PREFEITURA MUNICIPAL DE DELFIM MOREIRA
CEP 37.514-000 - ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI N.º 870/99

"CODIGO MUNICIPAL DE SAÚDE PÚBLICA"

Pedro Paulo Alkmin de Oliveira, Prefeito Municipal de Delfim Moreira, MG, usando as atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

PARTE I
CAPITULO I
DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIA E RESPONSABILIDADE

Art.1º - A Vigilância Sanitária Municipal será regida pelas disposições nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pelo Serviço Municipal de Saúde, respeitadas no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

Parágrafo único - As normas do Código de Vigilância Sanitária do Município de Delfim Moreira e as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo, serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem estar da população, tornando-se um instrumento de prevenção, fiscalização, punição e sobretudo, de educação sanitária.

Art.2º - Constitui dever do servidor municipal de saúde através da Vigilância Sanitária Municipal, zelar pelas condições sanitárias em todo Município, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

Art.3º - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com os órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando melhor cumprimento desta Lei.

Publicado
EM 14/07/99

Scanned by CamScanner

Parágrafo Único: Os convênios assinados nos termos desta Lei, vigorarão após referendados pela Câmara Municipal, e Conselho Municipal de Saúde.

Art.4° - Para efeito de execução das medidas propostas, responsável direto pôr elas é o Coordenador de Vigilância Sanitária, função esta exercida pelo chefe do Serviço de Saúde Municipal.

Parágrafo Único: A execução das medidas de fiscalização previstas neste código, caberá aos inspetores sanitários, cujas atribuições serão definidas em regulamento.

Art.5° - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deste código, serão aqueles que têm uma implicação direta ou indireta com a Saúde Pública, a saber:

I Estabelecimentos urbanos ou rurais que comercializem ou produzam gêneros alimentícios;

II estabelecimentos que comercializem produtos agropecuários;

III estabelecimentos que comercializem produtos farmacêuticos;

IV estabelecimentos prestadores de serviço de hospedagem;

VI estabelecimentos prestadores de Saúde;

VI estabelecimentos prestadores de serviço de estética pessoal como salões de beleza, cabeleireiros, casas de banho e similares;

VII estabelecimentos prestadores de serviços recreativos e desportivos de caráter coletivo;

VIII estabelecimentos comerciais e residenciais em geral que causem risco à Saúde pública.

§ 1° - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deverão obter alvará de funcionamento emitido pelo Setor de Vigilância Sanitária, do Serviço Municipal de Saúde e renovados anualmente.

§ 2° - Toda e qualquer pessoa responsável ou proprietária de estabelecimento cuja atividade é prevista neste artigo, é obrigada a permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos agentes credenciados da Vigilância Sanitária Municipal devidamente identificados

Scanned by CamScanner

permitido o livre acesso a todos os setores desse estabelecimento.
§ 3°- Fica estabelecido que toda a abertura de Firma deverá ter aprovação do setor de Vigilância Sanitária, assim como para a liberação de alvará de funcionamento, deverá possuir o parecer técnico da Vigilância Sanitária.
Art.6° - ë obrigatória a fixação de um cartaz em local visível, contendo informações a respeito do local onde o público deve se dirigir em caso de reclamações, conforme define em regulamento.

Art.7° - Fica instituído o uso obrigatório da cartela sanitária a ser guardada nos estabelecimentos de comércio e / ou de indústrias de gêneros alimentícios, com a finalidade de registrar as ocorrências de recomendações das visitas de Inspetores Sanitários, conforme modelo oficial do Serviço Municipal de Saúde, estipulado em regulamento.
Art.8° - As atividades ou atitudes subordinadas às medidas Sanitárias previstas neste código, são aquelas que tem implicação direta com a saúde pública, a saber:
I Controle de Zoonoses- educação sanitária, exame clínico de animais suspeitos de enfermidades transmissíveis realizado pelo médico veterinário;
II Controle Auxiliar de Água, Eliminação de Dejetos e Lixos- na observância da qualidade da água servida à população, bem como a adequada coleta de lixo (domiciliar e hospitalar) e instalações de esgoto conforme regulamento constante no decreto;
III Controle do Uso de Agrotóxicos - na fiscalização, orientação e análises dos agrotóxicos vendidos em casas especializadas no que diz respeito a sua aplicação nos alimentos para consumo humano.
IV Controle de Vetores - nas medidas de orientação e identificação de vetores como insetos, aracnídeos, répteis e roedores transmissores de doenças;

Scanned by CamScanner

V Controle do uso de substâncias poluidoras - na fiscalização e controle de substâncias que poluem danos à Saúde Pública;

VI Controle de Alimentos - quanto a procedência de suas matérias - primas ; sua manipulação ; seu acondicionamento e armazenamento, sua exposição e venda.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I

DO LICENCIAMENTO

Art. 9° - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento, será sempre precedida de exame do local e de aprovação da autoridade competente.
Parágrafo Único - Antes de iniciada a construção ou reforma de qualquer estabelecimento, deverão ser observados os padrões básicos de construção estabelecidos no Código de Obras ou através de outros atos Administrativos.

Art.10° - Nos estabelecimentos, já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da Vigilância Sanitária.
Parágrafo Único: O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do coordenador das Vigilância Sanitária.

SEÇÃO II

Da Classificação

Scanned by CamScanner

Art. 11 - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com os padrões exigidos de construção, limpeza e higiene.
1° - Para a classificação d "Bom" , deverá apresentar:

I - Área física com piso em bom estado de conservação, sem deformidades que possam ocultar

sujidades, presença de ralos tamponados, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1,50 metros, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de arranha , buracos, etc..;
II- Instalações hidráulicas e elétricas bem conservados e em perfeito funcionamento;
III- Ventilação e iluminação, de acordo com as normas básicas de construção;
IV- Todos os equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados;
V- As mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma correta e, ainda:
1 - Os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;
2 - Alimentos ventilados a granel, deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;
3 - As sacarias deverão estar depositados sobre estrados de madeiras com pelo menos 20 cm de altura e afastadas das paredes há uma distância nunca inferior a 30 cm;
4 - Os alimentos expostos sem embalagens, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc., deverão estar dispostos em vitrines ou cobertos com material

Scanned by CamScanner

adequado, utilizando-se para retirá-los, o pegador de aço inoxidável;

5 - Os produtos cujas datas de vencimento são regulamentadas por legislação Federal deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor-lhes nova data;

VI - Os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, observadas as

normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade Sanitária e , ainda:

1- Os recipientes coletores de lixo deverão estar tampados;

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

3- As instalações sanitárias devem estar limpas e adequadas às normas referidas neste parágrafo.

2° - Serão considerados estabelecimentos "muito bom" e "Ótimo" aqueles que se enquadrem ao padrão estabelecido para a categoria "Bom" e, ainda, se enquadrem nas normas técnicas especiais de alimentos e bebidas (Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimento) ,comprovado através de laudo técnico sobre a vigilância de alimentos, cabendo a autoridade sanitária competente o enquadramento do estabelecimento nesta Classificação, de acordo com ficha próprias a ser definida pelo Departamento Municipal de Saúde.

3° - A categoria "Regular" é considerada provisória, dispondo o estabelecimento do prazo de 60 dias para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a Vigilância Sanitária poderá auto de Interdição Temporária.

Scanned by CamScanner

Art.12 - Os estabelecimentos classificados na categoria "Bom" e "Regular" poderão requerer junto ao Departamento Municipal de Saúde, a sua reclassificação das exigências previstas em notificação.

SEÇÃO III

Do Pessoal

Art. 13 - Toda pessoa que lidar com os gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização, fica sujeita à apresentação de atestados de Saúde ou Exame Médico, a critério da Vigilância Sanitária .

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

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

Art.15 - Aos funcionários do estabelecimento cabe:

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

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

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

IV- Não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc.,

Scanned by CamScanner

PARTE II

Higiene e Fiscalização Sanitária

CAPÍTOLO III

Normas Gerais de Higiene

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

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

SEÇÃO I

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

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

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

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento;

II- varrer a seco;

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

Scanned by CamScanner

IV- ter produtos, máquinas ou utensílios alheios às atividades;
V- uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lesados ou rachados;
VI- permanência de qualquer animal estranho às atividades do estabelecimento;
VII- possuir latas de lavagem destampadas perto da área de manipulação de alimentos.

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

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

Art. 21 - Aos motéis cabe:
I - Utilização de máquinas de esterilização de roupas de cama e banho e de embalagem em plástico;

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

Art. 22 - Aos estabelecimentos de hospedaria cabe:
I Obedecer os artigos dispostos neste capítulo;
II - Possuir dormitórios com área de 6 (seis) metros quadrados, no mínimo, quando destinados à uma pessoa
III - Lavanderias compostas de 3 áreas isoladas para lavagem e secagem , depósito de roupas servidas e depósito de roupas limpas;

Scanned by CamScanner

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

Art. 23 - Aos estabelecimentos que fabricam e/ ou comercializam alimentos previstos neste artigo, cabe:

I - respeitar as normas de higiene e limpeza;
II- não reutilizar alimentos de outra refeição;
III- possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais à saúde;
IV- possuir instalações sanitária com papel higiênico e toalha de papel;
V- utilizar processos mecânicos no preparo de massas e outros produtos, restringindo-se ao máximo o uso manual;
VI- utilizar água para preparo de alimentos;
VII- conservar as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, em recipientes adequados e protegidos, sob pena de serem apreendidos;
VIII- manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

Art. 24 - As Chamadas "Vitaminas Vivas", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

I - Quando em sua composição for utilizado água, esta será sempre filtrada;

II- Quando em sua composição for utilizado leite, este deverá ser pasteurizado;
III- Uso de frutas somente frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados;
IV- Preparo no momento de servir o consumidor.

Art. 25 - Às panificadoras e confeitarias cabe:

I - Respeitar demais disposições constantes desta Lei;

II - Possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual;
III- Manter as massa e alimentos, após saírem do forno, em prateleiras, em local adequado;

Scanned by CamScanner

IV- Possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, açúcar e congêneres;
V- Realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

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

Art.27 - Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório:
I - utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;
II - manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

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

SEÇÃO II

Dos Supermercados, Armazéns, Mercearias e Depósitos

Art. 29 - Os Supermercados devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.
1° - Para produtos perecíveis ou que necessitam de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.
2° - Deverão seguir os valores mínimos de espessuras de estrados referidos no artigo 11.
3° - Deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.

Scanned by CamScanner

III

Dos Açougues, Peixarias, Casas de Aves e Congêneres.

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

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

II - torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos no piso, de modo a permitir a lavagem do compartimento;

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

IV - pias de lavagem sifonadas para rede de esgoto.

Art. 31 - As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, à conservação de carne, peixes e cong6eneres.

Art. 32 - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

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

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

III- a salga de carnes ou industrialização das mesmas;

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

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

VI- fumar durante o atendimento ao consumidor;

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

Art.33 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na

Scanned by CamScanner

qualidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

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

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

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

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS

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

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

SEÇÃO V

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

Art.38 - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados

Scanned by CamScanner

diretamente ao usuário mediante a apresentação de receituário próprio, prescrito por profissional legalmente habilitado.

1° - A produção, embalagem e rotulagem, o transporte, a comercialização e destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão ao disposto da Lei federal n.° 7.802 , de 11/07 / 89, regulamentada pelo Decreto n.° 98.816, de 11/ 09 / 1990.

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

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

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

Art. 41 - As saunas, casas de banho, academias de ginásticas e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza, tanto para as instalações, como móveis, chuveiros e banheiras, como aos complementos (sabonetes, roupas, toalhas) , devendo possuir médico ou profissional responsável para funcionamento adequado.

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

Scanned by CamScanner

SEÇÃO VI

Dos Estabelecimentos de Estética Pessoal

Art.. 43 - Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbearias devem possuir;
I - pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso;
II - toalhas e golas de uso individual, substituíveis após sua utilização;
III -cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano ou papel;
IV - recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure.

1° - Fica proibido o uso de navalha, sendo permitido apenas as lâminas descartáveis;
2° - A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da Vigilância Sanitária.

Art. 44 - Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para cortes de cabelos e barba, bem como manicure e pedicure.

SEÇÃO VII

Dos Clubes e Estabelecimentos de Ensino
Art. 45 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

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

Scanned by CamScanner

Art. 47 - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias.
Parágrafo Único- as escolas devem possuir bebedouros para o uso individual, ou outra forma que garanta a qualidade da água.

Art. 48 - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.
1° - Os tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, o fundo com declividades conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2m (dois metros).
2° - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água.

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

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

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

SEÇÃO VIII

Dos Ambulantes e Festejos Públicos

Scanned by CamScanner

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

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

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

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

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

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

Art. 56 - Para efeito desta regulamentação, define- se :

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

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

Scanned by CamScanner

Art. 57 - Não é permitido ao ambulante:
I - preparo de bebidas e alimentos fracionados;
II - venda de bebidas alcoólicas;
III - venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo Único - As Normas II e III contidas neste artigo também se enquadram ao ambulante transportados, não sendo, ainda, permitido:
I - preparar e servir refeições completas;
II- vender porções fracionadas de alimento não natural.

Art. 58 - Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:
I - não utilizar veículo ou banca como dormitório;
II - possuir espaço interno suficiente para permanência do manipulador e balcão para servir ao público;
III - possuir água corrente.

Parágrafo Único - A preparação, fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições:
I - Uso de utensílios e recipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia;
II- Alimentos e outras substâncias bem armazenadas e tampados;
III- Alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração;
IV- Não deve haver contato direto das mãos com o alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.

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

Scanned by CamScanner

PARTE III

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO IV

Definições Gerais

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

Art.. 61 - Quanto a registro, rotulagem, padrões de identidade e qualidade dos alimentos, devem ser respeitadas as definições da Lei federal n.° 986, de 21/ 10 / 69.

Art. 62 - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua, segundo o Decreto Federal n.° 50.040, de 21/ 01 / 61, que normatiza o emprego de aditivos químicos nos alimentos.

CAPÍTULO V

Da Vigilância dos Alimentos

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

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

2° - Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por

Scanned by CamScanner

invólucros, devem ser abrigados em local adequado, a fim de evitar contaminação, sendo manuseado com utensílio apropriado, para evitar contato direto com as mãos.

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

SEÇÃO I

Coleta de Amostra e Análise Fiscal

Art. 65 - Compete a fiscalização sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coleta de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

1° - A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina;

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

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

Art. 67 - Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterão laudo respectivo em três vias, no mínimo,

autoridade fiscalizadora, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e, com a terceira via, instruirá o processo, se for o caso.

Scanned by CamScanner

1° - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa;

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II

Da Qualificação dos Alimentos

Scanned by CamScanner

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

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

Art. 72 - Considera-se adulterado, o leite que:

I - for adicionado água;

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

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

Art. 73 - Os produtos, quando não se enquadram nos padrões estabelecidos nesta Lei, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos, serão apreendidos, devendo ser :

I - condenados, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não for atendido;

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

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

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

Scanned by CamScanner

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

1° - Segundo a análise, serão distribuídos os selos de garantia aos produtores;

2° - Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análise;

3° - O mel que não atender a legislação especifica poderá ser apreendido e inutilizado.

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

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

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

II - Processo adequados de obtenção ou transformação dentro das normas de higiene e limpeza;

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

1° - A Vigilância Sanitária procederá vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientado e verificando possíveis pontos críticos de contaminação;

Scanned by CamScanner

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

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

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

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

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

Parte IV

Da Higiene Pública

CAPÍTULO VI

Da Higiene dos Terrenos, Quintais e vias Públicas

Art. 81 - Todos os prédios, quitais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias nesta Lei, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da prefeitura.

Scanned by CamScanner

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

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

CAPÍTULO VII

Do Lixo

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

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

- Lixos hospitalares;
- Lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;
- Lixos de farmácia e drogarias;
- Lixos químicos;
- Lixos radioativos;
- Lixos clínicos e de clínicas veterinárias.

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

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

Scanned by CamScanner

3° - Deverão ser usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistentes, lacrados com fita crepe ou arame plastificado.

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

Art. 85 - Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

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

II - Depositar ou lançado em águas de superfície;

III - Queimar ao ar livre;

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

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

Capítulo VIII

Do Saneamento Básico

Art. 86 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitavel à rede pública de abastecimento.

1°- Todo reservatório de água potável deve sofrer limpeza e desifecção periódica;

2° - A execução das instalações domiciliares adequadas para abastecimento de águas é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação;

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

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

Scanned by CamScanner

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

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

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

CAPITULO IX
DAS PISCINAS

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

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

1° - Devem ser respeitados os artigos 47° a 50° e seus respectivos parágrafos deste regulamento;

2° - Deverá ser respeitada A Legislação Federal pertinente, nos termos técnicos quanto à higiene das piscinas;

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

Scanned by CamScanner

CAPITULO X

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZOONOZES

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

Parágrafo Único - O não cumprimento da notificação preliminar implicará em multa e, em caso de reincidência, na apreenção dos animais.

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

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

2° - O número de animais dentro dos criátorios deverá ser proporcional ao tamanho das instalções;

3° - A criação de animais silvestres e regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e IBAMA, devendo ser observados as normas pertinentes destes órgãos.

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

1° - Todo animal considerado vadío poderá ser capturado pela agente fiscal do setor municipal de serviços urbanos;

2° - Uma vez capturado, será mantido no canil municipal, tendo o prazo adequado para ser retirado.

Scanned by CamScanner

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

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

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

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

Parágrafo Único - O Departamento de Saúde, deverá ser comunicado em caso de suspeita ou constatação de existencia de qualquer doença de animais, considerada zoonozes, principalmente a raiva, lepstospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishimsniose.

CAPITULO XI
DO CONTROLE DE VETORES

Art.96° - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelo diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e Comunidade, observados os seguintes procedimentos:

I - pranejamento e programação;
II - educação sanitária e divulgação;
III - orientação técnica;

Scanned by CamScanner

IV - levantamento dos focos e abrigos dos vetores;
V - ataques;
VI - avaliação dos resultados.

Art.97° - O controle torna-se importante e objetivará:
I - a diminuição da população destes vetores;
II - a redução da possibilidade de contatos com as fontes de infecção e alimentos;
III - a ação educativa junto aos escolares;
IV - a divulgação do bem estar da comunidade com equilibrio do Meio Ambiente.

Art.98° - Na ação contra roedores e demais vetores, caberá:
I - à autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;
II - aos particulares, as medidas de anti-ratzação nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
III - à Prefeitura Municipal, a execução das medidas de anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

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

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

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

Scanned by CamScanner

Art.100° - A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientadas por pessoal técnico habilitado.

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

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

Art.101° - As empresa especializadas na manipulação e/ou aplicação de saniantes domissanitários e/ou raticidas, somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária.

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

2° - Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada 05 (cinco) empregados e, ainda, local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

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

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

PARTE VI
DAS INFLAÇÕES SANITÁRIAS

CAPITULO XII
DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

Scanned by CamScanner

Art.102° - Considera-se infração qualquer ato ou omissão contraria aos dispositivos deste código ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para seu cumprimento.

Art.103° - Considera-se infrator quem cometer, participar ou proporcionar o acometimento de infrações consideradas neste código ou legislação pertinente.

Art.104° - 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 o menor;

II - sobre o curador ou pessoa cuja a guarda estiver o menor;

III - sobre aquele que der causa a contravenção forçada;

IV - sobre o responsável legal, sócios ou gerentes, pelo estabelecimento comercial, residencial ou industrial.

Art.105° - A notificação e o auto de infração serão lavrados por autoridades competentes do setor de Vigilância Sanitária, devendo ser mencionados a infração e o suporte legal da penalidade imposta, bem como prazo para seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição do auto.

1° - A notificação e o auto de inflação serão emitidos em três vias, devendo receber assinatura da autoridade que os emitir e do responsável pela infração ou do representante legal.

2° - A primeira via da notificação ou do auto de infração será remetida à tesouraria municipal, a Segunda via será entregue ao infrator e a terceira via ficará de posse do órgão fiscalizador.

3° - No caso do infrator se recusar a receber a notificação ou o auto de infração, estes serão enviados via EBCT (correio), com respectivo "AR".

Scanned by CamScanner

Art.106° - Os autos de infração serão lavrados com especificação das notificações, a importância da multa, os dispositivos legais que lhes dão suporte e, bem assim o prazo para que o infrator adeque às exigências legais.

Art.107° - É assegurado ao infrator o prazo de 07 (sete) dias para o oferecimento de defesa, a qual será dirigida ao Coordenador do Setor de Vigilância Sanitária do Município.

Art.108° - As infrações serão classificadas por graus, de acordo com as normas estabelecidas em regulamento baixados por Decreto Executivo.

Art.109° - As mercadorias que ofereçam perigo comprovado à Saúde Pública, serão aprendidas e/ou inutilizadas conforme regulamentação das normas técnicas de alimentos.

Art.110° - O auto de apreensão será lavrado também com esclarecimentos de motivos e de suportes legais, em três vias, e conterá assinatura do autuado ou de duas testemunhas na hipótese em que o mesmo se negue a assina-lo, para os fins de direito.

1° - Substância que não oferecem segurança serão, sumariamente, inutilizados mediante análise laboratorial e/ou análise sensorial e organolépticas.

2° - Todos os produtos de apreensão devem ser transportados em veículos da Prefeitura ou por ela credenciado.

3° - As apreensões deverão ser feitas por autoridades do setor de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde, podendo em caso de ameaça ou de apreensão, solicitar proteção do órgão policial local.

Scanned by CamScanner

Art.111° - Os auto de inutilização de produtos serão lavrados, também com esclarecimentos de motivos e suportes legais e assinaturas, como para notificações, autos de infração e apreensão.

Art.112° - Os estabelecimentos que regerem por este código poderão ser interditados, caso violem os dispositivos estabelecidos pela legislação em vigor.

Art.113° - Os autos de interdição temporária serão observados o disposto no artigo anterior.

1° - O prazo para regularização após a interdição temporária será de 24 (vinte quatro) horas a 15 dias.

2° - Substâncias perecíveis poderão ser retiradas pelo infrator que lhes dará o destino que lhe aprouver.

3° - Substâncias não perecíveis permanecerão no local da infração, desde que não ofereçam riscos a saúde da população e sua vigilância será responsabilidade do infrator.

4° - Os autos de interdição serão executados por autoridade do Setor de Vigilância Sanitária Municipal.

Art.114° - Os autos de interdição serão lavrados nos moldes anteriores, impedindo-se em caráter definitivo, o prosseguimento das atividades de pessoas ou estabelecimentos infratores.

1° - O cumprimento das exigências deve ser imediato .

2° - Emissão de auto de interdição definitivo acarretará o imediato cancelamento de Inscrição Municipal e da Licença de funcionamento.

Scanned by CamScanner

Art.115° - A competência para conceder prorrogação de prazos para o cumprimento de exigências de saúde pública, será na forma que dispuser o regulamento a ser baixado por Decreto Executivo.

Art. 116° - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrario.

DELFIM MOREIRA,14 de julho de 1999.

PEDRO PAULO ALKMIN DE OLIVEIRA
PREFEITO MUNICIPAL

Scanned by CamScanner