LEI Nº 2.990

DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE VARGINHA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo do Município de Varginha, Estado de Minas Gerais por seus representantes na Câmara Municipal, aprova e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei;

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - *A presente Lei tem como fulcro a Constituição Federal, a Constituição Estadual, a Lei Orgânica do Município, as Leis 8080 de l9/09/90 e 8l42 de 22/l2/90, o Código de Defesa do Consumidor e o Estatuto da Criança e do Adolescente.*

Parágrafo Único - *A presente Lei é complementada pelas demais leis, em especial pela legislação pertinente às posturas municipais, ao meio ambiente, uso, ocupação e parcelamento do solo urbano e sobre obras.*

Art. 2º - *As normas estabelecidas neste Código, visam promover a saúde da população no campo competente da Secretaria Municipal de Saúde e do SUS (Sistema Único de Saúde).*

Art. 3º - *Qualquer assunto ou matéria, relacionado a produtos, serviços, estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, no âmbito municipal reger-se-á pelas disposições contidas neste Código, na sua regulamentação e nas regras das NTE (Normas Técnicas Especiais), respeitadas as Legislações Superiores, e nas demais leis municipais, estaduais e federais que tratem de assuntos ligados à qualidade de vida e bem estar social.*

Art. 4º - *A Prefeitura do Município exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União, a fiscalização*

sobre a higiene dos alimentos e dos estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços, localizados no Município.

TÍTULO II

DAS ATRIBUIÇÕES E DAS COMPETÊNCIAS

CAPÍTULO I

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 5º - *São atribuições que o Município exercerá em seu âmbito administrativo:*

I - elaborar e executar a Política Municipal de Saúde;

II - elaborar, atualizar e viabilizar o Plano Municipal de Saúde;

III - normatizar, complementarmente, as ações a serem desenvolvidas no Serviço Público de Saúde;

IV - definir as instâncias e mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de Saúde;

V - regulamentar, fiscalizar e controlar, rotineira e permanentemente, os produtos, produtores e prestadores de serviços de saúde;

VI - elaborar normas técnicas especiais, em consonância com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), estabelecendo padrões e parâmetros de qualidade para a promoção da saúde;

VII - acompanhar, avaliar e divulgar indicadores do nível de saúde e das condições ambientais de vida da população;

VIII - formular e executar uma política de formação e desenvolvimento de recursos humanos para a saúde;

IX - efetuar convênios, acordos e contratos, com serviços privados ou públicos, relativos aos serviços de saúde, de acordo com a legislação vigente;

X - integrar à Direção do SUS (Sistema Único de Saúde), os diversos serviços de saúde, constituindo uma rede única e hierarquizada;

XI - realizar pesquisas e estudos na área de saúde;

XII - gerenciar o orçamento econômico-financeiro do SUS (Sistema Único de Saúde);

XIII - coordenar, fomentar e executar programas e projetos estratégicos e de atendimento emergencial;

XIV - garantir a participação da comunidade no SUS (Sistema Único de Saúde), através do Conselho de Saúde;

XV - definir as instâncias, mecanismos de controle e fiscalização, inerentes ao poder de polícia administrativa para a saúde;

XVI - garantir à população o acesso às informações de interesse à saúde;

XVII - realizar ações de Vigilância à Saúde:

a) Vigilância Sanitária;

b) Vigilância Epidemiológica;

c) Saúde do Trabalhador;

d) Assistência Terapêutica Integral.

XVIII - requisitar bens e serviços, de pessoas físicas e jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização, para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes do perigo iminente, de calamidade pública ou de erupção de epidemias.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS

Art. 6º - *A gestão municipal do SUS (Sistema Único de Saúde), está afeta à Secretaria Municipal de Saúde.*

Art. 7º - *Ao Gestor Municipal do SUS (Sistema Único de Saúde), representado pelo Secretário Municipal de Saúde, compete, sem prejuízos de outras atribuições:*

I - executar a política de saúde, no âmbito Municipal e as medidas sanitárias contidas neste Código e Leis Superiores;

II - exercer o poder de Polícia Administrativa no Município;

III - organizar hierarquicamente o SUS (Sistema Único de Saúde);

IV - planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e serviços de saúde, gerir e executar os serviços públicos de saúde;

V - participar do planejamento, programação e organização da ação regionalizada e hierarquizada do SUS (Sistema Único de Saúde), em articulação com sua direção Estadual;

VI - executar serviços:
a) de vigilância epidemiológica;
b) de vigilância sanitária;
c) de alimentação e nutrição;
d) de saneamento básico;
e) de saúde do trabalhador;
f) de assistência terapêutica;

VII - executar a política de insumos e equipamentos para a saúde;

VIII - fiscalizar as agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde e atuar junto aos órgãos competentes para controlá-las;

IX - formar consórcios administrativos intermunicipais, nos termos da lei;

X - gerir os laboratórios públicos de saúde e hemocentros;

XI - colaborar com a União e com o Estado na execução da Vigilância à Saúde de aeroportos, rodoviárias, parques de exposições e fronteiras intermunicipais;

XII - celebrar contratos, convênios e acordos com entidades prestadoras de serviços públicos e privados de saúde, assegurando a plena cobertura à população, bem como controlar e avaliar sua execução;

XIII - controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde, verificando o cumprimento dos princípios éticos e Normas Técnicas do SUS (Sistema Único de Saúde);

XIV - normatizar e suplementar as ações e serviços de saúde no seu âmbito de competência.

Art. 8º - *São competentes para o exercício do poder de polícia administrativa:*

I - o Prefeito Municipal;

II - o Secretário Municipal de Saúde ou equivalente;

III - os que exercem atribuições no serviço de saúde, notadamente os agentes da Fiscalização Sanitária.

§ 1º - *A qualquer cidadão, é facultado dar ciência à autoridade pública competente, das infrações constantes neste Código.*

§ 2º - *Todo servidor público municipal, tem o dever de informar ao Gestor Municipal de Saúde, de qualquer infração presente neste Código.*

TÍTULO III

DA ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 9º - *Este regulamento considera como assistência à saúde, aquelas ações relacionadas a ela, prestadas nos estabelecimentos previstos nesta lei, destinado essencialmente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, diagnosticar e tratar precocemente as doenças que acometam o indivíduo, limitar os danos por eles causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada, englobando, inclusive as ações de alimentação, nutrição, assistência farmacêutica e terapêutica integral.*

Art. 10 - *O SUS (Sistema Único de Saúde), prestará assistência individual e coletiva à população, através de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, garantindo acesso igualitário, universal e gratuito em todos os níveis de atendimento, utilizando inclusive práticas assistenciais e terapêuticas alternativas.*

Art. 11 - *A Assistência à Saúde Coletiva é entendida como um conjunto de ações integradas e articuladas, em caráter genérico, de proteção, promoção e preservação da saúde, dirigidas à população, englobando as ações de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Sanitária, Saúde do Trabalhador, Controle de Zoonoses, Saneamento Básico e outras ações estratégicas.*

Art. 12 - *Para orientação deste Código, define-se como NTE (Normas Técnicas Especiais) as normas inseridas, no regulamento da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e as formalizadas pela Secretaria Municipal de Saúde, abrangendo:*

I - assistência à mulher, inclusive nos casos de abortos legais;

II - planejamento familiar;

III - emergências;

IV - deficiências físicas;

V - crianças e adolescentes;
VI - idosos;
VII - saúde mental;
VIII - saúde bucal;
IX - assistência farmacêutica;
X - equipamento e outros insumos;
XI - imunobiológicas;
XII - vigilância sanitária;
XIII - vigilância epidemiológica e controle de zoonoses;
XIV - saúde do trabalhador;
XV - outros programas estratégicos.

TÍTULO IV

DOS DIREITOS BÁSICOS DOS USUÁRIOS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 13 - *São direitos básicos destes usuários:*

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas nocivas ao fornecimento de produtos e serviços;
II - informações sobre os riscos que podem provocar os produtos, serviços e prestadores de serviços;
III - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, no fornecimento de produtos e serviços;
IV - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;
V - a informação sobre a saúde, coletiva ou geral, ressalvada aquela cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade;
VI - a participação na gestão do Sistema Único de Saúde, através das instâncias colegiadas, instituídas em leis.

TÍTULO V

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 14 - *À Vigilância Epidemiológica compete desenvolver ações que proporcionem o conhecimento, a detecção ou a prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde.*

Art. 15 *- Constituem ações de Vigilância Epidemiológica, dentre outras:*

I - avaliar as diferentes situações epidemiológicas e normatizar as ações específicas para cada realidade;

II - de conformidade com os programas Federais e Estaduais, elaborar plano de necessidades de quimioterápicos, vacinas e soros, bem como suprir os insumos para diagnósticos;

III - notificar, compulsoriamente, ao SUS (Sistema Único de Saúde), os casos suspeitos ou confirmados de:

a) doenças que requeiram medidas de isolamento, de acordo com o Regulamento Sanitário internacional;

b) doenças e agravos previstos pelo Ministério da Saúde;

c) doenças constantes de relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, atualizada periodicamente, obedecida a Legislação Federal.

Art. 16 *- É dever de todo cidadão comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, a ocorrência, comprovada ou presumida, e casos de doenças nos termos do artigo anterior.*

Parágrafo Único *- O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível, deverá comunicar o fato ou enviar cópia do atestado de óbito, dentro de 24 (vinte e quatro) horas.*

Art. 17 *- Não constitui quebra de sigilo, a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória, mas se tal ato puder resultar problemas sociais, a notificação será feita de forma confidencial.*

Parágrafo Único *- A falta de notificação compulsória nos casos previstos, implica em sanções aos faltosos.*

Art. 18 *- A notificação compulsória, para os casos de doenças ou agravos à saúde, terão seus procedimentos, formulários, fluxo de informações e instruções para investigação, definidos em Normas Técnicas Especiais.*

Art. 19 - *A autoridade sanitária após receber a notificação é obrigada a proceder a investigação epidemiológica pertinente.*

Art. 20 - *Sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública, a autoridade sanitária, poderá exigir e executar investigações epidemiológicas junto a indivíduos e a grupos populacionais.*

Art. 21 - *Em decorrência do resultado da investigação, a autoridade sanitária fica obrigada a adotar as medidas para o controle da doença.*

TÍTULO VI

DO CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 22 - *São ações de controle de zoonoses, dentre outras:*

I - planejar, normatizar, coordenar, acompanhar, avaliar, executar as ações de controle de zoonoses;

II - integrar com sistema de informação do SUS (Sistema Único de Saúde) para manutenção de banco de dados, produção e difusão de informações;

III - criar, construir e equipar os núcleos de controle de zoonoses.

Art. 23 - *É de responsabilidade dos proprietários ou prepostos, a manutenção dos animais domésticos em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde, bem como as providências pertinentes a remoção de seus dejetos.*

Parágrafo Único - *Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo imunizado contra as doenças definidas pela autoridade sanitária.*

Art. 24 - *Os animais que deixarem de ser desejados por seus proprietários, não poderão ser abandonados nas vias públicas, devendo ser encaminhados ao órgão sanitário responsável, que lhe dará destino regulamentar.*

Art. 25 - *O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, bem como acatar as determinações dela emanadas, que visem a preservação, manutenção e prevenção da saúde.*

Art. 26 - *Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário ou preposto, dar o destino adequado ao cadáver, encaminhando ao órgão responsável para a cremação ou o enterro em local específico.*

Art. 27 - *É proibido manter animais domésticos, silvestres e abelhas, no perímetro urbano ou rural, que coloque em risco o controle epidêmico, ambiental e a saúde.*

Art. 28 - *Os animais que vagarem pelas vias públicas serão recolhidos ao depósito da municipalidade ou outro local designado pela autoridade sanitária.*

Parágrafo Único - *Quando os animais possuírem identificação, os proprietários serão notificados por escrito do recolhimento.*

Art. 29 - *O animal recolhido deverá ser retirado no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da notificação, mediante pagamento de taxa de apreensão e manutenção.*

Parágrafo Único - *O animal, não sendo retirado neste prazo, caberá à Prefeitura do Município, efetuar a sua venda em hasta pública, doá-lo a instituições de ensino e pesquisa, a entidades filantrópicas ou particulares, sacrificá-los conforme condenação de laudo médico veterinário.*

Art. 30 - *A Prefeitura do Município de Varginha, credenciará clínica veterinária ou entidade pertinente, devidamente registrada junto ao órgão competente, para efetuarem o cadastramento de caninos e felinos domésticos, que será feito mediante pagamento de taxa respectiva :*

I - A credenciada pelo Município, fornecerá uma placa de identificação, a ser colocada na coleira do animal;

II - para registro é obrigatório a apresentação dos comprovantes de vacinas necessários, conforme a espécie.

Art. 31 - *É proibido a qualquer pessoa, maltratar ou praticar ato de crueldade contra os animais.*

Art. 32 - *Todo proprietário de imóvel é obrigado a extinguir ou controlar os formigueiros existentes dentro de sua propriedade:*

§ 1º - *Verificada a existência de formigueiros, a autoridade sanitária intimará o proprietário, para que no prazo de 20 (vinte) dias, proceda o seu extermínio.*

§ 2º - *Se no prazo fixado não for extinto o formigueiro, a Prefeitura do Município incumbir-se-á de fazê-lo, cobrando do proprietário as despesas que efetuar, mais l0% (dez por cento) pelo trabalho de administração, além de multa correspondente.*

Art. 33 - *Será permitido a comercialização de animais vivos em estabelecimentos aprovados pela autoridade sanitária.*

Art. 34 - *A existência de animais para fins específicos de entidades técnico-científicas, de ensino, estabelecimentos industriais, militares e circenses, serão aprovados pela autoridade sanitária em conformidade com as Normas Técnicas Especiais.*

Art. 35 - *É proibido o abate de animais para consumo da população, fora das dependências indicadas pela Prefeitura .*

TÍTULO VII

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36 - *A Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção de bens e da prestação de serviços de interesse a saúde, abrangendo:*

I - a regulamentação das Normas Técnicas Especiais que regerão este código nos seus detalhes, será elaborada pela Secretaria Municipal de Saúde de acordo com a Legislação Superior;

II - o controle dos bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo, abrangendo as matérias-primas, transporte, armazenamento, distribuição e consumo de alimento, medicamentos, saneantes, produtos químicos, produtos agrícolas, drogas veterinárias, águas, bebidas, agrotóxicos, biocidas, sangue, hemoderivados, órgãos, tecidos e leite humano, equipamentos médico-hospitalares e odontológicos, insumos, cosméticos e produtos de higiene pessoal, dentre outros de interesse à saúde;

III - o controle da prestação de serviço que se relaciona direta ou indiretamente com a saúde abrangendo, dentre outros, serviços médicos-hospitalares, veterinários, odontológicos, farmacêuticos, clínico-terapêuticos, diagnósticos, hemoterápicos, de radiações ionizantes e de controle de vetores e roedores;

IV - o controle do meio ambiente, devendo estabelecer relação entre os vários aspectos que interferem na sua realidade, compreendendo tanto o ambiente e o processo de trabalho como de habitação, lazer e outros, sempre que impliquem em risco à saúde;

V - elaboração de normas para inspeção e fiscalização sanitária de fabricação de produtos, de prestação de serviços e estabelecimentos de saúde ou de interesse a saúde;

VI - controle de animais e insetos peçonhentos;

VII - controle periódico de vetores e roedores e, quando exigido pela autoridade sanitária, através de empresas credenciadas.

CAPÍTULO II

DOS PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 37 - *São produtos sujeitos à fiscalização sanitária as drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, saneantes domissanitários, equipamentos médico-hospitalares e correlatos, entorpecentes e psicotrópicos, produtos tóxicos e radioativos, alimentos, águas e bebidas, sangue e hemoderivados, dentre outros produtos de interesse à saúde.*

Parágrafo Único - *Para efeito desta lei são produtos de interesse à saúde todos aqueles produtos, substâncias ou equipamentos,*

que por seu uso, consumo, comercialização ou aplicação possam causar danos à saúde.

Art. 38 - *Todo produto exposto à venda e/ou entregue ao consumo, deverá atender à legislação e às normas técnicas quanto ao registro, conservação, embalagem, rotulagem, prazo de validade, data de fabricação e outros aspectos nelas estabelecidas.*

Art. 39 - *Os produtos de interesse à saúde em trânsito ou depositados, ficarão sujeitos ao controle da autoridade sanitária, que a seu critério, poderá exigir qualquer documento relativo às mercadorias, bem como proceder a inspeção e coleta de amostras.*

Art. 40 - *Ficam também sujeitos ao controle da autoridade sanitária os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, creches e entidades filantrópicas.*

Art. 41 - *É proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, vender e transportar produtos em condições inadequadas que possam determinar sua perda para o consumo, ocasionando risco à saúde.*

Art. 42 - *São impróprios ao uso e consumo:*

I - os produtos com prazo de validade vencidos;

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, fraudados, corrompidos, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, ou ainda aqueles em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, distribuição ou apresentação;

III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

CAPÍTULO III

DOS ALIMENTOS, BEBIDAS, CONDIMENTOS E ADITIVOS

SEÇÃO I

DO REGISTRO

Art. 43 - *Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou outro por ela delegada.*

Art. 44 - *São igualmente, obrigados ao registro:*

I - as bebidas;
II - os condimentos;
III - os aditivos intencionais;
IV - as embalagens;
V - os equipamentos e utensílios, revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimento, inclusive os de uso doméstico;
VI - Os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 45 - *Ficam dispensados do registro:*

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos naturais;
II - os alimentos elaborados no próprio estabelecimento.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM

Art. 46 - *Os rótulos de produtos deverão estar de acordo com os dispositivos legais que regem o assunto .*

SEÇÃO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 47 - *São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de produto pelo órgão competente da União, abrangendo:*

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do produto, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um produto puro, consumível e de qualidade;

III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicados a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do produto.

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

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

§ 3º - *Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo o produto, por eles abrangidos, ser embalado e rotulado de forma a distinguí-lo do produto padronizado correspondente.*

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

§ 5º - *Os produtos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos produtos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com a especificação da lei vigente.*

Art. 48 - *Todo estabelecimento e local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação e acondicionamento, armazenamento e venda de produtos, bem como todos os demais de interesse à saúde pública municipal, aqui regulamentados, e os que vierem a ser regulamentados, devem seguir as normas técnicas citadas nesta Lei e a Legislação Estadual e Federal pertinentes.*

Art. 49 - *No fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação e acondicionamento, transporte, armazenamento e venda de produtos, bem como todos os demais de interesse à saúde pública municipal, aqui regulamentados, e os que vierem a ser regulamentados, devem seguir as normas técnicas citadas nesta Lei e a Legislação Estadual e Federal pertinente.*

Art. 50 - *A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer os padrões de identidade e qualidade fixados pelo órgão competente.*

Art. 51 - *Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado produto, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos Federais vigentes ou, na sua falta, as dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.*

Parágrafo Único *- Os casos de divergências dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua.*

SEÇÃO IV

DAS CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Art. 52 - *Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerado os que:*

I - além de apresentar perfeitas condições de consumo, sejam oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pelo órgão competente;

II - por natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com o mesmo, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo modificado e não apresentem aspecto repugnante;

III - os produtos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura,

umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração;

IV - no acondicionamento de produtos não é permitido o contato direto com jornais papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e sacos destinados ao acondicionamento de lixo;

V - os produtos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres;

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

Art. 53 *- São considerados impróprios para o consumo os produtos que:*

I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas;

II - contenham parasitas patogênicos, em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos, causadores de infecções, infestações e intoxicações;

III - sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

IV - estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, enzimas, ar, luz, temperatura, microorganismo e parasitas, ou tenha sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

V - sejam constituídos ou tenham sido preparados no todo ou em parte, com produtos provenientes de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela autoridade sanitária;

VI - estejam expostos à venda sem a devida proteção, tendo ou não sofrido processo de cocção e sendo destinado ao consumo imediato;

VII - aqueles com prazo de validade vencido;

VIII - aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, armazenagem, distribuição e apresentação.

Parágrafo Único *- Os produtos impróprios para o consumo deverão ser separados e identificados como tal, para fins de providência sanitária cabível.*

Art. 54 *- Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os produtos:*

I - cujo componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituído por outro de características inferiores;

II - que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude, alteração ou lhes atribuir melhor qualidade do que realmente apresentem;

III - que se constituírem, no seu todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos ou de vegetais alterados ou deteriorados, bem como de minerais.

Art. 55 *- É proibido:*

I - fornecer ao consumidor, sobras ou restos de produtos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento de tais sobras ou restos, na elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massa e recheios para pasteis e produtos afins, a utilização de óleos e gordura que serviram previamente em frituras;

III - a utilização de gordura ou óleo de frituras em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

IV - a comercialização de manteiga ou margarina fracionada, sem manter a primeira abaixo de l0ºC (dez graus Célsius) e a segunda abaixo de l6ºC (dezesseis graus Célsius);

V - a venda de leite sem pasteurização, salvo leite autorizado pela Secretaria Municipal de Saúde;

VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

VII - manter acima de l0ºC (dez graus Célsius) os queijos classificados, segundo a Legislação Federal, como moles e semi-duros;

VIII - ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar os produtos;

IX - fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato direto com alimentos, bebidas e congêneres.

X - manter os enlatados na embalagem original após terem sido abertos;

XI - a venda e ou utilização de produtos enlatados cuja embalagem esteja enferrujada ou amassada;

XII - servir à mesa pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;

XIII - manter, no mesmo compartimento dos balcões, das câmaras frigoríficas e afins, duas ou mais espécies de carnes ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente protegidos por invólucros ou recipientes adequados, proporcionando perfeito isolamento;

XIV - utilizar no acondicionamento de alimentos sacarias já usadas;

XV - comercializar, armazenar, transportar sem a devida proteção contra contaminação;

XVI - a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes não possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária componente;

XVII - servir alimentos quentes abaixo de 66ºC (sessenta e seis graus Célsius) e em equipamentos inadequados..

***Art. 56 -** Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados deverá ser à vista do consumidor e somente aqueles produtos que estiverem em embalagem original, contendo indicações de procedência, validade, acondicionamento e conservação.*

***Art. 57 -** Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios e congêneres, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade, acondicionamento e conservação.*

***Art. 58 -** Na industrialização e comercialização de alimentos, bebidas e congêneres, e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.*

***Art. 59 -** Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento dos produtos e congêneres, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigido pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento.*

Art. 60 *- As chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão ás seguintes exigências no seu preparo:*

I - serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas para sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua composição usar leite, este deverá ser pasteurizado ou equivalente.

Art. 61 *- Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:*

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

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente, a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo obtido em instalação apropriada, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - os resíduos da cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades diárias ou sempre que se fizer necessárias.

SEÇÃO V

DA COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 62 *- Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou sempre que se fizer necessário, coletas de amostra de produtos, matéria-prima, e coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.*

Parágrafo Único *- A coleta, conservação, transporte, acondicionamento de amostras, deverão ser feitas, de acordo com as NTE (Normas Técnicas Especiais) existentes para cada produto.*

Art. 63 - *A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.*

Parágrafo Único - *Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostras para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o auto de apreensão de depósito.*

Art. 64 - *A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão do produto ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará auto de coleta da amostra, em três vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na sua ausência ou recusa, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto, a natureza e outras características do material, tais como, tipo, marca, nome do fabricante e detentor do alimento.*

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

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

§ 3º - *Se a quantidade ou a fácil alterabilidade da mercadoria não permitir a coleta de amostras de que trata o parágrafo 1º deste artigo, será ela levada, de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto, bem como na do perito por ele indicado, ou, na falta deste, na de duas testemunhas, será efetuada a análise.*

§ 4º - *A análise fiscal, prevista no artigo 64, deverá ser feita no máximo em 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, da entrega do material.*

Art. 65 - *Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao*

possuidor ou responsável e outra ao portador do produto, instruindo o processo com a terceira via, se for o caso.

§ 1º - *Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento ou da Legislação Federal ou Estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará o auto de infração.*

§ 2º - *Constará do auto de infração, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova, conforme artigo 73.*

§ 3º - *No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 48 (quarenta e oito) horas.*

§ 4º - *Decorridos os prazos de que tratam os parágrafos 2º e 3º deste artigo, sem interposição de recursos ou requerimento de perícia de contraprova, pelo infrator, a autoridade competente dará prosseguimento as medidas legais cabíveis.*

§ 5º - *Se o resultado da análise for condenatório e se referir a amostra coletada em fiscalização de rotina, portanto sem a apreensão do produto, então sim, será efetuada a apreensão e depósito do restante do produto, procedendo-se, neste caso, a nova coleta de amostra.*

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

Art. 66 - *A perícia da contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito emissor do laudo condenatório, ou do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.*

§ 1º - *O infrator ao fazer o requerimento da perícia de contraprova indicará como perito um profissional que preencha os requisitos legais, cuja indicação deverá constar do requerimento.*

§ 2º - *Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive aquelas relativas à analise fiscal condenatória e demais que julgar necessárias;*

§ 3º - *O infrator apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para a realização da perícia de contraprova.*

§ 4º - *A perícia de contraprova, de que trata o parágrafo anterior, não será realizada quando apresentar indícios de violação.*

§ 5º - *Na hipótese do parágrafo 4º, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova coleta, prosseguindo o processo administrativo.*

§ 6º - *Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova, ficando ela arquivada no laboratório oficial ou credenciado, com cópia no processo administrativo.*

§ 7º - *O requerente, receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia, ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo em ambos os casos.*

Art. 67 - *Aplicar-se-á à contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, com anuência dos peritos, ser utilizada outra técnica.*

§ 1º - *Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com o da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória, à autoridade competente, que determinará a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder de laboratório oficial credenciado.*

§ 2º - *O recurso de que trata este artigo, deverá ser interposto no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento do resultado da perícia de contraprova.*

§ 3º - *A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados na data do seu recebimento.*

Art. 68 - *No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1340 (mil trezentos e quarenta) UFIR, confirmada a condenação do produto em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostra aplicando-se técnicas de amostragem estatística adequada.*

Art. 69 - *Os produtos condenados, oriundos de outras praças, terão seus laudos, obrigatoriamente, comunicados ao órgão federal competente ou unidade federativa da procedência do produto.*

Art. 70 - *A coleta de amostra para análise fiscal ou de pesquisa se fará sem remuneração do comerciante ou produtor, pelo produto ou substância coletado.*

SEÇÃO VI

DA INTERDIÇÃO DE PRODUTOS, SUBSTÂNCIAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, EMBALAGENS E LOCAIS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 71 - *Quando resultar da análise fiscal que as substâncias ou produtos são impróprios para o consumo, será obrigatório a sua interdição, bem como a do estabelecimento, se for o caso, lavrando-se os termos respectivos.*

Art. 72 - *O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade de mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante.*

Art. 73 - *O termo de interdição será lavrado em duas vias, entregando-se a primeira ao detentor ou seu representante, e na sua ausência ou recusa destes, será vistado por duas testemunhas identificados no termo.*

Art. 74 - *Os produtos e as substâncias de interesse à saúde, suspeitos ou com indícios de alterações, adulteração, falsificação ou fraude serão interditadas pela autoridade sanitária como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.*

Art. 75 - *A interdição de substâncias, produtos ou estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário para a*

realização de testes, provas, análises e outras providências necessárias, não podendo exceder o prazo de 90 (noventa) dias para os produtos perecíveis, findo os quais as substâncias, produtos ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º - *Quando a análise fiscal exigir prazo superior ao mencionado no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá proceder a nova interdição cautelar da substâncias, produtos ou estabelecimento, no período idêntico, justificando a medida.*

§ 2º - *Feita a análise fiscal e não comprovando qualquer infração a norma legal vigente, a autoridade sanitária, a partir do recebimento do laudo respectivo, comunicará de imediato ao interessado, fornecendo cópia do laudo e procedendo a liberação da substância, produto ou do estabelecimento.*

§ 3º - *Concluída a análise fiscal pela condenação da substância ou produto, a autoridade sanitária notificará o responsável para as providências referidas neste Código.*

Art. 76 - *O detentor ou responsável pelo produto interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, sob pena de responsabilidade civil, penal ou criminal.*

Art. 77 - *Equipamentos, utensílios e embalagens sofrerão interdição sempre que os mesmos ponham em risco a saúde, somente ocorrendo a liberação após sanado o problema.*

SEÇÃO VII

DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS, PRODUTOS, EMBALAGENS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 78 - *As substâncias ou produtos de interesse à saúde, manifestamente deteriorados ou alterado, de tal forma que justifique considerá-los, de pronto, impróprios ao consumo, serão apreendidas e inutilizadas*

sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das penalidades cabíveis subseqüentes.

Art. 79 - *Aplica-se o disposto no artigo anterior as embalagens, equipamentos e utensílios que causem danos à saúde quando não passíveis de correção, imediata e eficaz, contra os danos.*

Art. 80 - *A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, que conterá a imposição de penalidades de apreensão e inutilização, especificando a natureza, marca, lote, quantidade e qualidade de substâncias, produto, embalagem, equipamento ou utensílio.*

§ 1º - *O auto será assinado pelo infrator ou por quem o representa e, na recusa destes por duas testemunhas identificadas no mesmo.*

§ 2º - *Na impossibilidade de obter testemunhas, a autoridade sanitária fará constar no auto.*

Art. 81 - *Quando a critério da autoridade sanitária a substância, produto, embalagem ou utensílio for passível de utilização para fins industriais e agropecuários, sem prejuízo ou inconveniência para a saúde pública, poderá ser previamente designado, acompanhado da autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento em que não for mais possível seu uso e consumo humano.*

Art. 82 - *As substâncias e produtos que não atenderem às normas legais, porém, tendo condições de consumo, poderão ser destinados às instituições assistenciais sem fins lucrativos; sem prejuízo das sanções ao infrator.*

Parágrafo Único - *A doação deve ser registrada em boletim próprio.*

Art. 83 - *Quando as substâncias e produtos forem inutilizadas, a ocorrência deverá ser registrada em boletim adequado.*

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 84 - *Todo estabelecimento e local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse à saúde pública municipal aqui regulamentados, e os que vierem a ser regulamentados, deverão seguir as normas técnicas aqui contidas e outras de nível superior.*

SEÇÃO I

DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 85 - *Além de outras disposições constantes desta Lei, os estabelecimentos mencionados no artigo anterior, devem possuir:*

I - Alvará de Localização e Funcionamento;
II - Caderneta de inspeção sanitária;
III - Cartela de classificação sanitária;
IV - Autorização especial exigida nos termos da Lei Federal nº 6368/76, concedida pela autoridade sanitária competente, quando relacionada com substância entorpecente e ou psicotrópica.

Art. 86 - *O Alvará de Localização e Funcionamento será concedido ou renovado após inspeção das instalações, obedecidas as especificações deste código e de suas NTE (Normas Técnicas Especiais), válido por 12 (doze) meses, devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento.*

Art. 87 - *Da caderneta de inspeção sanitária constarão todas as infrações cometidas pelo estabelecimento sujeita às normas deste regulamento além de outras observações de interesse.*

Art. 88 - *A Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir o Alvará de Localização e funcionamento e caderneta de inspeção sanitária de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.*

Art. 89 - *O Alvará de Localização e Funcionamento poderá ser suspenso, cassado ou cancelado no interesse da saúde pública, mediante*

despacho fundamentado da autoridade competente, assegurado o direito de defesa em processo administrativo, instaurado pelo órgão sanitário.

Art. 90 - *Havendo alterações no ramo de atividade, endereço ou proprietário, será pedida nova licença de funcionamento, cancelando-se a anteriormente expedida.*

Art. 91 - *Toda e qualquer alteração de espaço físico, no fluxo de atividades, bem como responsável técnico, deverá ser comunicada para apreciação da autoridade competente de vigilância à saúde.*

Art. 92 - *São considerados impróprios ao funcionamento os estabelecimentos e serviços que se mostrem inadequados para os fins que deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares.*

Art. 93 - *O funcionamento dos estabelecimentos relacionados com substâncias, serviços e produtos de saúde ou de interesse à saúde, integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficam sujeitos às mesmas exigências legais estipuladas para os estabelecimentos de natureza privada.*

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 94 - *Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos, de acordo com a atividade comercial devem possuir:*

I - balcões e mesas revestidas com material impermeável e resistente;

II - recipientes com tampas, adequados para o lixo, colocados no interior do estabelecimento;

III - lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;

IV - filtro de água que atenda a demanda;

V - porta copos em quantidades que atenda a demanda;

VI - estufa para guarda de alimento;

VII - câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e veículos de transporte, e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação e higiene;

VIII - armários com portas, em números suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;

IX - vasilhames de material inócuo, inatacável, sem rachadura e fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos, lavagem com água morna, com sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor de secagem;

X - pegadores de alimentos de material inócuo;

XI - estrados com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros) para estocagem de alimentos, estando estes, afastados da parede e do piso, de modo a permitir a perfeita higienização do local;

XII - equipamento em perfeitas condições higiênico-sanitárias em número suficiente para atender a demanda;

XIII - os açucareiros e outros utensílios afins deverão ser do tipo que a retirada do açúcar e congêneres, seja feita sem levantamento da tampa, ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos;

XIV - reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender à demanda;

XV - gaiolas para aves com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;

XVI - gancho de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando desossada, bem como no acondicionamento em geladeiras, câmaras e balcões frigoríficos.

***Art. 95 -** É proibido:*

I - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios as atividades;

II - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

III - utilizar estrado de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões, dos salões de venda, câmaras frigoríficas e outras;

IV - uso de utensílios de madeira, tais como cepo, tábua, tabuleiros etc;

V - uso de lava copos manual.

Art. 96 - *As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídas por outros rigorosamente limpos, em seguida a cada utilização.*

SEÇÃO III

DO PESSOAL

Art. 97 - *Para a admissão e exercício das atividades previstas neste código, bem como outras de interesse à saúde pública, a critério da autoridade sanitária será obrigatório o atestado de saúde que terá validade de l (um) ano.*

§ 1º - *Os funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes deverão fazer exames periódicos de acordo com as NTE (Normas Técnicas Especiais).*

§ 2º - *As empresas possuidoras de serviço médico próprio farão o controle de seus próprios empregados, extensivo aos proprietários que intervenham nos estabelecimentos, devidamente credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde.*

Art. 98 - *Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas, ou esfoliativas, manifestações febris, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.*

Art. 99 - *As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham em estabelecimentos de interesse à saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a higiene dos alimentos e do estabelecimento, e a saúde dos consumidores e, em especial:*

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer o uso do gorro ou dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;

IV - devem ter mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades;

V - quando contactarem diretamente com alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos além do absolutamente necessário e, somente quando não possam fazê-lo através de utensílios apropriados;

VII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes onde manipulem alimentos, podendo fazê-lo, todavia em locais especiais desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos.

***Art. 100** - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, salvo por necessidade operacional ficando estas, sujeitas às disposições desta Lei.*

SEÇÃO IV

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE AVES, PEIXARIAS E CONGÊNERES

***Art. 101** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os açougues, depósitos de carnes, casas de aves, peixarias e congêneres ficam proibidos:*

I - do uso de cepo e machadinha, no manuseio de carnes;

II - de manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;

III - de manter as carnes fora de refrigeração, exceto durante a desossa;

IV - ter em depósito carne moída e bife batido;

V - de dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção sanitária, sob pena de apreensão e multa.

Art. 102 - *O sebo e o material proveniente da desossa devem ser acondicionados adequadamente sob refrigeração.*

Art. 103 - *O gelo utilizado na conservação dos pescados, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.*

Art. 104 - *As exigências para as instalações de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins serão determinadas em NTE (Normas Técnicas Especiais) e pela autoridade sanitária local .*

Parágrafo Único - *São extensivos aos entrepostos de carne e peixe, todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhe couber.*

Art. 105 - *Os veículos para transporte, entrega e distribuição de pescados, carnes, frangos e derivados, deverão ser aprovados pelo órgão competente e preencher os seguintes requisitos:*

I - dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de equipamento termo-isolante;

II - dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - possuir vedação para derrame de líquido;

IV - possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível colocado de maneira que a carne não toque no piso, facilitando a sua retirada, e transportar apenas os alimentos citados neste artigo; os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares devem ser específicos, com carrocerias fechadas e vedadas;

V - no transporte do pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

VI - o pescado será acondicionado por espécie, em caixas de material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VII - o peixe filetado deverá ser acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso ou invólucros, pacotes e vasilhas com embalagens originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotuladas;

VIII - É proibida a venda de qualquer carne, oriundas de animais abatidos clandestinamente .

Parágrafo Único - *O órgão competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando do seu descarregamento, poderá exigir uma instalação de dispositivos de proteção automática a frio.*

SEÇÃO V

DOS MATADOUROS, FRIGORíFICOS, TRIPARIAS, CHARQUEADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE CARNE, GORDURAS E DERIVADOS, FÁBRICA DE CONSERVA DE PESCADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 106 - *Além das disposições constantes nesta Lei, os matadouros, frigoríficos, triparias, charqueados, fábricas de conservas de carnes, gorduras e derivados, fábricas de conserva de pescados e estabelecimentos congêneres deverão respeitar as demais leis e regulamentos municipais, estaduais e federais pertinentes.*

SEÇÃO VI

DOS DEPÓSITOS DE AVES E OUTROS ANIMAIS

Art. 107 - *Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de aves e outros animais ficam proibidos:*

I - abate e/ou preparo de aves e outros animais, não consoante com as NTE (Normas Técnicas Especiais);

II - a comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;

III - alojar um número excessivo de aves em uma mesma gaiola.

SEÇÃO VII

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 108 - *Além das demais disposições constantes deste Código, as padarias, bomboniéres, confeitarias e congêneres devem possuir:*

I - fogão apropriado, com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa, revestido internamente com material inatacável e inócuo, para a guarda de farinha, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se, ao máximo, a manipulação de massas e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e contornar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 109 - *As massas, caldas e outras substâncias, em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas, devem ficar protegidas de poeira, moscas e de qualquer tipo de contaminação.*

Art. 110 - *As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos, devem ficar sobre prateleiras, em locais adequados e devidamente protegidos.*

Art. 111 - *Os locais e aparelhos de fabricação e secagem, devem conservar-se em perfeito estado de limpeza mediante lavagem periódica com água quente.*

Art. 112 - *Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitarias e panificações, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, com rótulo contendo a data de fabricação, o modo de conservação e o prazo de validade.*

Art. 113 - *O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares devem ser feitos em recipientes adequados e protegidos, sendo os veículos, de uso exclusivo a esta finalidade.*

SEÇÃO VIII

DAS GRANJAS, LEITERIAS, USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE, POSTOS DE REFRIGERAÇÃO, POSTOS DE RECEBIMENTO, FÁBRICA DE LATICÍNIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 114 - *Além das demais disposições constantes deste Código, as granjas, leiterias, usinas de beneficiamento de leite, postos de refrigeração, postos de recebimento, fábrica de laticínios e estabelecimentos congêneres obedecem ao disposto na legislação Federal pertinente ou Lei Específica Municipal.*

SEÇÃO IX

DAS QUITANDAS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 115 - *Além das demais disposições constantes deste Código, os estabelecimentos acima citados devem possuir:*

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente, para conter os produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes, rigorosamente limpas, a l,00 m (um metro), no mínimo das ombreiras das portas exteriores, para produtos expostos à venda.

Art. 116 - *É proibido, comercializar e/ou utilizar:*

I - frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;

II - produtos hortifrutigranjeiro deteriorados;

III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;

IV - o depósito de hortifrutigranjeiro para qualquer outro fim.

SEÇÃO X

DO COMÉRCIO AMBULANTE, DAS FEIRAS LIVRES,

DE COMIDAS TÍPICAS E CONGÊNERES

Art. 117 - *Além das demais disposições constantes deste Código, o comércio ambulante, feiras livres, locais de venda de comidas típicas e congêneres devem obedecer as seguintes exigências:*

I - todos os alimentos à venda devem estar agrupados de acordo com sua natureza e protegidos da ação de raios solares e outras intempéries, ficando terminantemente proibido, colocá-los diretamente sobre o solo;

II - só será permitida a venda de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros produtos, desde que observados as seguintes exigências;

a) bancas impermeabilizadas com material adequado, para conter os produtos;

b) os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada, de acordo com sua natureza;

c) a comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida desde que o transporte se faça em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição, estejam em balcões frigoríficos devidamente instalados e em perfeito funcionamento, providos de portas apropriadas, sempre mantidas fechadas;

d) os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente.

Art. 118 - *É proibido o fabrico de alimentos exceto pipocas, a centrifugação do açúcar e fritura de churros, acarajés e churrascos, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, sem equipamento aprovado pela autoridade sanitária.*

Art. 119 - *Os traillers, comércio ambulante e congêneres, estão sujeitos às disposições deste código no que lhe couber e especificamente ao contido neste capítulo.*

Art. 120 - *No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes quanto ao caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado o*

preparo de bebidas e sucos naturais diversos, para obtenção de líquidos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão competente.

Art. 121 *- A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para venda imediata, bem como serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial, as seguintes condições:*

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatórios para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa/cozinha/sanitário e balcão para servir ao público;

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

III - os utensílios e recipientes, quando forem descartáveis, deverão ser utilizados uma única vez;

IV - os alimentos, substâncias, insumos e outros, serão depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - os alimentos perecíveis serão guardados em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de produção de frios suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidas em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus Célsius) fazendo-se uso de estufas ou similares;

VI - os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho, serão mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecções com água fervente ou solução desinfetante aprovada;

VII - os traillers, comércio ambulante e congêneres, devem manter lixeiras em número suficiente para os usuários.

SEÇÃO XI

DAS CASAS DE FRIOS, SORVETERIAS E CONGÊNERES

Art. 122 *- Além das demais disposições constantes deste Código, as casas de frios, sorveterias e congêneres devem possuir as seguintes especificações:*

I - os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e periodicamente, sofrerão controle de qualidade do produto, pela autoridade sanitária competente;

II - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios e ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados, só se admitindo o recongelamento, caso não tenham saído do local de fabricação;

III - no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5ºC (cinco graus Célsius) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congelados, o que deverá acontecer antes de passadas 72 (setenta e duas) horas;

IV - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de venda, os gelados, comestíveis serão mantidos a uma temperatura máxima de -5ºC (cinco graus Célsius negativo);

V - as casquinhas, copinhos, pás e outros serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos e roedores, etc;

VI - os picolés serão embalados individualmente.

Art. 123 - *As sorveterias e congêneres devem manter lixeiras em número suficiente para os usuários.*

SEÇÃO XII

DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, DISTRIBUIDORES E DEPÓSITOS DE BEBIDAS E CONGÊNERES

Art. 124 - *Além das demais disposições constantes deste Código, os mercados, supermercados, distribuidores e depósitos de bebidas e congêneres onde houver produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação e acondicionamento, armazenamento e venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse à saúde pública municipal, deverão atender às exigências contidas neste Código no que lhe couber de específico.*

Art. 125 - *É proibido:*

I - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas, de modo a ser confundida com bebidas ou gêneros alimentícios;

II - vendas de bebidas fracionadas para consumo no estabelecimento.

SEÇÃO XIII

DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E CONGÊNERES

Art. 126 - *Além das demais disposições constantes deste código, os bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres devem possuir:*

I - toalhas e guardanapos, rigorosamente limpos, em quantidades suficiente para permitir a imediata substituição após cada serventia;

II - estufas e câmaras de refrigeração, para exposição ou guarda de alimentos, que devem ser mantidos em temperaturas diversas do ambiente;

III - equipamentos e utensílios adequados a cada finalidade.

SEÇÃO XIV

DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, DE CONGELADOS, BUFFET'S E CONGÊNERES

Art. 127 - *Além das demais disposições constantes deste Código, as cozinhas industriais, de congelados, buffet's e congêneres devem possuir:*

I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação ou de acordo com a autoridade sanitária competente;

II - fogão apropriado, com sistema de exaustão;

III - triturador industrial ou câmara fria para resíduos, com capacidade suficiente;

IV - vidro de proteção no balcão onde serão servidas as refeições;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais apropriados e afastados no mínimo 50 cm (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - as diversas etapas de preparo, evitando-se cruzamentos que possibilitem contaminação de alimentos.

SEÇÃO XV

DAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORES E CONGÊNERES

Art. 128 - *Além das demais disposições deste Código, as fábricas de alimentos, fecularias, fábricas de gelo, torrefação de café, fábricas de bebidas, refinarias de açúcar, beneficiadores e congêneres devem possuir:*

I - sala de embalagem de produtos, nos moldes da sala de manipulação ou de acordo com a autoridade sanitária competente;

II - vasilhames e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo as seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldagem em água fervente ou vapor e, secagem;

III - fogão apropriado, com sistema de exaustão;

IV - dispositivos que possam evitar a produção de ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, que causem incômodos ou riscos;

V - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides tais como: poeiras, fumos, gases ou vapores tóxicos, irritantes e corrosivos.

Art. 129 - *Nas fábricas de alimentos ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.*

Art. 130 - *Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos, que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:*

I - ser feito de água potável, filtrada e isenta de qualquer contaminação;

II - ser preparado em moldes e fôrmas próprias para aquele fim, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeira e outras contaminações, sobretudo insetos;

III - ser retirado das respectivas fôrmas, por processo higiênico, sendo proibido para este fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminações, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

SEÇÃO XVI

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, PRAÇAS DE ESPORTES E CONGÊNERES

Art. 131 - *Além das demais disposições constantes deste Código e das NTE (Normas Técnicas Especiais) os clubes recreativos, centros esportivos, praças de esportes e congêneres devem atender as exigências aqui inseridas.*

Art. 132 - *As piscinas classificadas como particulares, ficam excluídas da constante deste código mas poderão entretanto, sofrer inspeção da Autoridade Sanitária, em caso de necessidade.*

Art. 133 - *A qualidade da água no tanque obedecerá aos critérios de controle mínimo microbiológico e físico-químico estabelecido em NTE (Normas Técnicas Especiais), com a periodicidade determinada pela autoridade sanitária.*

Parágrafo Único - *Para verificação do estabelecido neste artigo, as piscinas devem dispor de equipamentos e materiais necessários, podendo a autoridade sanitária se necessário, exigir exames laboratoriais.*

Art. 134 - *Quando a piscina estiver em uso, serão observadas as seguintes normas:*

I - toda piscina deve ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para água de piscinas;

II - assistência permanente de um responsável pela ordem disciplinar e pelas emergências;

III - equipamento de socorro urgente, a serem especificados em ato normativo das autoridades sanitárias municipais, que deverão permanecer a disposição do responsável pela piscina, em local de fácil acesso, próximo a ele, e em perfeitas condições de utilização;

IV - proibição de ingresso a portador de moléstia contagiosa e outros males indicados pela autoridade sanitária;

V - remoção, ao menos uma vez por dia, de detritos submersos, espuma e materiais que flutuem na piscina;

VI - proibição do ingresso de garrafas, copos e outros utensílios de vidro e louça no pátio da piscina;

VII - registro diário das principais operações de tratamento e controle da água usada na piscina;

VIII - análise trimestral de água, com apresentação de atestado a autoridade sanitária, quando solicitado.

§ 1º - *As piscinas de uso coletivo a serem instaladas, dependerão de vistoria técnica e registro prévio no setor competente de higiene sanitária da Prefeitura do Município, para sua utilização.*

§ 2º - *Serão interditadas as piscinas que não atenderem aos requisitos previstos neste capítulo, inclusive aquelas julgadas inconvenientes pelas autoridades municipais.*

Art. 135 - *Os freqüentadores de piscinas devem ser submetidos a exames médicos anuais, impedindo-se o ingresso daqueles que apresentam afecções de pele, inflamação dos aparelhos visuais, auditivos ou respiratórios, ou de outras doenças passíveis de transmissão por via hídrica.*

Art. 136 - *É obrigatória a construção de lava-pés na entrada da área da piscina, de pequeno volume de água, com dosagem própria de cloro, e esgotada diariamente, conforme especificações técnicas da autoridade sanitária municipal.*

Art. 137 - *É obrigatória a existência de chuveiros na área próxima às piscinas.*

Parágrafo Único *- Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem nas piscinas.*

Art. 138 *- A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:*

I - qualidade microbiológica:

a) cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente em número representativo de amostras;

b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de l0 ml;

c) exige-se no mínimo, 80 % (oitenta por cento) das 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas que não apresentem germes do grupo coliforme nas 5 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;

d) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentos) colônias por milímetros, em 80 % (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - qualidade física e química:

a) o ph da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,0 (oito);

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

c) a concentração de NO2 (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão);

Art. 139 *- A Prefeitura do Município poderá, periodicamente, recolher amostras de água de piscina de uso coletivo.*

Art. 140 *- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.*

§ 1º *- Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, tendo validade a partir da sua emissão.*

§ 2º *- O não cumprimento da interdição referida, neste artigo, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.*

Art. 141 - *As colônias de férias e acampamento de trabalho e recreação, devem preencher as exigências mínimas deste código, no que se refere à instalações sanitárias, iluminações e ventilação, entelamento de cozinhas, precauções contra ratos e insetos, adequado sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais, instalações próprias para lavagem de roupas e utensílios e adequado destino de lixo.*

§ 1º - *Nenhuma colônia de férias, acampamento ou estação de águas será instalada sem prévia autorização do órgão sanitário competente.*

§ 2º - *A qualidade da água de abastecimento destes locais, seja proveniente de fonte natural ou de perfurações de poços, será demonstrada mediante resultados de exames laboratoriais.*

SEÇÃO XVII

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS, ASILOS, CRECHES E CONGÊNERES

Art. 142 - *Além das demais disposições deste Código, os hotéis, hospedarias, motéis, pensões, pensionatos, asilos, creches e congêneres, ficam proibidos de usarem fogões ou fogareiros nos dormitórios.*

Art. 143 - *As roupas de cama e banho devem ser obrigatoriamente trocadas, a cada mudança de hóspede. As camas, colchões e travesseiros etc., mantidas em perfeito estado de conservação e higiene.*

Art. 144 - *Os estabelecimentos acima citados que possuírem, pelo menos uma piscina, deverão encaminhar à Secretaria Municipal de Saúde o nome do responsável pela manutenção, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.*

SEÇÃO XVIII

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGEM E CONGÊNERES

Art. 145 - *Além das demais disposições constantes deste código, os institutos e salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, casas de banho, casas de massagem e congêneres devem possuir:*

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfectados após cada uso, através de processos químicos ou físicos eficazes, conforme NTE (Normas Técnicas Especiais);

II - toalhas e golas de uso individual e higienizados após sua utilização;

III - cadeiras com encosto para cabeça revestida de pano ou papel, renovável a cada uso;

IV - quando se tratar de manicure e pedicure, os instrumentos devem ser previamente esterilizados.

Art. 146 - *Nos estabelecimentos citados no artigo anterior, serão aceitos outros ramos de atividade comercial afim, a critério da autoridade sanitária competente.*

Art. 147 - *As casas de banho ou saunas, observarão o disposto nesta seção e mais:*

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou de outro, aprovado pelo órgão sanitário, lavadas e desinfectadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista devendo ser inutilizado a porção restante;

III - as roupas utilizadas nos quartos de banho serão individuais, não podendo servir a outro banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfectadas.

SEÇÃO XIX

DAS ESCOLAS

Art. 148 - *Além das demais disposições deste código, as escolas devem cumprir:*

I - nas escolas, as cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias, devem satisfazer as exigências mínimas estabelecidas neste Código e Código de Obras Não Habitacionais, atendidas porém, as peculiaridade escolares;

II - em todas as escolas é obrigatória a existência de bebedouros nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcional ao de alunos e funcionários.

SEÇÃO XX

DAS GARAGENS, OFICINAS E CONGÊNERES

Art. 149 - *Os serviços de pintura, nas oficinas de veículos, devem ser feitos em compartimentos próprios, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.*

Parágrafo Único - *Os empregados devem usar equipamentos de proteção individual adequados.*

Art. 150 - *Os despejos líquidos das garagens comerciais, oficinas e postos de serviços automotivo devem passar por uma caixa separadora de sólidos grosseiros e também óleos e graxas.*

Art. 151 - *Nas garagens de conjunto comercial e prédio residencial, devem ser observadas, as condições de renovação do ar, que deve ser mecânica, quando a natural não atender às necessidades, a fim de se evitar a permanência de gases nocivos à saúde.*

Art. 152 - *É proibido o funcionamento de oficina com piso de terra batida, bem como a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de água ou desenvolvimento de insetos, roedores e outros.*

Parágrafo Único - *É proibido ocupar as vias públicas para depósito ou realização de trabalhos .*

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS E SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 153 *- Os estabelecimentos hospitalares, para-hospitalares, bem como todos os demais de interesse à saúde obedecerão às disposições constantes deste Código e demais legislações pertinentes, devendo funcionar sob responsabilidade técnica de profissional habilitado.*

Art. 154 *- Nos estabelecimentos e serviços de saúde é proibido:*

I - o reaproveitamento de materiais descartáveis;

II - o reaproveitamento de sobras alimentícias, para qualquer fim.

Parágrafo Único *- Os materiais não descartáveis serão esterilizados de acordo com Normas Técnicas Especiais (NTE).*

Art. 155 *- Os tubos de oxigênio, acetileno ou botijões de gás serão mantidos em compartimentos isolados e distantes de fontes de calor.*

Art. 156 *- Nos estabelecimentos e serviços de saúde, além das disposições deste Código e Legislações pertinentes, deverá ser observado:*

I - espaço e equipamentos necessários à coleta higiênica e eliminação do lixo de natureza séptica e asséptica, em todo hospital;

II - o lixo de natureza séptica deverá ter destino final adequado, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 157 *- É proibido utilizar medicamentos com validade vencida .*

Parágrafo Único *- Os medicamentos que são administrados de modo fracionado, deverão estar submetidos a um rigoroso controle de prazo de validade.*

Art. 158 *- Os medicamentos deverão ser acondicionados adequadamente, protegidos da luz, calor e umidade, salvo aqueles*

que exigem condições especiais de armazenamento, devendo atender às NTE (Normas Técnicas Especiais).

SEÇÃO I

DOS HOSPITAIS

Art. 159 *- Além das disposições deste código, legislação superior e das NTE (Normas Técnicas Especiais), deverão possuir:*

I - comissão de controle de infecção hospitalar;

II - sistema elétrico de urgência;

III - caldeira para geração de vapor necessário à cozinha, lavanderia e esterilização de instrumentos;

IV - sala de serviço destinado à guarda de material para uso com pacientes e preparo de bandejas para medicação;

V - dependência para expurgo, destinado à coleta, higienização e remoção do material utilizado, com acesso indireto às outras dependências;

VI - colchões, travesseiros e macas com capas impermeáveis;

VII - equipamentos sanitários (comadre, papagaio e cuba) individuais para cada leito;

VIII - central de esterilização;

IX - farmácia ou dispensador hospitalar;

X - centros cirúrgicos, com vestiário privativo, com sanitários e janelas fechadas e com ar condicionado;

XI - corredores, estrados, rampas e elevadores, deverão estar de acordo com as NTE (Normas Técnicas Especiais);

XII - o serviço de nutrição deverá possuir:

a) locais próprios para guarda, preparo e cocção de alimentos;

b) locais separados para a lavagem de louças, copos e talheres;

c) local para lixo, vedado;

d) refeitório ;

e) janelas teladas;

f) exaustor;

XIII - compartimento independente para lavagem e expedição de roupas limpas;

XIV - os pisos dos quartos e enfermarias deverão ser revestidos de material isotérmico;

XV - nos hospitais de isolamento ou nos estabelecimentos que tratam e mantém doentes de moléstia infecto-contagiosas, as janelas serão teladas e as portas providas de mola;

XVI - deverá ter um local próprio para o preparo de nutrição parenteral e este preparo será de responsabilidade técnica do profissional pertinente.

SEÇÃO II

DAS ATIVIDADES HEMOTERAPÊUTICAS

Art. 160 - *Além das demais disposições constantes deste código e das NTE (Normas Técnicas Especiais), os estabelecimentos que executam atividades hemoterapêuticas devem possuir:*

I - equipamentos necessários para realização de exames laboratoriais;

II - refrigerador exclusivo para conservação de reagentes e sangues, mantidas na temperatura entre 2ºC (dois graus Célsius) e 6ºC (seis graus Célsius);

III - congelador para conservação do plasma;

IV - compartimentos separados para várias etapas do trabalho (recepção, coleta, fracionamento, análise etc);

V - cadeira reclinável e/ou cama de coleta, revestida de material impermeável e de fácil limpeza;

VI - rigoroso controle de qualidade, visando assegurar o perfeito funcionamento dos métodos empregados;

VII - materiais e substâncias estéreis, apirogênicas e descartáveis.

Art. 161 - *Os serviços de hemoterapia ficam obrigados a manter, por um período de 7 (sete) à 30 (trinta) dias, dependendo do movimento de cada serviço, à disposição da autoridade sanitária, 3 ml (três mililitros) de soro de cada frasco coletado, em recipientes apropriados, hermeticamente fechados e lacrados, devidamente independentes e em temperatura adequada.*

Art. 162 *- O sangue humano e seus componentes e derivados, devem ser manipulados, preservados e utilizados ou descartados, conforme NTE (Normas Técnicas Especiais).*

Art. 163 *- A doação de sangue é voluntária e não remunerada.*

SEÇÃO III

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES

Art. 164 *- Além das demais disposições constantes deste Código, bem como das NTE (Normas Técnicas Especiais) os laboratórios de análise clínica e congêneres devem possuir:*

I - sala de atendimento para cliente;
II - sala de coleta de material;
III - laboratório.

SEÇÃO IV

DOS BANCOS DE LEITE HUMANO

Art. 165 *- Além das demais disposições constantes deste Código, os bancos de leite humano devem possuir:*

I - local para recepção, coleta, processamento, estocagem e laboratório;

II - equipamento, material permanente e de consumo, em quantidade proporcional à sua capacidade operacional;

III - refrigerador e/ou freezer, destinado à estocagem do produto;

IV - equipamento para pasteurização do produto ou outro sistema que atinja a finalidade;

V - equipamentos para esterilização, em caso de não dispor de central de esterilização.

Art. 166 *- O banco de leite humano deve ser localizado, preferencialmente, junto à sala de coleta, separada por divisórias de*

vidro, de modo a permitir que a mãe observe o filho, enquanto a operação é conduzida.

Art. 167 - *O banco de leite humano deve ser localizado distante de qualquer dependência que possa comprometer a qualidade do produto processado ou estocado, sob o ponto de vista físico-químico, químico e microbiológico.*

Art. 168 - *A doação do leite é espontânea, não remunerada e exclusivamente do excedente.*

Art. 169 - *Será feito exame clínico detalhado nas doadoras, em seus filhos e nos receptores, mantendo-se controle regular pela equipe médica do banco de leite, visando aos estados nutricionais e de saúde, das doadoras e de seus filhos.*

Art. 170 - *A qualidade dos produtos coletados, processados, estocados e distribuidos pelo banco de leite humano, deverá ser avaliada em função de parâmetros segundo os métodos oficiais.*

Art. 171 - *É proibida a utilização de aditivos, sob qualquer pretexto, em todas as fases que correspondam à coleta, transporte e processamento, estocagem e distribuição do colostro, leite de transição e leite humano.*

Art. 172 - *A água utilizada para reconstituição, deverá apresentar características físico-químicas e microbiológicas que atendam aos padrões vigentes de potabilidade, devendo, preferencialmente, ser esterilizada ou fervida.*

Art. 173 - *Os postos de coleta devem ter área física e atender às condições técnicas e higiênicas e ser, obrigatoriamente, vinculados a um banco de leite.*

§ 1º - *O posto de coleta poderá ser unidade fixa ou móvel, desde que esteja equipado e instalado para realizar a operação a que se propõe.*

§ 2º - *O acondicionamento, embalagem e transporte deverão ser feitos de acordo com as NTE (Normas Técnicas Especiais).*

Art. 174 - *Todo produto processado ou estocado, será distribuído, segundo critério de prioridade clínica e sobre orientação do responsável pelo banco de leite humano.*

Art. 175 - *É de responsabilidade do banco de leite humano, executar e controlar a coleta, seleção e classificação, processamento, acondicionamento, estocagem, controle químico e de qualidade e a distribuição do produto.*

SEÇÃO V

DAS DROGARIAS E FARMÁCIAS

Art. 176 - *As drogarias e farmácias, além de seguirem às NTE (Normas Técnicas Especiais), deverão atender as disposições constantes deste Código.*

Art. 177 - *As instalações sanitárias devem dispor de ante-salas, não se aceitando que se comuniquem diretamente, com outras seções, exceto com as administrativas.*

Art. 178 - *O cômodo para aplicação de injeção, deve ter área mínima de 3 m² (três metros quadrados) e dispor de lavatório com água corrente e ser construído de material impermeável .*

Art. 179 - *Somente poderá ser usado material descartável para aplicação de injetáveis.*

Parágrafo Único - *Depois de usados deverão ser acondicionados em recipientes próprios para serem entregues à coleta de lixo infectante.*

Art. 180 - *Os medicamentos sujeitos à regime especial de controle serão guardados em armário fechado à chave e sua comercialização deverá obedecer rigorosamente as NTE (Normas Técnicas Especiais).*

Art. 181 *- As farmácias devem possuir obrigatoriamente:*

I - equipamentos, acessórios apropriados para manipulação de fórmula farmacêutica, com qualidade suficiente e devidamente aferidos;

II - armários adequados à guarda e conservação do produto utilizados na manipulação de fórmula farmacêutica.

Art. 182 *- É expressamente proibida a coleta e recebimento de material para exames laboratoriais, sob qualquer pretexto.*

Art. 183 *- Os laboratórios de manipulação são exclusivos de farmácias, sendo vedada sua instalação nos demais estabelecimentos.*

Art. 184 *- Os estabelecimentos de que trata essa seção, nos casos omissos obedecerão às NTE (Normas Técnicas Especiais) e legislação pertinente .*

SEÇÃO VI

DOS CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS, LABORATÓRIOS DE PRÓTESE E CONGÊNERES

Art. 185 *- Além das demais disposições constantes deste código e das NTE (Normas Técnicas Especiais), os consultórios odontológicos, laboratórios de prótese e congêneres devem atender as exigências desta seção.*

Art. 186 *- Os consultórios odontológicos que possuírem aparelhos de radiologia, deverão atender às NTE (Normas Técnicas Especiais)*

Art. 187 *- Os laboratórios de prótese deverão ter área compatível, ventilada e inexistência de material inflamável na sua edificação.*

Art. 188 *- Os laboratórios de prótese, que dispuserem de aparelhos que produzam calor excessivo, devem ter isolamento térmico, ressalvados os de produção mínima.*

Art. 189 - *Os gases, vapores, fumaças e poeiras devem ser removidos por sistema de exaustão apropriado.*

Art. 190 - *Os funcionários devem estar sob normas de proteção e segurança.*

Art. 191 - *Os restos de mercúrio não serão despejados diretamente na pia ou no lixo, devendo ser acondicionados em recipientes fechados com água e encaminhados à Secretaria Municipal de Saúde.*

Art. 192 - *Os laboratórios de prótese devem ter extintores de incêndio.*

SEÇÃO VII

DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA, DE BELEZA E CONGÊNERES

Art. 193 - *Além das disposições constantes deste Código e das NTE (Normas Técnicas Especiais), os institutos e clínicas de fisioterapia, de beleza e congêneres devem possuir:*

I - compartimentos separados até a altura do teto, por paredes ou divisórias ininterruptas, destinadas a:

a) consultas e exames médicos quando for o caso;

b) recepção;

c) administração;

d) aplicação, quando for o caso;

II - salão de sauna e congêneres devem receber, durante todo o período de funcionamento, oxigênio em quantidade adequada, através de dispositivos apropriados a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO VIII

DOS HOSPITAIS, CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS VETERINÁRIOS E ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS AGRO-VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 194 - *Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados adequadamente, protegidos da luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas às NTE (Normas Técnicas Especiais).*

Art. 195 - *Os agrotóxicos, produtos veterinários e demais produtos químicos deverão ser armazenados e manipulados em locais adequados, de tal modo que evite a contaminação de produtos alimentícios e dos manipuladores.*

Art. 196 - *Os estabelecimentos que comercializam animais deverão atender às condições necessárias de higiene e conforto destes.*

SEÇÃO IX

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS, QUÍMICO-FARMACÊUTICO, BIOLÓGICOS, DIETÉTICOS, DE HIGIENE, PERFUMES E COSMÉTICOS, DE SANEAMENTO, DOMISSANITÁRIOS, INSETICIDAS, RATICIDAS, DESINFETANTES, DETERGENTES PARA USO SANITÁRIO E CONGÊNERES

Art. 197 - *Além das disposições constantes deste Código e das NTE (Normas Técnicas Especiais), os estabelecimentos relacionados nesta seção serão fiscalizados de conformidade com a legislação superior pertinente .*

SEÇÃO X

DOS DISTRIBUIDORES, REPRESENTANTES, IMPORTADORES E EXPORTADORES DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E SEUS CORRELATOS

Art. 198 - *Os distribuidores, representantes, importadores e exportadores de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos devem atender às disposições constantes deste Código e às NTE (Normas Técnicas Especiais) e legislação superior pertinente .*

Art. 199 - *Os estabelecimentos que reembalam matérias-primas e produtos acabados, além de obedecer às NTE (Normas Técnicas Especiais), seguirão o ordenamento deste código e o pertinente em legislação superior .*

TÍTULO VIII

DAS NORMAS DE PROTEÇÃO CONTRA RADIAÇÃO

Art. 200 - *Todo e qualquer estabelecimento que opere com radiações ionizantes e não ionizantes devem atender às determinações deste Código, além das determinações previstas na legislação estadual e federal pertinentes.*

TÍTULO IX

DO SANEAMENTO BÁSICO

Art. 201 - *As medidas de saneamento básico, constituem dever do Poder Público , da comunidade e do indivíduo conforme estabelecido na Lei de Política Municipal de Meio Ambiente.*

Art. 202 - *A comercialização de água para o consumo humano, submeter-se-á ao controle da Secretaria Municipal de Saúde.*

Art. 203 - *A fabricação e comercialização de filtros e outros artefatos de uso doméstico utilizados na purificação ou tratamento de água para o consumo humano, será fiscalizado pela Secretaria Municipal de Saúde devendo atender à legislação específica.*

Art. 204 - *As habitações e construções em geral devem obedecer aos requisitos higiênico-sanitários, indispensável para a proteção da saúde, exigidos no Código de Obras, bem como ao disposto no Código de Posturas Municipais.*

TÍTULO X

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 205 - *A Secretaria Municipal de Saúde, promoverá ampla educação sanitária da população, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meios, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individuais ou comunitários.*

Art. 206 - *A programação e a execução das atividades educativas de saúde terão a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:*

I - preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;

II - campanhas sanitárias envolvendo técnicas de desenvolvimento das comunidades e problemas especializados ou gerais;

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

IV - consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade, de forma consciente, com maior aproveitamento nas ações e programas de serviço.

Parágrafo Único - *Estendem-se às instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo, a título de cooperação com a Secretaria Municipal de Saúde.*

TÍTULO XI

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 207 - *Para preservar, conservar e melhorar a saúde dos indivíduos em suas ocupações, a Secretaria Municipal de Saúde, executará ações e fiscalizará estabelecimentos de trabalho, de acordo com a legislação competente, visando:*

I - prevenir qualquer dano à saúde dos indivíduos, em conseqüência das condições de trabalho;

II - proteger os indivíduos contra os riscos relacionados com agentes químicos, físicos, biológicos, mecânicos e outros que possam afetar a saúde individual ou coletiva, nos locais de trabalho;

III - eliminar ou controlar os agentes nocivos à saúde nos locais de trabalho;

IV - proteger a saúde dos indivíduos e da população, contra os riscos causados pelas radiações;

V - proteger os indivíduos contra os riscos à saúde, provenientes da produção, armazenamento, transporte, venda, uso e aplicação de substâncias nocivas à saúde pública;

VI - verificar, em cooperação ou não, com outros órgãos, de que modo o ambiente de trabalho está influindo na saúde dos indivíduos.

Art. 208 - *A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os locais de trabalho, para verificar as condições dos mesmos e proceder ação de fiscalização.*

Art. 209 - *Os trabalhadores autônomos são obrigados a observar as medidas preventivas, destinadas a controlar adequadamente, os riscos a que possam ser expostas sua própria saúde e a de terceiros.*

Art. 210 - *Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de trabalho, devem:*

I - proporcionar ambiente de trabalho, observando a manutenção das condições higiênico-sanitárias;

II - adotar medidas efetivas para proteger e promover a saúde dos trabalhadores, mediante a instalação, operação e manutenção do equipamento de controle, necessários para prevenir enfermidades nos locais de trabalho.

Art. 211 - *São obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, por conta do empregador, conforme legislação específica.*

TÍTULO XII

DA SAÚDE MENTAL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 212 - *Compete ao órgão técnico da Secretaria Municipal de Saúde a orientação e inspeção nos estabelecimentos psiquiátricos, públicos ou privados, e que prestem assistência médico-social.*

Art. 213 - *Inspeções e orientações técnicas poderão ocorrer também:*

I - quando houver queixa ou denúncia de que determinado fator ou grupo de fatores esteja afetando, a saúde mental ou provocando manifestações de doenças em indivíduos, comunidades ou populações;

II - em estabelecimento para estudo, diagnóstico, exames ou pesquisas psiquiátricas ou psicológicas;

III - em instituições asilares ou geriátricas, onde haja indivíduos com afecções mentais.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 214 - *A licença para funcionamento de estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, só será fornecida, caso esteja convenientemente instalado em edificações adequadas, obedecendo ao que preceituam os padrões vigentes de arquitetura e organização operacional ordenada pela legislação superior .*

TÍTULO XIII

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 215 - *Para efeito desta lei, define-se como Normas Técnicas Especiais, as normas regulamentares baixadas pelos órgãos legais e competentes, abrangendo:*

I - vigilância epidemiológica;
II - controle de zoonoses;
III - vigilância sanitária;
IV - saúde do trabalhador;
V - saneamento e meio ambiente;

IV - outros programas estratégicos.

Parágrafo Único *- A Secretaria Municipal de Saúde manterá contatos periódicos com os referidos órgãos para atualização das Normas Técnicas Especiais.*

Art. 216 *- A ação fiscalizadora municipal será exercida pela autoridade sanitária municipal nos estabelecimentos, produtos e serviços de saúde ou de interesse à saúde de abrangência local.*

Art. 217 *- A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local, estabelecimento de saúde ou de interesse à saúde.*

Parágrafo Único *- Deverão ser lavrados os respectivos autos tanto nas inspeções de rotina quanto nas vistorias para a apuração de infrações.*

Art. 218 *- A publicidade e a propaganda de produtos de interesse à saúde serão fiscalizadas qualquer que seja o veículo empregado na sua divulgação.*

Art. 219 *- São autoridades sanitárias municipais:*

I - o Prefeito Municipal;

II - o Secretário de Saúde;

III - os dirigentes de Vigilância Sanitária;

IV - os membros das equipes ou grupos técnicos de Vigilância Sanitária;

V - os fiscais sanitários ou cargos equivalentes.

§ 1º *- A qualquer cidadão é facultado dar ciência à autoridade sanitária da infração ao disposto neste Código.*

§ 2º *- Todo servidor público tem o dever de dar ciência à autoridade sanitária competente de qualquer infração ao presente Código da qual tiver conhecimento.*

TÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 220 - *A proteção policial será solicitada pela autoridade sanitária sempre que se fizer necessário ao cumprimento do disposto neste Código.*

Art. 221 - *Os recursos provenientes de taxas e multas aplicadas em virtude do disposto neste Código serão alocadas no Fundo de Saúde, revertendo-se no financiamento dos serviços de saúde coletiva.*

Art. 222 - *As infrações aos dispositivos desta lei e respectivas penalidades estão definidas na Lei de Infrações à Legislação Municipal e Penalidades.*

Art. 223 - *Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.*

Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução desta Lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir, tão inteiramente como nela se contém.

Prefeitura Municipal de Varginha, 08 de janeiro de 1998.

ANTÔNIO SILVA
PREFEITO MUNICIPAL

LUIZ FERNANDO ALFREDO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

MÁRCIO RIBEIRO MOYSÉS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO

BERENICE TEREZINHA TUPY TAVARES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE