou parcial, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXVII – manter condições, nos imóveis e estabelecimentos comerciais, industriais ou de prestação de serviços de qualquer natureza, que contribuam para a proliferação de roedores, vetores, animais sinantrópicos, agentes contaminantes que ofereçam risco à saúde individual ou coletiva.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 40% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXVIII – proceder transporte ou destinação final de resíduos sólidos, efluentes líquidos ou gasosos provenientes de residências,

industrias ou de estabelecimentos prestadores de serviços de saúde ou outros de qualquer natureza, que ofereça risco à saúde individual ou coletiva e ao meio ambiente.
PENA: Advertência, pena educativa, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 40% a 400% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XXXIX – queimar lixo, detritos e objetos em quantidade capaz de molestar a vizinhança e produzir odor e fumaça nocivos à saúde, salvo com a autorização do órgão de vigilância sanitária.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XL - Os proprietários ou possuidores, a qualquer título, de terrenos baldios ou não, que não mantê-los limpos, roçados e drenados.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal), em caso de reincidências a pena será aplicada em dobro".

XLI – conduzir sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer a limpeza das vias e logradouros públicos.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLII – aterrar vias e logradouros públicos, quintais, terrenos baldios com lixo, resíduos, restos, materiais em desuso ou quaisquer detritos.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLIII – depositar entulhos em logradouros e vias públicas ou em locais proibidos pelo órgão competente.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa de 20% a 80% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLIV – reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres ou outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envase de alimentos, bebidas, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.
PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização, cancelamento de registro de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento do Alvará Sanitário e/ou multa de 80% a 200% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLV – aplicação por empresas de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes, de produtos e/ou métodos que contrariem as indicações e normas técnicas legais e regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento do Alvará Sanitário e/ou multa de 80% a 280%

VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLVI – exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal.

PENA: Interdição, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 100% a 300% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLVII – cometer o exercício de encargos relacionados à promoção, proteção e recuperação da saúde das pessoas sem a necessária habilitação legal**.**

PENA: Interdição, cancelamento de Alvará Sanitário e/ou multa de 20% a 300% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLVIII – proceder a destinação de cadáveres contrariando as normas sanitárias pertinentes.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição e/ou multa de 80% a 280% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

XLIX – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, suspensão de venda e ou fabricação de produto, interdição total ou parcial de estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário, proibição de propaganda, imposição de contrapropaganda e/ou multa de 20% a 300% VRF (Valor de Referencia Fiscal).

PARTE VI

TÍTULO I

Do Processo Administrativo

CAPÍTULO I

Das Medidas Preliminares

SEÇÃO I

Da Notificação Preliminar

Art. 192 - Verificando-se infração a esta lei, serão expedidas contra o infrator “Notificação Preliminar” para que, no prazo máximo de sessenta (60) dias se regularize a situação.

Parágrafo Único - O prazo para regularização de situação

será arbitrado pela autoridade competente do órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde no ato da notificação, respeitado o prazo limite fixado neste artigo.

Art. 193 - A "Notificação Preliminar" será feita em formulário oficial da Prefeitura em duas (02) vias, descrevendo de maneira clara e objetiva todos os fatos e estipulando prazo para cumprimento da mesma.

§ 1º - A "Notificação Preliminar" deverá conter a assinatura do notificante e do notificado ou de quem o represente; caso o mesmo se recuse a opor sua assinatura, a autoridade responsável pela notificação fará a menção dessa circunstância na notificação.

§ 2º - A via original ficará com o órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e a cópia deverá ser entregue ao notificado.

§ 3º - A recusa do recebimento declarada pela autoridade não favorece o notificado nem o prejudica.

Art. 194 - Não caberá "Notificação Preliminar", devendo o infrator ser imediatamente autuado:

I – quando autuado em flagrante;

II – quando a infração acarretar em risco iminente à saúde individual ou coletiva;

III – quando o infrator for reincidente na infração.

Art. 195 - Esgotado o prazo de que trata o art. 195 sem que tenha regularizado a situação perante o órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, lavrar-se-á o "Auto de Infração".

SEÇÃO II

Do Auto de Infração

Art. 196 - "Auto de Infração" é o instrumento no qual é lavrada a descrição de ocorrência que, por sua natureza, características e demais aspectos peculiares, denotem ter a pessoa física ou jurídica a qual é lavrado, infringido ou tentado infringir dispositivo da legislação sanitária do Município de Carneirinho.

Art. 197 - O “Auto de Infração” será lavrado em formulário oficial da Prefeitura, em duas (02) vias e deverá conter a assinatura do autuante e do autuado ou de quem o represente, bem como toda a descrição clara e objetiva dos fatos.

§ 1º - A via original ficará com o órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e a cópia deverá ser entregue ao autuado.

§ 2º - A assinatura não constituirá formalidade essencial à validade do “Auto de Infração”, não implica em confissão, nem a recusa agravará a pena.

§ 3º - Se o infrator ou quem o represente não puder ou se recusar a assinar o auto, a autoridade que o lavrou deverá fazer no mesmo, menção dessa circunstância.

Art. 198 - O “Auto de Infração” poderá ser lavrado cumulativamente ao “Auto de Apreensão” e deverá conter também os elementos deste.

SEÇÃO III

Da Defesa

Art. 199 - O infrator terá o prazo de quinze (15) dias corridos para apresentar a defesa contra a ação dos agentes fiscais do órgão de Vigilância Sanitária, contados a partir da lavratura do “Auto de Infração”.

Art. 200 - A defesa far-se-á por petição devidamente protocolada, facultada a juntada de documentos.

Art. 201 - A defesa contra a ação das autoridades não terá efeito suspensivo da cobrança de multas ou da aplicação de penalidades.

SEÇÃO IV

Da Decisão em Primeira Instância

Art. 202 - A defesa contra a ação das autoridades municipais será decidida pelo Prefeito Municipal, que proferirá a decisão no prazo máximo

de dez (10) dias corridos.

§ 1º - Se entender necessário, a Prefeito Municipal poderá, no prazo deste artigo, a requerimento da parte ou de ofício, dar vista sucessivamente ao autuado e ao autuante, ao reclamante e ao impugnante, por cinco (05) dias corridos a cada um para alegações finais.

§ 2º - Verificada a hipótese do parágrafo anterior, o Prefeito Municipal terá novo prazo de dez (10) dias corridos para proferir a decisão.

§ 3º - O Prefeito Municipal não fica adstrita às alegações das partes, devendo julgar de acordo com a sua convicção em face das provas produzidas.

Art. 203 - A decisão, redigida com simplicidade e clareza, concluirá pela procedência ou não do "Auto de Infração" ou da reclamação, definindo seus efeitos num e noutro caso.

Art. 204 - Não sendo proferida decisão no prazo legal nem convertido o julgamento em diligência, poderá a parte interpor recurso voluntário, como se fora procedente o "Auto de Infração" ou improcedente a reclamação, cessando, com a interposição do recurso, a jurisdição da autoridade de Primeira Instância.

SEÇÃO V

Do Recurso

Art. 205 - Da decisão em primeira instância caberá recurso ao Secretário Municipal de Saúde, que proferirá sua decisão no prazo máximo de dez (10) dias corridos.

Parágrafo Único - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de cinco (05) dias corridos, contados da data de ciência da decisão em primeira instância pelo autuado.

Art. 206 - O autuado será notificado da decisão em primeira instância:

I – pessoalmente, mediante entrega de cópia da decisão proferida, contra recibo;

II – por edital, se desconhecido o domicílio do infrator;

III – por carta registrada, acompanhada de cópia da decisão,

com aviso de recebimento datado e firmado pelo destinatário ou alguém de seu domicílio.

Art. 207 - O recurso far-se-á por petição devidamente protocolada, facultada a juntada de documentos.

Parágrafo Único - É vedado, em uma só petição, recursos referentes a mais de uma decisão, ainda que versem sobre o mesmo assunto.

Art. 208 - A autoridade julgadora do recurso, dentro do prazo limite, poderá conceder vista ao autuado e ao autuante por cinco (05) dias corridos a cada um para alegações finais.

§ 1º - Verificada a hipótese do parágrafo anterior, a autoridade terá o prazo de cinco (05) dias corridos para proferir a decisão.

§ 2º - A autoridade não fica restrita às alegações das partes, devendo julgar o recurso de acordo com a sua convicção em face às provas produzidas.

Art. 209 - A decisão será redigida com simplicidade e clareza, concluída pela confirmação ou não da decisão em primeira instância.

TÍTULO III

Da Execução das Decisões

Art. 210 - As decisões definitivas serão cumpridas:

I – pelo pagamento da obrigação pecuniária num prazo máximo de quarenta e oito (48) horas;

II – pela notificação do infrator para vir receber a importância recolhida indevidamente com multa;

III – pela notificação do infrator para vir receber no prazo de cinco (05) dias o saldo das coisas vendidas em leilão;

IV – pela liberação das coisas apreendidas;

V – pela liberação para funcionamento;

VI – pela imediata inscrição, como dívida ativa, de débitos não pagos e referidos nos itens I e III deste artigo;

VII – através de advertências por escrito;

VIII – pela cassação do Alvará por prazo determinado, conforme arbitramento da Autoridade Sanitária responsável pelo órgão de

Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

IX – pela aplicação de pena educativa;

X – pela apreensão de produtos e/ou animais;

XI – pela inutilização de produtos;

XII – pela interdição total ou parcial do estabelecimento ou atividade;

XIII – pelo cancelamento de registro de produto;

XIV – pela suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

XV – pela proibição de propaganda;

XVI – pela imposição de contrapropaganda;

XVII – pela determinação de sacrifício de animais nocivos à saúde pública.

Parágrafo Único - Os valores referidos nos itens II e III não procurados no prazo de trinta (30) dias reverterão ao Patrimônio do Município de Carneirinho.

Art. 211 - O autuado será notificado da decisão do recurso:

I – pessoalmente, mediante entrega de cópia da decisão do recurso, contra recibo;

II – por edital, se desconhecido o domicílio do infrator;

III – por carta registrada, acompanhada de cópia da decisão do recurso com aviso de recebimento, datado e firmado pelo destinatário ou alguém de seu domicílio.

PARTE VII

Das Disposições Finais

Art. 212 - As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em cinco (05) anos.

Art. 213 - Todas as funções referentes à aplicação das normas e imposições desta lei, serão exercidas pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Para o exercício das funções a que se refere este artigo, o órgão de Vigilância Sanitária ouvirá os demais órgãos interessados, solicitando apoio se necessário.

Art. 214 - Para efeito desta lei entende-se como Autoridade

Sanitária competente:

I – o Prefeito Municipal;

II – o Secretario Municipal de Saúde;

III – os dirigentes das ações de vigilância sanitária e de saúde;

IV – os membros das equipes ou grupos técnicos da vigilância sanitária;

V – os agentes fiscais ou ocupantes de cargos equivalentes.

Art. 215 - Nos casos omissos será admitida a interpretação extensiva e analógica das normas contidas nesta lei.

Art. 216 - O Prefeito expedirá decretos, portarias, circulares, ordens de serviço e outros atos administrativos que se fizerem necessários à fiel observância das disposições desta lei.

Art. 217 - Cabe a Secretaria Municipal de Saúde expedir as Normas Técnicas Específicas que regulamentarão artigos desta lei.

Art. 218 - Os prazos previstos nesta lei contar-se-ão por dias corridos.

Parágrafo Único Não será computado no prazo o dia inicial e prorrogar-se-á para o primeiro dia útil o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo ou dia em que não haja expediente na Prefeitura de Carneirinho por decreto de ponto facultativo.

Art. 219 - A Autoridade Sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em casas de diversões, em todos os estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde e em outros de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Art. 220 - A Secretaria Municipal de Saúde poderá utilizar a participação de técnicos especialistas de entidades públicas ou privadas em procedimentos de saúde pública, sempre que se fizer necessário.

Art. 221 - Adquirido o estabelecimento por compra, aluguel, comodato ou arrendamento de imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a

cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 222 - Os infratores que estiverem com processo em andamento no órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Administração Pública nem participar de licitações ou celebrar contratos ou termos de qualquer natureza ou transacionar a qualquer título com a Administração Municipal.

Art. 223 - Esta lei entra em vigor na data da publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Carneirinho, 06 de outubro de 2.010.

Dalva Maria de Queiroz Tiago
Prefeita Municipal

Registrada no livro próprio, publicada por afixação no local de costume nesta Prefeitura e arquivada na data supra.

Neide Ferreira de Souza
Assessora de Gabinete II