



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE NORTELÂNDIA

Av. Prefeito João Macaúba, 82 - B. Centro - CEP 78.430.000 - FONE/FAX (65) 346-1411
CNPJ: 03.425.170/0001-06 - Email: pmnortelandia@reporternews.com.br

LEI Nº 046/2006

Institui o Código Sanitário do Município de Nortelândia, dispõe sobre a organização, a fiscalização e o controle das ações e dos serviços de saúde no município e da outras providências.

Vilson Ascari, Prefeito Municipal de Nortelândia, Estado de Mato Grosso, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Nortelândia 28 de Junho de 2006.

Vilson Ascari
Prefeito Municipal



CÓDIGO SANITÁRIO

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º- Esta Lei regula, no município de Nortelândia e caráter supletivo á legislação Federal e Estadual pervimente, os direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem estar individual e coletivo dos seus habitantes, dispõe sobre as atribuições da Secretária Municipal de Saúde e aprova normas promoção, proteção e recuperação da saúde.

Art.2º- Compete à secretaria municipal de saúde a execução das atividades de proteção e promoção da saúde da população, bem como materiais relacionados com produtos, saúde do trabalhador, meio ambiente e de trabalho, prestação de serviços, bem como elaboração de normas técnicas especiais e específicas (portarias, resoluções e outras deliberações), respeitando a legislação federal, estadual e municipal.

Art.3º- A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, sendo dever do Município, concorrente com o Estado e com a União, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e bem-estar físico, mental e social da coletividade.

Art.4º- É dever da coletividade e dos indivíduos, em particular, cooperar com os órgãos e as entidades competentes, adotando uma forma de vida higiênica e saudável, combatendo a poluição em todas as suas formas, orientando, educando e observando as normas legais de educação e saúde.

TÍTULO II

DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS

Art.5º- O Município integra ao Sistema Único de Saúde - SUS, orientado por princípios e diretrizes previstas no artigo 198 da Constituição Federal e nas Leis nºs 8.080 de 19 de setembro de 1.990 e 8.142 de 28 de dezembro de 1.990.

Art.6º- O Sistema de Saúde do Município de NORTELÂNDIA terá uma unidade funcional, administrativa e orçamentária, responsável pelos cuidados básicos da saúde da população que vive em um território determinado de Secretaria Municipal de Saúde.

Art.7º- A Secretaria Municipal de Saúde, será composta pelas unidades sanitárias, ambulatoriais, hospitalares e centros especializados, definidos especialmente, com plano de atividades e comando único, capaz de resolver os problemas de saúde em todos os níveis que requerem atenção.

Art.8º- A Secretaria Municipal de Saúde obedecerá aos seguintes princípios:

- I. Área de abrangência;
- II. Estratégia única;
- III. Sistema único de aplicação de recursos;
- IV. Realidade epidemiológica social;
- V. Cobertura;
- VI. Unidades e equipamentos dos serviços de saúde;



- VII. Resolutividade dos níveis de complexidade;
- VIII. Integralidade dos serviços;
- IX. Relação eficiência e participação social.

Art.9º- Como unidade orçamentária e gerencial, com autonomia funcional, efetuará as atividades do SUS, no que tange aos programas de atenção a saúde, educação, administração geral, serviços gerais e direção.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde desenvolverá, ainda, atividades de gestão, acompanhamento, planejamento, coordenação, controle e avaliação das ações de suas unidades competentes e das referências inter-municipais, integrando o setor ao processo social organizado de sua área de abrangência.

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

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

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

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

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

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

I - Regionalização - a divisão de espaços geográficos dos serviços de saúde, agregando a noção de funcionabilidade e governabilidade do Sistema em que se compatiza, num mesmo espaço, as políticas sociais e coletivas;

II - Hierarquização - organização dos serviços por níveis de atenção que variam segundo as suas complexidades tecnológicas e de uma organização familiar de conotação seletiva, que atende um perfil das necessidades num determinado tempo e espaço.

Art.12- A Secretaria Municipal de Saúde, levando-se em consideração os aspectos político-gerenciais e, relacionando-se a outros setores sociais, demandará extra-setorial, de forma a garantir a descentralização técnico-administrativa, participando do eixo decisório.

TÍTULO III

DA PROTEÇÃO A SAÚDE

Art.13 - COMPETE ao Município por meio da Secretaria Municipal de Saúde, executar ações e serviços destinados a garantir a saúde da população, como uma das condições de igualdade de todos perante a lei.

Parágrafo Único - As ações e os serviços de saúde compreendem, isoladamente ou em seu conjunto, as iniciativas da Secretaria Municipal de Saúde, que tenham por conteúdo ou objetivo a proteção, defesa, promoção, prevenção, preservação e recuperação da saúde, individual e coletiva.



Art.14 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária exercer o poder de polícia através de ações que previnem doenças, de acordo com sua complexidade, a seguir especificadas:

I - Ações de Baixa Complexidade: (AC)

- a) Mapeamento de todos os estabelecimentos e locais passíveis de atuação da Vigilância Sanitária;
- b) Atendimento ao público, orientando e informando quanto às documentações, andamento de processo administrativo e outras informações técnicas, administrativas e legais;
- c) Recebimento, triagem e encaminhamento das denúncias alusivas a área de Vigilância Sanitária;
- d) Fiscalização das condições sanitárias de:
 - 1- água e esgoto;
 - 2- de piscinas de uso coletivo;
 - 3- das condições sanitárias dos criadouros da zona urbana;
 - 4- das condições sanitárias dos sistemas individuais de abastecimento de água, disposição de resíduo sólidos e criação de animais nas zonas rurais;
- e) Cadastramento, licenciamento e fiscalização dos:
 - 1- estabelecimento de interesse de saúde;
 - 2- estabelecimentos que comercializam e distribuem gêneros alimentícios, bem como microempresas que manipulem alimentos, excluindo aquelas que se localizam em unidades prestadoras de serviços e as que estão relacionadas nas categorias de média e alta complexidade.
- f) Planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações de Vigilância Sanitária de baixa complexidade.

II - Das Ações de Média Complexidade; (AC)

- a) investigação de surtos de toxinfecção alimentar;
- b) cadastrar, licenciar, e fiscalizar estabelecimento que;
 - 1- fabriquem gêneros alimentícios e engarrafadoras de água mineral;
 - 2- comercializem no varejo de medicamentos, cosméticos, domissanitários, correlatos;
 - 3- estabelecimentos de interesse da saúde de média complexidade.

TÍTULO IV
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art.15 - O Órgão municipal competente, contará com um corpo de fiscalização treinado especificamente para o desempenho das ações de vigilância nas áreas previstas no artigo anterior, com emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilização de processos e métodos científicos e tecnológicos adequados, aplicação das normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, com vista a obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art.16 - Os serviços de Vigilância Sanitária deverão estar ligados aos de Vigilância Epidemiológica, apoiando-se na rede de laboratórios de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

Art.17 - A competência municipal de fiscalização e controle das atividades humanas é norma pública contra qual nenhum interesse particular ou de órgão representativo de classe pode prevalecer.



Parágrafo Único - A ação de vigilância sanitária abrangerá todo e qualquer produto, estabelecimentos e outros, de que trata esta lei.

TÍTULO V

DA LICENÇA SANITÁRIA

Art.18 - A Instalação e o Funcionamento dos Estabelecimentos e Empresas de Produtos e Serviços de interesse da saúde, somente serão efetuados depois de devidamente licenciado pelo órgão sanitário competente.

Parágrafo Único - A emissão de alvará de localização e funcionamento de interesse a saúde, somente será expedida, após avaliação da Vigilância Sanitária.

Art.19 - A Licença Sanitária será expedida pela autoridade sanitária competente com validade de 01(um) ano renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requeridos na Visa Municipal.

§ 1º - A concessão ou renovação da licença sanitária para o funcionamento será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e a vistoria da autoridade sanitária competente.

§ 2º - Serão vistoriados os produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas técnicas do estabelecimento.

Art.20 - As licenças sanitárias ou suas revalidações poderão ser suspensas, causadas ou canceladas nos seguintes casos:

I - Por solicitação da empresa;

II - Pelo não funcionamento da empresa, por mais de 120(cento e vinte dias);

III - Por interesse da Saúde Pública, a qualquer tempo por autoridade sanitária competente.

Art.21 - O órgão sanitário competente da Prefeitura Municipal de Nortelândia, fixará as exigências e condições para o Licenciamento e Funcionamento dos locais de interesse da saúde, a que se refere esta lei, através de regulamento de leis e normas técnicas especiais, a serem elaboradas posteriormente, respeitada a Legislação Sanitária Federal vigente.

TÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 22º O poder de Policia Sanitária do Município de Nortelândia tem como finalidade promover normas para o controle de inspeção e fiscalização sanitária:

I - Da higiene de habitações, seus anexos, lotes vagos;

II - Dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como da daqueles de peculiar interesse da saúde pública.

III - Das condições de higiene de produção, conservação, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - Dos mercados, feira, ambulantes de alimentos e congêneres;

V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para o uso público;



- IX** - Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para o uso público;
- X** - Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI** - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos a licença sanitária;
- XII** - Das condições da águas destinado aos estabelecimentos público e privado;
- XIII** - Das condições sanitárias da coleta e destinos das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV** - Das condições sanitárias decorrente da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;
- XV** - Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- XVI** - Do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
- XVII** - Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII** - Das agencias funerárias e velórios;
- XIX** - Dos zoonoses;

CAPÍTULO I

DOS SANEAMENTOS BÁSICO E AMBIENTAL

Art.23 - É dever do Município, da coletividade e dos indivíduos, promoverem medidas de saneamento, respeitando, no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades, as determinações legais, as regulamentações, as recomendações, as ordens, as vedações e as interdições ditadas pelas autoridades competentes.

Art.24 - É direito de qualquer cidadão propor Ação Popular que vise anular ato lesivo ao meio ambiente, sendo isento de custas federais e do ônus da sucumbência.

SEÇÃO I

DAS ÁGUAS, SEU USO E DO PADRÃO DE POTABILIDADE.

Art. 25º COMPETE AO SISTEMA DE TRATAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO, a manutenção e operação da rede de abastecimento de água do Município de Nortelândia.

Art. 26º Os projetos de sistemas de abastecimento de água devem, obrigatoriamente, obedecer aos padrões de potabilidade e fluoretação estabelecidos pelo órgão sanitário competente, conforme Norma Técnica Especial.

Parágrafo Único - A água distribuída deverá ser adicionada teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminações.

Art. 27º Sempre que ocorrer impossibilidade de atendimento pela Administração Pública de instalação de rede de abastecimentos em conjuntos habitacionais ou em unidades isoladas, os mesmos deverão possuir sistemas particulares devidamente aprovados pelo órgão competente.

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



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

Art. 28º Todos os reservatórios públicos de água potável, deverão receber desinfecção e limpeza a cada seis meses, podendo esse prazo ser diminuído a critério da autoridade sanitária competente, devendo permanecer devidamente tampados.

Art. 29º As tubulações, peças e juntas utilizadas deverão obedecer as normas aprovadas pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 30º Os órgãos e entidades do município observarão e farão observar as normas técnicas sobre a proteção de mananciais.

Art. 31º As águas residuais de qualquer natureza, quando por suas característica física, químicas ou biológicas, alteram prejudicialmente a composição das águas receptoras deverão sofrer prévio tratamento.

Parágrafo Único – O lançamento de águas residuais de qualquer natureza em águas receptoras ou áreas territoriais, somente será permitido quando não prejudicar à saúde e ao meio ambiente, sendo proibido o lançamento de águas residuais no sistema de captação de água pluvial.

Art. 32º Os projetos de provisão e purificação de água para fins de potabilidade de qualquer natureza, deverão ser objeto de aprovação por parte dos órgãos de saúde e do meio ambiente.

Art. 33º Todo e qualquer sistema de tratamento de água deverá possuir um técnico devidamente habilitado e capacitado para a função.

SEÇÃO II

DOS ESGOTOS SANITÁRIOS

Art. 34º A aprovação das instalações de estações de tratamento de água e esgoto sanitário no Município, dependerá de apreciação do Órgão responsável pela Vigilância Sanitária.

Art. 35º Os projetos de coleta, tratamento de disposição de esgotos deverão obedecer as Normas Técnicas da ABNT e as especificações adotadas por órgão competente.

Art. 36º As instalações prediais devem também obedecer as Normas Técnicas, devendo ser dotadas de dispositivos e instalações adequadas a receber e a conduzir os dejetos.

Art. 37º É proibida a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 38º Todo prédio destinado a habitação, ao comércio ou a indústria, deverá ser ligado às redes públicas de abastecimento de água e esgoto.

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



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

Art. 39º É obrigatório o cadastramento das empresas de desentupimento de esgoto e limpeza de fossa no Órgão Municipal competente para monitoramento da deposição dos dejetos.

Art. 40º Os resíduos dos sanitários dos veículos de transporte de passageiros, deverão ser tratados e depositados em locais apropriados ao destino final destes dejetos.

Art. 41º É proibido a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residuárias nas vias públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art. 42º É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nas redes de esgoto.

Art. 43º A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do ambiente, devendo as empresas que trabalhem neste ramo ser cadastrada, licenciada e fiscalizada pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único - É proibido o lançamento de resíduos sólido, líquido e pastoso em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

SEÇÃO III

DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 44º Para efeitos desta lei, as piscinas e locais de banho classificam-se em:

I - De uso público - utilizados pela coletividade em geral;

II - De uso coletivo restrito - utilizadas por grupos de pessoas, as piscinas de clubes condominiais, escolas, entidades, tais como associações, hotéis, motéis e congêneres;

III - De uso familiar - as pertencentes as residências unifamiliares;

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

Art. 45º As piscinas de uso público e de uso restrito, deverão cumprir as Normas Técnicas Especiais, e estão sujeitas a inspeções periódicas da vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 46º As piscinas e demais locais de banho de uso público e de uso coletivo restrito, devem ter seu projeto aprovado pela Prefeitura Municipal, ficando condicionadas a receber Alvará de funcionamento, somente após vistoriadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 47º As piscinas de residências multifamiliares, assim entendidas os edifícios, os conjuntos habitacionais e os condomínios fechados, são considerados, para os efeitos desta Lei, de uso coletivo restrito.

Art. 48º Estão sujeitas a interdição por parte da Vigilância Sanitária, as piscinas em construção ou já construídas, sem observância do disposto neste Código, sem prejuízo da penalidade cabível.

Parágrafo único. Está sujeito ao pagamento de multa o proprietário de piscina, de uso público e de uso coletivo restrito em funcionamento sem respectivo



alvará de localização e funcionamento ou sem vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária.

Art. 49º É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água da piscina com as redes de instalação sanitárias, ficando os infratores sujeitos a multa e desligamento compulsório do mesmo.

Art. 50º É obrigatório o cadastramento no Órgão Municipal competente, das empresas que fazem o tratamento da água das piscinas, firmas de limpeza e desinfecção de reservatórios de água, bem como das transportadoras de água através de caminhões-pipa.

Art. 51º É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem piscinas de uso público e de uso coletivo restrito.

Art. 52º Constatadas irregularidades com relação a inobservância da legislação e da Norma Técnica Especial, a autoridade sanitária competente poderá interditar total ou parcialmente o funcionamento da piscina, suspender temporariamente ou solicitar o cancelamento do alvará de funcionamento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível.

SEÇÃO IV **DAS ÁGUAS PLUVIAIS**

Art. 53º Todo lote é obrigado a receber água pluvial proveniente de outro lote situado em cota superior.

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

Art. 54º É VEDADO, em qualquer situação, o lançamento de água pluvial sobre o passeio.

Parágrafo Único - A água pluvial será canalizada por baixo do passeio até a sarjeta.

Art. 55º É VEDADO o despejo de água servida e esgoto sanitário, a céu aberto ou na rede de águas pluviais.

Parágrafo Único - Nas áreas não servidas por rede de esgoto, a Prefeitura poderá autorizar o lançamento de águas servidas e esgoto tratados e quando comprovada tecnicamente, através de estudo próprio, a incapacidade de absorção no solo.

Art. 56º É vedado o lançamento de água pluvial na rede de esgoto.

Art. 57º A Prefeitura poderá concentrar o lançamento de água pluvial diretamente na galeria pública quando a situação topográfica do terreno não permitir o escoamento a sarjeta, através de canalização sob o passeio.

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

Art. 58º A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merece tratamento diferenciado, em função do alto risco de contaminação que apresenta para a população.



Art. 59º A coleta interna do resíduo de serviço de saúde deve ser realizada pelo próprio estabelecimento, seguindo as orientações da Secretaria de Saúde, no que concerne ao manuseio, acondicionamento, transporte, precaução quanto ao pessoal e o acondicionamento final dos resíduos sólidos, líquidos e pastosos.

Art. 60º Devem proceder ao acondicionamento próprio, além dos hospitais, as farmácias, os bancos de sangue, os laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da autoridade competente.

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

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

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

IV. Sangue humano e derivados.

Art. 61º A coleta do lixo séptico será feita diariamente, sendo os resíduos acondicionados em saco plásticos de cor branca leitosa com as especificações da ABNT.

Parágrafo Único - Os resíduos contundentes, perfurantes e cortantes deverão ser acondicionados previamente em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de substância infectante, antes do acondicionamento em saco plásticos.

Art. 62º Os estabelecimentos produtores de lixo séptico devem providenciar um recipiente do tipo autoclave ou similar para o tratamento dos resíduos líquidos e pastosos.

SEÇÃO VI

Coleta, Transporte e Destino Final dos Resíduos Sólidos

Art. 63º Sempre que a coleta, transporte, reciclagem e destinação final dos resíduos sólidos não for de competência do poder municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

Parágrafo Único - O gerador poderá entregar a uma empresa privada ou ao serviço público, a execução da parte ou de todo o serviço de coleta, transporte, reciclagem e destino final dos resíduos por ele gerados.

Art. 64º É proibido a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 65º As instalações destinadas ao manuseio de resíduos sólidos com vista a sua reciclagem serão projetadas, operadas e mantidas de forma sanitariamente satisfatória a fim de não virem a comprometer à saúde pública e o ambiente.

Art. 66º O lixo " In Natura" não deve ser utilizado na agricultura ou para alimentação de animais.



Art. 67º Não será permitida a disposição de resíduos sólidos à céu aberto em lixões ou vazadouros.

Art. 68º Para disposições dos resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para a proteção das águas superficiais e subterrâneas.

Art. 69º Deverá ser desenvolvido programa municipal de controle de transporte e disposição final do lixo industrial.

A coleta, o transporte e o destino final do lixo processar-se-ão, em condições que não acarretam malefícios ou inconveniências a saúde, ao bem estar público e à estética.

Capítulo II

Dos Alimentos

Seção I

Das Considerações iniciais e de definições

Art. 70º A defesa e a proteção de saúde individual ou coletiva no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até a sua colocação no comércio para o consumo humano, seguirão as orientações da presente Lei e seu regulamento.

Art. 71º Para os efeitos desta Lei, seu regulamento e as normas técnicas, considera-se:

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

II. - **Matéria-Prima Alimentar** - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III. - **Alimento In Natura** - todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV. - **Alimento Enriquecido** - todo alimento que tenha sido adicionada de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V. - **Alimento Dietético** - todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinado a ser ingerido por pessoas sadias ou cujo estado de saúde exija alimentação especial, com abstenção de glicose, dentre outros;

VI. - **Alimento de Fantasia ou Artificial** - todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

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

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



ESTADO DE MATO GROSSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE NORTELÂNDIA

Av. Prefeito João Macaúba, 82 - B. Centro - CEP 78.430.000 - FONE/FAX (65) 346-1411
CNPJ: 03.425.170/0001-06 - Email: pmnortelandia@reporternews.com.br

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

X. - **Alimento Sucedâneo** - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

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

XII. - **Produto Alimentício** - todo alimento de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas obtido por processo tecnológico adequado;

XIII. - **Padrão De Identidade E Qualidade** - o estabelecimento pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de embasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

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

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

XVI. - **Propaganda** - a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de amostras de alimentos relacionados com venda, e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento In Natura, materiais utilizados no seu fabricio ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

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

XVIII. - **Análise Prévia** - a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos;

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

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

XXI. - **Órgão Competente** - em âmbito municipal, a Secretaria Municipal de Saúde; em âmbito estadual, a Secretaria Estadual de Saúde; em âmbito federal, o Ministério da Saúde, e todos os seus órgãos delegados;

XXII. - **Autoridade Fiscalizadora Competente** - o servidor legalmente habilitado para funcionar como fiscal de Vigilância Sanitária;

XXIII. - **Laboratório Oficial** - o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município;



XXIV. - **Análise De Rotina** - efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita quanto a sua qualidade servindo para acompanhamento e avaliação do produto, quanto as normas e padrões vigentes;

XXV. - **Alimento Alterado** - alimento modificado por agentes externos naturais, tais como o ar, umidade, reações químicas, agressão mecânica, e similares, sofrendo modificações na sua forma;

XXVI. - **Alimento Adulterado** - alimento modificado em suas características originais de modo intencional, como por exemplo, a adição de substâncias sem nenhum valor nutritivo de forma a parecer de melhor qualidade;

XXVII. - **Alimento Contaminado** - é aquele que contém elementos estranhos a sua fórmula, potencialidade perigosos a saúde dos consumidores, tais como a salmonela e outros;

XXVIII. - **Alimento Deteriorado** - quando se apresenta alterado na sua forma e características originais como por exemplo, o alimento embolorado, de coloração diversa da normal como a carne esverdeada e outros;

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

XXX. - **Aproveitamento Condicional** - utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequado para o consumo direto, seja para alimentação humana ou animal e que, adquire condições de consumo;

XXXI. - **Material Resistente A Corrosão** - materiais que após prolongados contatos com alimentos, com materiais de limpeza ou soluções desinfetantes, mantenham as mesmas características originais em sua superfície.

SEÇÃO II DO REGISTRO

Art. 72º Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da união ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será valido para todo o território nacional com duração máxima de 10(dez) anos, a contar da sua aprovação.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidade, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art. 73º Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

- a) Os aditivos intencionais;
- b) As embalagens;
- c) Os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- d) Os coadjuvantes da tecnologia alimentar;

Art. 74º Ficam dispensados do registro:

I - As matérias primas alimentares e os alimentos "In Natura".

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (C.N.N.P.A) ou órgão que a substitua.



III - Os produtos alimentícios destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da C.N.N.P.A ou órgão que a substitua.

IV - Os alimentos que não estão sujeitos a registro, mais são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia fiscal e de apoio ou rotina.

V - Todos os alimentos fabricados, produzidos, comercializados dentro do município, deverá estar cadastrado e autorizado pelo órgão competente do município, de acordo com a disposição da legislação vigente.

SEÇÃO III

DA ROTULAGEM

Art. 75º Os rótulos de alimentos e ditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias primas alimentares e alimentos "In Natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 76º Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I - A qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;
- II - Nome ou marca do alimento;
- III - Nome da empresa responsável;
- IV - Endereço completo da firma responsável;
- V - Número de registro do alimento no órgão competente da união ou por ela delegada;
- VI - Indicação se for o caso de aditivo intencional mencionando e indicando o código de identidade correspondente;
- VII - Número de identificação da partida e do lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII - O peso ou o volume líquido;
- IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou normas técnicas especiais;

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em português e contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos dos alimentos destinados a exportação poderão ter as indicações exigidas por lei do País a que destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 77º Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

§ 1º - A expressão "colorido artificialmente" deve ser seguida do código do corante.



§ 2º - O estabelecimento neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art. 78º Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de "alimento dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 79º As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 80º As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 81º Não poderão constar na rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos, ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores às que realmente possuam.

Art. 82º A venda de alimentos à granel será regulamentada pela Autoridade Sanitária Municipal, consoante com a Legislação Federal específica.

Art. 83º São adotados e serão observados pela Secretária Municipal de Saúde os Padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento, pelo órgão competente da união abrangendo.

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento do alimento, 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 alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

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

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem a apresentação do produto;

VI - Métodos de colheitas de amostra, ensaio e análise do alimento;

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

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

§ 3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por ele abrangido, ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado corretamente.

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



§ 5º - Os alimentos sucedâneos, deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 84º Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimentos, serão adotados os preceitos Bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigente ou na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais perminentes.

CAPÍTULO III

NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 85º Todo estabelecimento ou local destinados à produção, fabrico, preparo, depósito, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento ou venda de alimento, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas de acordo com as características e peculiaridade de cada atividade.

Art. 86º Os estabelecimentos que trata esta seção somente poderá funcionar no município, após a expedição de alvará sanitário da secretaria municipal de saúde, através da vigilância sanitária, sem prejuízo dos atos de competência de outros órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 87º A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local dos estabelecimentos mencionados nesta seção, que utilizem para suas atividades os elementos e substância definidas nesta seção.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, em inspeção de rotina verificará aspectos referentes a:

- I - Localização, acesso, número de distribuição das dependências;
- II - Pisos, paredes e revestimentos;
- III - Forros dos tetos, portas e janelas;
- IV - Iluminação e ventilação;
- V - Abastecimento de água servidas;
- VI - Eliminação das águas servidas;
- VII - Ralos nos pisos, pias em lavados com sifão ou caixa sifonada;
- VIII - Instalações sanitárias dos empregados e para o público;
- IX - Local para guarda de vestiário dos funcionários;
- X - Recipientes adequadas para lixo;
- XI - Vasilhame de materiais inócuo inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- XII - As toalhas, copos, xícara e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XIII - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deteriorização, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XIV - Condições dos alimentos e matérias-primas, manipulação dos alimentos, proteção contra a contaminação e contra alteração eliminação das sobras de alimentos;
- XV - Armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante à critério da autoridade sanitária competente;
- XVI - As portas dos armários devem ser mantidas fechada;
- XVII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XVIII - Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem à entrada de insetos;



- XIX - As condições higiênicas e de saúde dos manipuladores;
XX - Das condições de saúde e segurança do trabalhador.

Art. 88º Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contado com alimentos;
- II - Varrer à seco;
- III - Ter produtos utensílio ou maquinários alheios as atividade;
- IV - Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;
- V - Comunicar diretamente com residências;
- VI - Utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de venda;
- VII - Sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha sala de embalagens e instalação sanitária;
- VIII - Nos casos não mencionados nos itens VI e VII deste artigo serão tolerados desde que atendam às seguintes disposições:

- a) Serem impermeabilizados adequadamente;
- b) Possuírem o pé mínimo de 3,00 metros (três metros);
- c) Guarda copo;
- d) Escada de acesso fixa com corrimão;
- e) Não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 (um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;
- f) Não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
- g) Manter rigoroso asseio, higiene e limpeza;

Art. 89º Os responsáveis pelo estabelecimento devem zelar pela limpeza e higienização dos equipamentos, utensílios e maquinários, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

Art. 90º Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes com embuço e rebocadas total, de cor claras, laváveis, impermeáveis, limpas e em perfeito estado de conservação, ou à critério da autoridade sanitária competente.

Art. 91º Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 92º Os sanitários não deverão abrir-se para os locais onde se preparam, sirvam ou depositem alimentos e deverão ser mantidos rigorosamente limpos e desinfetados, providos de papel higiênicos e acessórios para higienização das mãos.

SEÇÃO I

SALÕES DE VENDA

Art. 93º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamentos, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, lavável, impermeável e em bom estado de conservação;
- II - Paredes de cores claras, lisas, de fácil limpeza, laváveis e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 (dois) metros e em boas condições de conservação;
- III - Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - Balcões e mesas com tampas revestidos de material impermeável e eficiente;



V - Pia com água corrente, sabão líquido e toalha de mão descartável ou toalha de rolo;

VI - Lixeira com revestimento interno adequado para lixo, com tampa.

Parágrafo Único - Materiais não previstos nesta regulamentação, deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

SEÇÃO II

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 94º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverá seguir as seguintes normas:

I - Pisos de cerâmica ou de material liso, resistente, impermeáveis, laváveis, de fácil limpeza, antiderrapantes, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;

II - Paredes de cores claras, lisas, resistentes, laváveis, de fácil limpeza e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 metros (dois metros) e em boas condições de conservação;

III - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Abertura teladas com tela à prova de insetos;

V - Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VI - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VII - Lavabo com água corrente, provido de sabão líquido e toalha de mãos descartável ou toalha de rolo ;

VIII - Lixeira com revestimento interno adequado para lixo e com tampa.

SEÇÃO III

ANTE SALAS

Art. 95º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as ante-salas deverão possuir:

I - Pisos de cerâmica, ou de material liso, resistente, de fácil limpeza, impermeáveis, laváveis, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;

II - Paredes de cores claras, lisas, de fácil limpeza, laváveis, impermeáveis até a altura mínima de 2,00 metros (dois metros) e em boas condições de conservação;

III - Lavabo com água corrente;

IV - Sabão líquido e/ou dispositivo de higienização;

V - Toalha de mãos descartável ou toalha de rolo;

VI- Lixeira com revestimento interno adequado para lixo, com tampa.

SEÇÃO IV

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 96º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, impermeáveis, laváveis, de fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;

II - Paredes de cores claras, resistentes, lisas, de fácil limpeza, laváveis e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 metros (dois metros) e em boas condições de conservação;



- III - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;
- V - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
- VI - Portas providas de molas;
- VII - Lavabo com água corrente, sabão líquido, toalha de mão descartável ou toalha de rolo;

VIII - Lixeira, com revestimento interno adequado para lixo e tampa com abertura de pedal.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público;

§ 2º - Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias por sexo, à critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO V **DEPÓSITOS ALIMENTOS**

Art. 97º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, impermeável, lavável, de fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;

II - Estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) Dimensões.

- Largura, ou um dos lados = 3,00m (três metros), no mínimo.

- Comprimento, ou o outro lado = não estipulado.

b) Distância entre um estrado e o piso: 0,20cm (vinte centímetro), no mínimo.

c) Distância entre estrado e uma parede 0,50cm (cinquenta centímetros), no mínimo.

d) Quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50cm (cinquenta centímetro), no mínimo.

III - Paredes de cores claras, lisas, resistentes, laváveis, de fácil limpeza e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 m (dois metros) , em boas condições de conservação;

IV - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

SEÇÃO VI **VESTIÁRIOS**

Art. 98º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

I - Cômodos separados por sexo;

II - Paredes de cores claras, lisas, de fácil limpeza, laváveis e impermeáveis até a altura mínima de 2,00 metros (dois metros);

III - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, impermeável, lavável, de fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;



IV - Teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - Porta provida de mola;

VI - Armários para guarda de vestiário e bens pessoais;

Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, Buffet, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centro esportivo, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste regulamento, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 99º O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condição de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os projetam de contaminação e deteriorações.

Art. 100º Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos, não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usado com a face impressa, de papéis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios que por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 101º O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 102º Os alimentos manipulados devem ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservados em refrigeração.

Art. 103º Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competente.

Art. 104º Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantido afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumarias, limpezas e congêneres.



Art. 105º É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 106º É proibido:

- I - Expor à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas após expirado o prazo;
- II - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de novos alimentos;
- III - Reutilizar gorduras ou óleo de fritura em geral que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- IV - Fornecer manteiga ou margarina, doces, geleias, queijos e similares sem que estejam devidamente embalados e protegidos;
- V - Transportar, armazenar, distribuir ou expor à venda alimentos sem a devida proteção contra os raios solares diretos.

Art. 107º O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas, deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no tocante ao transporte e acondicionamento.

Art. 108º A autoridade sanitária em ocorrendo enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, tendo em vista a proteção da saúde pública.

Art. 109º Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 110º As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens 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 sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 111º Além dos aspectos dispostos constantes nesta regulamentação as autoridades da vigilância sanitária observação:

- I - O controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como a carne, o pescado e o leite;
- II - Procedimento de conservação em geral;
- III - Impressão nos rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços do fabricante e todos os elementos exigidos pela legislação pertinente, para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;
- IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;
- V - Verificação de fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização;

Art. 112º É proibido substituir uma espécie por outra com a finalidade de fraudar o consumidor, vender congelados por resfriados ou frescal, marcar peso errado nos alimentos previamente embalados e usar outros meios fraudulentos.



Art. 113º É proibido à venda de aves ou outros animais vivos nos supermercados e congêneres.

Art. 114º Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo.

- I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II - Serão usados em suas elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;
- III - Quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- IV - Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo respeitar os padrões de identidade e qualidade exigindo pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 115º Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observados as seguintes exigências:

- I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;
- II - As canas-de-açúcar destinadas a moagem deverá sofrer seleção;
- III - O caldo obtido em instalações apropriadas deverá passar em peneiras adequadas e rigorosamente limpas e em bom estado de conservação;
- IV - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para o consumo;
- V - A estocagem da cana deverá ser obrigatoriamente em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI - Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;
- VII - Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidades e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;
- VIII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável;
- IX - A cana raspada deverá estar acondicionada em local apropriado, protegido contra pó e insetos.

Art. 116º Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos em temperatura acima de 60º (sessenta graus celsius).

SEÇÃO I **COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL**

Art. 117º Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município para efeito da realização da análise fiscal.

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



§ 2º Em se tratando de faltas graves ligadas a higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto, poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva, ou ainda, cassada a licença do estabelecimento responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

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

* vide Decreto-lei Federal n.º 986, de 21/10/1969 ou Legislação Federal vigente.

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

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

SEÇÃO II

DAS QUALIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS

Art. 118º Só poderão ser dados à venda ou exposto ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

- I - Estejam em perfeito estado de conservação;
- II - Por natureza, composição ou circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionados com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;
- III - Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV - Obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativa ao registro, rotulagem padrões de identidade e qualidade.

Art. 119º São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

- I - Contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II - Transpirem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, Adicionais ou intencionais, para as quais não tenha sido estabelecido limites de tolerância ou que contenham acima do limite estabelecido;
- III - Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação acondicionamento ou conservação;
- IV - Contenham parasitas patogênicas em qualquer estágio de evolução os seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- V - Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;
- VI - Estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microrganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deteriorização ou prejuízo em as composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticas;
- VII - Por modificações evidentes em sua propriedade organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor;
- VIII - Tenham sido operados da origem ao consumidor, sobre alguma circunstância que ponha em risco à saúde pública;



- IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenham morrido por abate, ou animal enfermo, executados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- X - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI - Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção;

Art. 120º Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticas, por ação da temperatura, microrganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes;

Art. 121º Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os generes alimentícios:

- a) Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b) Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;
- c) Que constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais;

Art. 122º Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I - Provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;
- II - Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;
- III - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- IV - Não estiverem rotulados, quando obrigados pelas exigências, ou quando desobrigados, não poder ser comprovada a sua procedência;
- V - Não correspondem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem a apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, as especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, as do regulamento municipal correspondente concernentes ou as normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizadas.

SEÇÃO III **DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

Art. 123º Os bens e produtos alimentícios destinados ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizados sumariamente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

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

Art. 124º Quando o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, desde que não coloque em risco a saúde animal, poderá ser transportado por conta e risco do infrator, para local designado acompanhado pela autoridade sanitária até o momento em que se verifique não ser mais possível devolvê-la ao consumo humano.



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

SEÇÃO IV
DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Art. 125º Devem ser observadas as seguintes recomendações quanto ao pessoal que manipula alimentos em geral, desde sua fase de fabricação ao preparo de refeições:

I - Serem encaminhadas a exames periódicos (de 6 em 6 meses) de saúde;
II - Não praticarem ou possuírem hábitos capazes de prejudicar a limpeza dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

Art. 126º Devem ser incentivados pela Secretaria Municipal de Saúde cursos a serem dados ao pessoal, no que se refere a higiene individual, inclusive quanto ao vestuário adequado, cuidados necessários para evitar os riscos de contaminação na manipulação de alimentos, técnicas de limpeza e conservação do material e instalações.

Art. 127º A autoridade sanitária competente poderá afastar ou encaminhar para exames os Manipuladores de alimentos suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

SEÇÃO V
DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS, MATADOUROS-FRIGORÍFICOS E CONGÊNERES

Art. 128º Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueados, fábricas de conservas de carne, fábricas de conservas de pescado e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação pertinente:

I - Pisos revestidos com material resistente, liso, impermeável e de cores claras, providos de canaletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagem e residuais;

II - Paredes ou separações revestidas até a altura mínima de 2,0 (dois) metros, com material resistente, liso, impermeável e de cores claras;

III - Dependências e instalações destinadas ao preparo de produtos alimentícios separadas de todas as demais, inclusive das utilizadas no preparo das substâncias não comestíveis e daquelas em que forem trabalhadas as carnes e derivados para fins industriais;

IV - Abastecimento de água quente e fria;

V - Vestiário e instalações sanitárias adequadas e em conformidade com a autoridade sanitária competente;

VI - Currais, bretes e demais instalações do estacionamento e circulação dos animais, quando for o caso, pavimentados e impermeabilizados;

VII - Locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VIII - Pavimentação dos pátios e ruas na área dos estabelecimentos dos terrenos onde forem localizados os tendais para secagem de charques;

IX - Tela protetora dos tendais para secagem de charques e similares;

X - Local apropriado para necropsias com as instalações necessárias e forno crematório anexo, para incineração das carcaças condenadas;

XI - Gabinete para laboratório e escritório para inspeção veterinária.



Art.129º As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I - Pisos de cores claras, revestido de material liso, resistente e impermeável;
- II - Paredes de cores claras, revestida de material liso, resistente e impermeável até a altura de 2,0 (dois) metros, no mínimo;
- III - Forros exigíveis, a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeiras;
- IV - Área não inferior a 20,0 m² (vinte metros quadrados), com dimensão mínima de 4,0 (quatro metros), admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;
- V - Mesas de manipulação constituídas de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VI - Portas com mola;
- VII - Aberturas teladas.

Art. 130º Os matadouros avícolas, além das disposições relativas aos matadouros em geral,, no que lhes for aplicável, disporão das seguintes dependências:

- I - Compartimentos para separação das aves em lote, de acordo com procedência e raça;
- II - Câmara frigorífica.

Art. 131º Todos os abatedouros - frigoríficos deverão ter sistemas de tratamento e disposição de esgoto, conforme as Normas Técnicas da ABNT e submetidos à apreciação e aprovação da autoridade sanitária.

Art. 132º As dependências principais de cada estabelecimento, tais como sala de matança, triparias, fusão e refinação de gorduras, salga ou preparo de couros e outros subprodutos, devem estar separadas umas das outras.

Art. 133º As cocheiras, estábulos e pocilgas deverão estar situados em área rural e distante dos locais onde se preparem produtos de alimentação humana.

Art. 134º As fábricas de conservas de carnes e de produtos derivados e de pescados e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- I - Rodapés das paredes formando concordâncias arredondadas com o piso;
- II - Câmara frigorífica;
- III - Instalação para fabrico de produtos não alimentares completamente isoladas das demais dependências.

Art. 135º Os açougues e demais estabelecimentos que comercializam carnes em geral devem observar o tempo mínimo regulamentar para se proceder a desossa, utilizando serra elétrica ou similar.

I - Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

II - Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em bom estado de conservação.

Parágrafo único - Os açougues deverão possuir:

I - Pisos revestidos com materiais resistentes, lisos, impermeáveis e de cores claras, providas de canaletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagem e residuais;

II - Paredes ou separações revestidas até a altura mínima de 2,0 (dois) metros, com materiais resistentes, lisos, impermeáveis e de cores claras;

III - Abastecimento de água ligada à rede pública;

IV - Vestiário e instalações sanitárias adequadas e em conformidade com a autoridade sanitária competente;



Art. 136º É vedado às peixarias a fabricação artesanal de conservas de peixes e a venda desta ao consumidor.

Art. 137º É proibido nos açougues e estabelecimentos congêneres:

- I - Uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;
- II - Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;
- III - O uso de cepo;
- IV - Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;
- V - A estocagem de carne moída, devendo a mesma ser feita no momento de sua venda ao consumidor.

SEÇÃO VI

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

Art. 138º Os hotéis, motéis, pensões, hospedarias, restaurantes, lanchonetes, cafés, bares, padarias, confeitarias e congêneres, localizados ou ambulantes, observarão:

- I - O uso de água fervente, ou produto apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonel ou outros vasilhames.
- II - Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado.
- III - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;
- IV - Paredes de cores claras, lisas, laváveis, de fácil limpeza e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros), em boas condições de conservação;
- V - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- VI - Aberturas teladas com tela à prova de insetos;
- VII - Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VIII - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos ser feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- IX - Filtro e/ou outros dispositivos para água que atenda a demanda;
- X - É proibidos a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso;
- XI - É proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção;
- XII - É obrigatório o uso de copos descartáveis em bares, lanchonetes e locais que servem bebidas, principalmente os trailers e ambulantes;
- XIII - Manutenção de sanitários em número suficiente e higienicamente limpos, permanentemente desinfetados e, preferentemente, com a adoção de toalhas e assentos sanitários descartáveis;

Art. 139º Os hotéis, motéis, pensões e similares deverão atender também:

- I - Os leitos, roupas de cama, coberturas, toalhas de banho, deverão ser higienicamente esterilizados;
- II - Dormitório com área de 6,00m (seis metros quadrados) no mínimo, quando destinados a uma pessoa e, 4,00m (quatro metros) por leito se uso coletivo;
- III - sala de estar geral com área suficiente, à critério da autoridade sanitária competente;
- IV - As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.



Art.140º As lavanderias quando houver, devem ter:

- I - Pisos de cerâmica, ou de material liso, impermeável, de fácil limpeza, resistente, lavável, com inclinação para o escoamento de águas de lavagem e em bom estado de conservação;
- II - Paredes de cores claras, lisas, de fâcies limpezas, laváveis e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros), e em boas condições de conservação;
- III - Local para lavagem e secagem de roupas;
- VI - Depósitos de roupas servidas;
- V- Depósitos, em local exclusivo para roupas limpas;

Art. 141º No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado que evite totalmente o contato entre elas.

Art. 142º Das padarias, bombonieres, confeitarias e congêneres, deverão atender também:

- I - Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
 - II - Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;
- Parágrafo Único - deverão possuir móveis adequados conforme o ramo das atividades a serem executadas;
- a) Mesa e Utensílio - de material de cor clara, impermeável, liso, de fácil limpeza e higienização e em bom estado de conservação.
 - b) Maquinário - em bom estado de funcionamento, conservação e de fácil limpeza e manutenção.

Art. 143º Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isoladamente térmico e acústico, apropriados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 144º As massas de secagem os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras em locais adequados.

Art. 145º Das instalações sanitárias deverão atender também:

- I - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, impermeável, lavável, de fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;
- II - Paredes de cores claras, lisas, resistentes, laváveis, de fácil limpeza e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros) e em boas condições de conservações;
- III - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;
- V - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatórias a água corrente para descarga;
- VI - Portas providas de molas;
- VII - Lavabo com água corrente, sabão líquido de toalha de mão descartável ou toalha de rolo;
- VIII - Lixeira com revestimento interno adequado para lixo, com tampa e abertura de pedal.



§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas ser de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO VII

DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES.

Art. 146º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- II - Mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1,00m (um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;
- III - Gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves;

Art. 147º Além das demais disposições contadas no art. 145º deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I. abate ou preparo de aves ou outros animais, não condonante com as normas específicas;
- II. Aves doentes;
- III. Frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas fermentadas ou geminadas;
- IV. Produtos procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;

Art. 148º Os depósitos de aves ou outros animais vivos aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros animais, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências deste regulamento e mais as seguintes:

- I. Área proporcional a demanda, na proporção de 08(oito) aves por metro quadrado;
- II. Cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;
- III. piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

SEÇÃO VIII

DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFES, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Art.149º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I- Além das demais disposições contida no art.143 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;
- II- Vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- a) Remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou a vapor e secagem.

- III- Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:



- a) Coifas;
- b) Dutos;
- c) Chapéus;
- d) Exaustor;

IV- Triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente.

V- Equipamentos que produzem calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50cm (Cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

SEÇÃO IX

FÁBRICAS DE DOCES, FÁBRICAS DE GEL, FÁBRICA DE SALGADOS, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, BENEFICIADORAS DE ARROZ E CONGÊNERES

Art.150º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverá possuir:

- I- Sala de embalagens de produtos nos moldes da sala de manipulação à critério da autoridade sanitária;
- II- Vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio as seguintes etapas:
 - Remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem.
- III- Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
 - a) Coifa
 - b) Dutos
 - c) Chapéu
 - d) Exaustor
- IV Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;
- V Serem os aparelhos ou equipamento que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo 0,50cm (Cinquenta centímetro) do teto e das paredes;
- VI Terem chaminés de dimensionamento adequado a perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e a vizinhança;
- VII Serem instalados dispositivo apropriado para impedir que se formem ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumo, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 151 Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao consumo direto em bebida ou alimento que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) Feito água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminação;
- b) Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis e outras contaminações, sobretudo insetos;
- c) Ser retirado das respectivas formas por processo higiênicos, sendo proibido para este fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.



SEÇÃO X

DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS E SIMILARES

Art.152º Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

I- Vasilhames de material inócuo e inatacável sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípios as seguintes etapas:

- Remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem.

II- Os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e periodicamente deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III- Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV- Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

V- Durante o armazenamento a uma temperatura, antes da distribuição aos pontos de vendas, mantidos a uma temperatura máxima de -18° C (dezoito graus celsius negativo), nos pontos de venda a temperatura deverá ser de no máximo, -5° C (cinco graus celsius negativo).

Art. 153º É proibido nestes estabelecimentos manter as portas abertas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de Leite.

SEÇÃO XI

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 154º Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos das ações dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 155º Nestes estabelecimentos é permitida à venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

II - A comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida desde que em veículo frigorífico, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III - Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - É proibido o depósito e a comercialização de carnes e outros animais vivos;

V - Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - Fica proibido o fabrico de alimentos;



SEÇÃO XII
DOS PRODUTOS CASEIROS

Art. 156º A autoridade sanitária municipal ficará responsável pelo processo de registro e controle de todos os produtos alimentícios de origem caseira.

I - Todos produtos caseiros estarão sujeitos a fiscalização sanitária e as normas especiais.

II - A venda de produto perecível de consumo imediato ou mediato em feiras, ambulantes, será autorizada pela vigilância sanitária, obedecidas as nações de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto.

Art. 157º A autorização sanitária é restrita a venda dentro do município, podendo ser cancelado à qualquer momento ao desrespeito esse código e as normas técnicas especiais.

SEÇÃO XIII
DOS SUPERMERCADOS E MERCADOS

Art. 158º Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente as seções... (açougues)... (bares)... (padarias)... (quitandas) e ... (casas de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Pisos de cerâmica ou material liso, resistente, impermeáveis, laváveis, de fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens e em bom estado de conservação;

II - Paredes de cores claras, resistentes, lisas, de fácil limpeza, laváveis e impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 metros (dois metros) e em boas condições de conservações;

III - Teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - Portas providas de molas;

VII - Lavabo com água corrente, sabão líquido, toalha de mão descartável ou toalha de rolo;

VIII - Lixeira, com revestimento interno adequado para lixo e tampa com abertura de pedal.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público;

IX - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos. Suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

X - Câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

SEÇÃO XIV
DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 159º Os trailers, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.



Art. 160º No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam risco ou inconvenientes de caráter sanitário, à critério do órgão competente não sendo tolerado.

Art. 161º A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

III - Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, descartáveis e descartados após uma única serventia;

IV - Os alimentos, substância ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em depósitos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo no caso de ser servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60º C (sessenta graus celsius) fazendo uso de estufas caso necessário;

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

Art. 162º Os trailers, quando funcionarem com anexo tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos;

CAPÍTULO V

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASA DE ESPETÁCULOS E SIMILARES.

Art. 163º Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art. 164º As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação poderão ser aprovados sem que possua:

I - Sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - Instalações sanitárias independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - Adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça as condições de higiene;

IV - Instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios;

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária mediante resultados de exames laboratorial.

Art. 165º Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso assegurado rápida evacuação dos espectadores.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE NORTELÂNDIA

Av. Prefeito João Macaúba, 82 - B. Centro - CEP 78.430.000 - FONE/FAX (65) 346-1411
CNPJ: 03.425.170/0001-06 - Email: pmnortelandia@reporternews.com.br

Art. 166º As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora na sua totalidade a largura correspondente a 0,01cm (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão. Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 167º As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00 m³ (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa a cada hora.

§ 1º Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da associação brasileira de normas técnicas - ABNT;

§ 2º Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art. 168º As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I - Área mínima de 12m² (doze metros quadrados), pé direito de 3,00m (três metros);

II - Porta de abrir fora e construída de material incombustível;

III - Ventilação natural ou dispositivo mecânicos;

IV - Instalação sanitária;

Art. 169º As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórias serão separadas por sexo, com acessório para higienização das mãos.

Parágrafo Único - Deverá conter mínimo um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualmente entre homens e os de mulheres com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,0m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficientes para o escoamento de água de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art. 170º Nos cinemas, teatro e auditório deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias para uso dos freqüentadores, na proporção de 01 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

Art. 171º As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares na parte interna, deverá receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,0 m (dois metros).

Art. 172º Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) freqüentadores em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o pisos receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º - Será obrigatórios a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior e aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades a elas derem origem.

Art. 173º Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 174º Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações geris, mais os seguintes requisitos:

I - Pé direito não inferior a 4,00m (quatro metro);

II - Área do recinto dimensionada Segunda a lotação máxima prevista;



III - Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente remoção de ar interior;

Parágrafo Único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar deverá obedecer na íntegra ao disposto neste regulamento.

Art. 175º Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

Parágrafo Único - Quando obrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Art. 176º As creches devem atender, no que couber, as disposições deste regulamento, e as seguintes:

- a) Berçário com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) e no mínimo 3,00m² (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50cm (cinquenta centímetros);
- b) Saleta para amamentação com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco - encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;
- c) Cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrado), no mínimo;
- d) Compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m² (três metros quadrados), no mínimo;
- e) Instalações sanitárias para o uso das mães e do pessoal da creche;

Art. 177º Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis devem atender as seguintes condições:

- a) Terem os dormitórios, área de 6,00 m² (seis metros quadrado) quando destinados a uma pessoa a 4,00m² (quatro metros) por leito, nos de uso coletivos, no mínimo;
- b) Terem instalações sanitárias 01(um) vaso sanitário, 01(um) lavatório e 01(um) chuveiro para 10(dez) pessoas assistidas;
- c) Terem cozinhas e anexos com área de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50cm² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoas assistidas;
- d) Terem refeitório com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 cm² (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;
- e) Terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;
- f) Paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;



CAPÍTULO VI

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES.

Art. 178º O funcionamento destes estabelecimentos deverá observar as normas definidas pela autoridade sanitária competente.

I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processo químicos e/ou físicos, á critério da autoridade sanitária competente;

II - Toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser

III - Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados;

VI - Localização: insalubridade ou seja, área cuja circunvizinhança favoreça boas práticas sob aspecto sanitário;

VII - Distribuição das dependências de acordo com fluxo de clientes e atividades desenvolvidas pelo abastecimento;

VIII - Abastecimento de água: lavatório com água corrente, caixa d'água com limpeza e desinfecção periódica, água de consumo potável;

IX - Eliminação de águas servidas: ligadas à rede pública quando existir caso contrário, fossas sépticas com destinação adequada, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, permitindo o destino final adequado;

X - Produtos químicos como cosméticos, produtos de higiene e substância desinfetantes e esterilizados, deverão possuir registro junto ao ministério da saúde.

XI - Acondicionar os resíduos de forma adequada, em material plástico, exceto os perfurocortantes, que deverão ser acondicionados em recipiente rígido, estanque e vedado.

XII - Registro e controle de cliente através de livro atam ou de ficha para aplicação de produtos químicos.

XIII - Profissional qualificado com Certificado de cursos.

XIV - Maca com lençol descartável para sala de depilação.

Parágrafo Único - Todos os estabelecimentos deverá ter banheiro exclusivo para clientes, paredes de cor clara, de material impermeabilizante, a altura mínima de 2,0 metros, separado por sexo, com os acessórios de higienização. aprovado pelo órgãos competente.

Art. 179º As casas de banho ou saunas, observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgãos competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - O sabonete será fornecidas a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - É proibido atender pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doenças parasitária infecto-contagiosa ou repugnante;

Art. 180º As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste regulamento.



Art. 181º As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou outras procedências desde que não seja poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja suficiente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) Depósito de roupas a serem lavadas;
- b) Operações de lavagens;
- c) Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) Depósito de roupas limpas

CAPÍTULO VII

ÓTICA

Art. 182º É instrumento destinado a industrialização, manipulação e/ou comercialização de lentes Oftalmológicas.

Art. 183º Estes estabelecimentos estão sujeitos a fiscalização da autoridades sanitária do município e devem obedecer Normas Técnicas Especiais (N.T.E).

CAPÍTULO VIII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES.

Art. 184º Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até altura mínima de 2,00m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 185º É proibido nos estabelecimentos acima citado:

- I - Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - Venda de bebidas fracionadas;
- III - Transporte, distribuição e armazenamento de bebidas e água engarrafada sem proteção contra os raios solares diretos.

CAPÍTULO IX

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 186º Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimento de ensino e similares deverão obedecer as exigências mencionadas à seguir.

Art. 187º As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

§ 1º - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 01(um) para cada 25 (vinte e cinco) alunas; 01 (um) para cada 40 (quarenta) alunos; 01 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 01 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos e alunas.

§ 2º - Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, a proporção mínima de 01 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aulas, e os lavatórios serão em número não inferior a 01 (um) para cada 06 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão as normas constantes e aplicáveis deste regulamento.



Art. 188º É obrigatório a existência de instalações sanitária nas áreas de recreação, na proporção mínima de 01 (um) vaso sanitário e 01 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos, e 01 (um) vaso sanitário para cada 100 (cem) alunas e 01 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de 01 (um) para cada 100 (cem) alunas e alunos e vestiários separados com 5,00m (cinco metros), para cada 100 (cem) alunos ou alunas no mínimo.

Art. 189º Observar as condições geral do ambiente físico.

I - Estado de Conservação;

II - Condições das instalações elétricas e sanitária;

III - Iluminação e ventilação adequada;

IV - Instalação de proteção contra incêndio;

V - Localização: local de fácil drenagem e protegida de enchente;

Art. 190º É obrigatório a instalação de bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 01 (um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias, nos recreios, a proporção será de 01 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Parágrafo Único - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art. 191º Os compartimentos ou locais destinados a preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 192º Nos intervalos além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares serão observadas as referentes habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que for aplicável.

Art. 193º Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permite o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art. 194º Os reservatórios de água dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior a correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de 100(cem)litros por alunos no semi - internato e de 150(cento e cinquenta) litros por alunos nos internatos.

CAPÍTULO X

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E DA SEGURANÇA DO TRABALHO URBANO

Art. 195º As autoridades da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de incumbe fiscalizar as condições sanitárias dos locais de trabalho, o grau de



risco para a saúde do trabalhador, os equipamentos, maquinários e demais instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual.

Art. 196º As indústrias a se instalarem no território municipal deverão submeter a Secretaria Municipal de Saúde, para exame prévio da autoridade sanitária competente. O plano completo da solução, líquidos ou esgotamento sanitário e do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, visando evitar os prejuízos a saúde da população e do meio ambiente.

Art. 197º Os órgãos competentes municipais, em matéria de proteção da saúde e defesa do meio ambiente, observarão as Normas Técnicas sobre proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais, aprovadas pelo Ministério da Saúde, sem prejuízo da legislação estadual e municipal.

§ 1º As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação das águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária e ambiental competente, conforme a gravidade da situação.

§ 2º O não cumprimento das determinações dos órgãos competentes, dentro do prazo fixado, facultará as autoridades de Vigilância Sanitária e da Defesa do Meio Ambiente lavrarem auto de infração, podendo interditar o estabelecimento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível, bem como de outras penalidades decorrentes das Legislações federal e estadual pertinentes.

SEÇÃO I **DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR URBANO**

Art. 198º A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas e o estudo das causas de infortúnios e acidentes de trabalho, indicando os meios para sua prevenção.

Art. 199º É dever do empregador urbano, fornecer o equipamento de proteção individual - E.P.I. devendo observar:

- I - O tipo adequado a atividade a ser desempenhada;
- II - Fornecer apenas o E.P.I. aprovado pelo Ministério do trabalho;
- III - Dar treinamento ao trabalhador sobre o uso correto do E.P.I.;
- IV - Tornar seu uso obrigatório;
- V - Substituir o E.P.I. imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- VI - Responsabilizar-se por sua higienização e manutenção periódica.

SEÇÃO II **DOS RESÍDUOS INDUSTRIAIS GASOSOS**

Art. 200º Os resíduos gasosos deverão ser eliminados dos locais de trabalho através de métodos, medidas ou equipamentos de controle, submetidos tais métodos e dispositivos ao exame e aprovação dos órgãos competentes do Ministério do Trabalho, da Vigilância Sanitária e de Defesa do Meio Ambiente, caso haja lançamento dos contaminantes gasosos na atmosfera externa.



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

Art. 201º Os estabelecimentos de que trata esta seção estão sujeitos, no que couber, as prescrições referentes aos estabelecimentos comerciais em geral.

Art. 202º É PROIBIDO lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas.

Art. 203º A desobediência às normas desta seção, sujeitará o infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento, se for o caso.

SEÇÃO IV
DOS COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS E GASOSOS

Art. 204º Os tanques de armazenagem de líquidos inflamáveis e combustíveis serão construídos de aço ou concreto, a menos que a característica do líquido requeira material especial, segundo as Normas Técnicas oficiais no país.

Parágrafo Único - Todos os tanques de superfície, usados para armazenamento de líquidos inflamáveis devem ser equipados com respiradouros de emergência.

Art. 205º É obrigatório a colocação de letreiros em todas as vias de acesso aos locais de armazenagem dos combustíveis, com os dizeres: "NÃO FUME INFLAMÁVEL".

SEÇÃO V
DA PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS TRABALHADORES

Art. 206º As empresas devem, obrigatoriamente, mandar realizar exames médicos nos operários que trabalham com combustíveis, de preferência a cada três meses, se legislação estadual ou federal não dispuser de forma diversa.

Art. 207º Além das proteções exigidas pela legislação trabalhista, os operários deverão trabalhar com a proteção de:

- I - Máscara contra gases;
- II - Óculos de proteção visual;
- III - Luvas especiais;
- IV - Botas de canos longos;
- V - Macacões de mangas longas.

SEÇÃO VI
DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR RURAL

Art. 208º O empregador rural é OBRIGADO a fornecer, gratuitamente ao seu empregado, equipamento de proteção individual - E.P.I., em perfeito estado de conservação e funcionamento nas seguintes circunstâncias:

- a) Sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não fornecerem completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho e ou doenças profissionais;
- b) Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;
- c) Para o atendimento de situações de emergência.

Art. 209º Atendidas as peculiaridades de cada atividade o empregador deverá fornecer aos trabalhadores E.P.I., para proteção da cabeça, dos olhos e da face,



dos ouvidos, das vias respiratórias, dos membros superiores e inferiores, e do tronco.

Art. 210° Os E.P.I., e as roupas utilizadas em tarefas onde se empregam substâncias tóxicas ou perigosas serão rigorosamente higienizados e mantidos em locais apropriados sem risco de contaminação da roupa de uso comum do trabalhador e seus familiares.

Art. 211° Compete ao empregador pessoalmente ou a seus prepostos, gerentes ou sub contratantes de mão-de-obra, quanto aos E.P.I.:

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

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

Art. 212° Compete ao trabalhador rural:

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

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

SEÇÃO VII **DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS**

Art. 213° Somente na zona rural permitir-se-á a criação de bovinos, suínos, ovinos, eqüinos, caprinos, aves e outros animais que, pelas suas características, possam ser prejudiciais a higiene e bem-estar da população urbana e ao meio ambiente.

Art. 214° As clínicas veterinárias poderão localizar-se em zona urbana desde que funcionem em consonância com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 215° Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais deverão revestir-se todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso, estando sujeitos a atuação da Vigilância Sanitária e passíveis de atuação, com apreensão dos animais que, por falta das condições de higiene e profilaxia necessárias, estiverem suspeitos de doenças ou contaminações.

SEÇÃO VIII **DA PREVENÇÃO E DO CONTROLE DE ZOONOSES**

Art. 216° A criação, o controle da população animal na zona urbana, bem como a prevenção e o controle de zoonoses no município obedecerão ao seguinte:

I - Os proprietários de animais domésticos deverão mantê-los trancados em suas propriedades;

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

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

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

Art. 217° Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote.



CAPÍTULO XI
DAS NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE
SEÇÃO I

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 218º Compete à Secretaria Municipal de Saúde através dos seus órgãos competentes, proceder as investigações e levantamentos necessários para manter absolutamente atualizadas as informações e dados estatísticos de doenças e óbitos, tendo em vista as medidas de controle dos mesmos, como proteção e prevenção à saúde da população.

Art. 219º A Secretaria Municipal de Saúde deve fazer publicar e distribuir a todas as entidades de classe, às Associações de Moradores de Bairros, às Escolas, às Igrejas e Templos, uma relação das doenças transmissíveis, seus principais sintomas e medidas de prevenção e cautela que devem ser observadas.

Art. 220º É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, ou a simples suspeita de ocorrência de doença transmissível constante da relação de que trata o artigo anterior.

Art. 221º É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local por parte das seguintes pessoas:

- I - Médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;
- II - Responsáveis por farmácia, casas de produtos veterinário, clínicas odontológicas e de fisioterapia, hospitais ou outros estabelecimentos congêneres;
- III - Farmacêuticos, Bioquímicos, Veterinários, Fisioterapeutas, Dentistas, Enfermeiros e pessoas que exerçam profissões afins;
- IV - Responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos e radiológicos;
- V - Responsáveis por estabelecimentos de ensino, locais de trabalho, hotéis, pensões e congêneres, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;
- VII - Responsáveis pelo serviço de verificação de óbito;
- VIII - O cartório de Registro Civil que registrar o óbito proveniente de doenças transmissíveis.

Art 222º A notificação das doenças compulsória das doenças tem caráter sigiloso, a identidade da pessoa que realizou a notificação, salvo se a mesmo assim permitir.

Art 223º Para auxiliar a ação da Secretaria Municipal de Saúde tendo em vista resguardar e prevenir a saúde, o bem-estar e diminuir os riscos à população, o Cartório de Registro Civil, bem como os médicos e os hospitais, deverão comunicar os casos de óbitos decorrentes de uso excessivo de drogas, bem como de acidentes de trânsito causados por motoristas dopados ou alcoolizados.

Art 224º As pessoas que tratam o artigo 214 que descumprirem a notificação compulsória, estão sujeitas a fiscalização da Vigilância Sanitária, incorrendo em atuação de caráter fiscal, com aplicação de penalidade pecuniária além das pré estabelecidas em legislação pertinentes

SEÇÃO II
DA VACINAÇÃO OBRIGATÓRIA

Art 225º Compete à Secretaria Municipal de Saúde, em apoio a Secretaria Estadual de Saúde, executar vacinação de caráter obrigatório, definidas em Programa Nacional de Imunização, ou decorrentes de necessidade locais.



Art 226º É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, inclusive os menores sob sua responsabilidade.

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

Art 227º Os atestados de vacinação obrigatória serão gratuitos, devendo ser denunciado qualquer profissional da saúde que por eles cobrar.

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

SEÇÃO III **DAS CALAMIDADES PÚBLICAS**

Art 228º Na ocorrência de casos de agravos à saúde decorrentes de calamidades públicas, tendo em vista o controle de epidemias, a Secretaria de Saúde devidamente articulada com os órgãos federais e estaduais competentes, promoverá a mobilização de todos os recursos médicos e hospitalares existentes nas áreas afetadas, considerados necessários.

Art. 229º Para efeito do disposto no artigo anterior, deverão ser empregados, de imediato, todos os recursos sanitários disponíveis, com o objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias, acudindo os casos de agravos à saúde em geral.

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

- I - Promover a provisão, o abastecimento, o armazenamento e a análise da água potável destinada ao consumo;
- II - Propiciar meios adequados para o destino dos dejetos, a fim de evitar a contaminação de água e dos alimentos;
- III - Manter adequada higiene dos alimentos, impedindo a distribuição daqueles suspeitos de contaminação;
- IV - Empregar os meios adequados ao controle de vetores;
- V - Assegurar a rápida remoção de feridos e a imediata retirada de cadáveres da área atingida.

SEÇÃO IV **DOS HOSPITAIS E SIMILARES**

Art. 230º É obrigatório nos hospitais, clínicas, casas de saúde, maternidades e similares:

- I - Esterilização de roupas, louças, talheres e utensílios diversos;
- II - Desinfecção de colchões, travesseiros, cobertores, móveis e assoalhos;
- III - Manutenção da cozinha, copa e despensa devidamente arejadas e em condições de completa higiene.

Art. 231º Os hospitais devem possuir, OBRIGATORIAMENTE, quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção e de doentes portadores de doenças infecto-contagiosas.

Art. 232º Os prédios onde se instalarem hospitais, maternidades e congêneres, devem seguir as orientações cantantes do Código de Obras e Edificações, além de outras Normas Técnicas pertinentes.



Art. 233° Não será permitido o funcionamento de hospitais e congêneres que não satisfaçam todas as exigências das Normas Técnicas no tocante às dependências necessárias, equipamentos em perfeito estado de funcionamento e todas as condições de assepsia e limpeza para o perfeito atendimento de pacientes e diminuição de riscos de infecção hospitalar.

SEÇÃO V
DA PROTEÇÃO CONTRA A RADIOATIVIDADE

Art. 234° Às pessoas que manipulam Rádio ou sais de Rádio, deverão ser asseguradas medidas de proteção regulamentadas por Normas Técnicas Especiais.

Art. 235° As salas para manipulação de Rádio ou substâncias radioativas deverão seguir exigências contidas em Normas Técnicas, ser bem ventiladas, isoladas e sinalizadas com os dizeres: PERIGO - RADIOATIVIDADE.

Art. 236° É proibido a presença de qualquer pessoa estranha ao trabalho, na sala de radiação.

Art. 237° É aconselhável a adoção de sistema de rodízio ao pessoal que manipula substâncias radioativas, para que seja o mesmo afastado periodicamente do contato direto com tais materiais, sendo absolutamente PROIBIDO o trabalho sem utilização de dosímetros pessoais de radioatividade, tais como câmara ou Radio-fotoluminescente.

Parágrafo Único. O transporte do Rádio para utilização terapêutica nos hospitais e nos centros urbanos deverá ser feito em recipientes que ofereçam proteção adequada, de acordo com normas técnicas Especiais.

SEÇÃO VI
DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES E CONGÊNERES

Art. 238° Os laboratórios de análises clínicas e congêneres, além das normas regulamentares que devem ser observadas, deverão Ter entrada independente, não podendo suas dependências serem usadas para fins que não os de suas atividades peculiares, e precisam dispor de, no mínimo, uma sala para atendimento de clientes, uma para coleta de material, outra para o laboratório propriamente dito e sanitários de uso público.

SEÇÃO VII
DOS BANCOS DE SANGUE E SIMILARES

Art. 239° Os bancos de Sangue deverão seguir estritamente as Normas Técnicas Especiais que forem expedidas pelo Ministério da Saúde, além das normas regulamentares Municipais e Estaduais que lhe forem compatíveis.

Art. 240° No que diz respeito as instalações e aos prédios onde se instalarão, devem seguir as orientações do Código de Obras e Edificações, Normas do Ministério da Saúde e Legislação pertinente.

Art. 241° É proibido aceitar doações de sangue provenientes de estabelecimentos de recuperação de viciados e drogados.

Art. 242° Toda doação de sangue, mesmo que o doador seja aparentemente saudável, inclusive quando se tratar de parente do paciente que receberá o sangue, deve ser analisada, passando por todos os testes a fim de se evitar contaminações.



Art 243° Devem ser implantados centros de atendimentos a pessoas que desejam realizar testes HIV e exames físicos de pessoas com lesões de pele, com sintomas de diarreia crônica grave, sudorese noturna, febre e perda de peso anormal de peso

Art 244° Não se devem permitir a entrada de pessoas estranhas nos recintos de trabalho, nem se permitir que pessoas se alimentem ou fumem nos mesmos.

Art 245° O pessoal envolvido com a coleta e análise do sangue devem usar luva e aventais protetores, sendo todos os aparelhos, segundo as Normas Técnicas do Ministério da Saúde como recomendações aos hospitais, ambulatorios médico-odontológicos e laboratórios.

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

Art 246° Os médicos devem encorajar, sempre que a situação o permitir, que se proceda a autotransfusão, ao invés de transfusão de sangue de doadores.

Art 247° A amostra do soro do doador deverá ser examinada INDIVIDUALMENTE, obedecendo a um fluxo específico determinado em função da positividade e negatividade das diversas reações.

Art 248° O sangue HIV positivo, identificado pelo teste ensaio imunoenzimático, deve ser recolhido imediatamente a instituição que realizou o exame, uma vez que o mesmo constitui precioso material de estudo e pesquisa.

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

§ 2° A embalagem a ser procedida será colocada em um isopor com gelo, hermeticamente fechado, para envio imediato.

Art 249° É obrigatório para os estabelecimentos coletores de sangue e seus derivados sediados no município de Diamantino, a comunicação oficial e confidencial, prazo de 48 (Quarenta e oito) horas após a detecção do resultado positivo de doenças infecciosas, aos Departamentos de Vigilância Epidemiológica e Sanitária das Secretaria Municipal Saúde.

Parágrafo Único. A comunicação deve ser feita principalmente, quando da detecção da doença de Chagas, Sífilis, Malária, Hepatite B e SIDA/AIDS.

Art 250° Torna-se obrigatório, ainda, o envio mensal de dados abaixo relacionados ao departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde:

- I. Números de doadores de sangue;
- II. Volume de sangue coletado;
- III. Volume de sangue processado;
- IV. Volume de sangue desprezado;
- V. Plasma processado;
- VI. Hemoderivados processados, por unidade e volume;

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



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

Art 251º Ficam sujeitos às normas de Vigilância Sanitária os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos, cosméticos, os produtos de higiene, os perfumes, os saneantes domissanitários e todos os demais produtos definidos em Legislação Federal.

Art 252º Somente poderão extrair, produzir, fabricar, fracionar, ambalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir ou comercializar os produtos de que se trata o artigo anterior, as empresas autorizadas pelo Ministério da Saúde e pelo órgão sanitário da Secretaria Estadual de Saúde, sem prejuízo da Vigilância Sanitária exercida pelas autoridades municipais.

Art 253º Os estabelecimentos industriais de medicamentos, alimentos, cosméticos, saneantes domissanitários e correlatos, os estabelecimentos comerciais de medicamentos e produtos veterinários e os prestadores de serviço de saúde. Somente poderão funcionar sob responsabilidade técnica devidamente habilitado.

Art 254º As farmácias e drogarias deverão conter ainda, local absolutamente trancado para guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependências ou psíquica, bem como livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saída daqueles produtos, conforme determinação do Órgão competente.

Art 255º Às farmácias e drogarias permite-se a comercialização de produtos correlatos, tais como: produtos de higiene pessoal ou do ambiente: cosméticos e produtos de perfumaria, dietéticos e outros, desde que se observe a Legislação Federal específica e a estadual supletiva pertinente.

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

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

Art 256º As empresas aplicadoras de saneantes domissanitários, assim entendidos as substâncias destinada a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, e ainda tratamento de água, somente poderão funcionar no Município de Diamantino, tendo em sua direção um responsável técnico legalmente habilitado com termo de responsabilidade assinado perante autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde.

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

Art 257º As empresas a que se refere o artigo anterior deverão possuir equipamentos e instalações adequadas e somente poderão utilizar produtos devidamente registrados pelo Ministério da Saúde.

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



Art 258° As pessoas que trabalham com ervas e plantas medicinais somente poderão funcionar licenciadas pelo órgão Sanitário competente, sendo vedada a comercialização de plantas entorpecentes de qualquer espécie.

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

Art 259° Nas zonas suburbanas ou rurais, onde não existir farmácia ou drogaria num raio de 3(três) quilômetros, poderá a Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social Conceder, a título precário, licença para instalação de posto de medicamentos sob responsabilidade de pessoa idônea e atestada por farmacêutico inscrito no Conselho Regional de Farmácia de Mato Grosso.

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

SEÇÃO IX
DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, ESTABELECIMENTO FUNERAL, CAPELAS
MORTUÁRIAS, CREMATÓRIOS E ATIVIDADES MORTUÁRIAS

Art 260° O sepultamento e a cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pela Prefeitura.

Parágrafo Único. Nenhum sepultamento se dará sem o respectivo atestado de óbito.

Art 261° Nenhum cemitério aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades municipais competentes.

Art 262° As autoridades municipais competentes poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

Art 263° O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer as exigências sanitárias previstas em Norma Técnica Especial.

Art 264° A secretaria Municipal de Saúde, exercerá vigilância sanitária sobre as inspeções destinadas aos necrotérios e estabelecimentos funerários.

Art. 265° Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

§ 1° - Os necrotérios deverão ter, pelo menos;

I - sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material liso, resistentes, impermeáveis, laváveis e dotados de ralo; devendo contar pelo menos, com:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;



II - câmara frigorífica para cadáveres com área de oito metros quadrados;

III - sala de recepção e espera;

IV - instalações sanitárias distintas para cada sexo, providos de acessórios para higienização das mãos, lixeira com revestimento interno com saco plástico adequado para lixo e tampa com abertura de pedal.

§ 2º - Os estabelecimentos funerários deverão ter, pelo menos:

I - paredes de cor clara, laváveis e impermeáveis e pisos dematerialliso, resistente, impermeável e laváveis;

II - sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;

III - sala de descanso e espera, proporcional ao número de sala de vigília;

IV - bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília, com utilização de copos descartáveis;

V - instalações sanitárias distintas para cada sexo, providas de acessórios para higienização das mãos, lixeira com revestimento interno, com saco plástico adequado para lixo, com tampa e abertura com pedal;

§ 3º - São permitidas copas em locais adequadamente situadas, de acordo com as exigências da autoridade sanitária.

Art 266º As administrações dos cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar que se empoce água nas escavações e sepultamentos.

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

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

SEÇÃO X **DAS HABITAÇÕES E EDIFICAÇÕES EM GERAL**

Art 267º A secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando da aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

Art 268º Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

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

Art 269º Os proprietários ou possuidores a qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios, ou terrenos.

Art. 270º Para preservação e manutenção da higiene das habitações é proibido:

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

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

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



Parágrafo Único - A infringência a este artigo sujeitará o proprietário a multa graduada de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo da incidência de Imposto Territorial, nos termos da legislação tributária municipal vigente.

Art. 271º Os proprietários desta seção aplicam-se, no que couber, a todas as edificações, qualquer que seja sua destinação.

CAPÍTULO XII **DAS TAXAS**

Art. 272º O contribuinte da taxa são todas as pessoas físicas e jurídicas que desenvolvem atividades que sejam objeto da ação de vigilância sanitária.

Art. 273º - A Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária será devida, anualmente, pelas fiscalizações realizadas de modo Sistemático, Periódico e Dirigido, valorada conforme as dimensões do que está sendo fiscalizado e sua complexidade.

I - Estabelecimentos, unidades ou atividades que produzem, comercializam ou manipulam produtos, embalagem, equipamentos e utensílios, que executam ações, de interesse da saúde pública, de baixa complexidade: açougues, cantinas, casas de frios (laticínio e embutidos), casas de sucos, caldo de cana e similares, depósitos de alimentos, confeitarias, comércio de pescados, petiscarias, churrascarias, rotisseries, lanchonetes, mercados, mini, super e hipermercados, padaria, panificadoras, pastelarias, pizzarias, comércio de produtos congelados, restaurantes, buffets, trailers, quiosques, sorveterias, atacadistas de produtos perecíveis, de agrotóxicos e de fertilizantes, distribuidores de drogas, de medicamentos, de produtos farmacêuticos, e insumos farmacêuticos, de produtos de uso laboratorial, de produtos biológicos, de produtos de uso odontológicos, de produto de uso médico - hospitalar e similares, e comércio de produtos veterinários, de ervanária, posto de medicamento, bares, boates, bombonieres, cafés, depósitos de bebidas, depósitos de hortifrutigranjeiros, comércio de embutidos e conservas, produtos de nutrição (parenteral e esportivos manipulados ou não), de produtos não perecíveis, envasadores de chá, de café, de condimentos e de especiarias, quitandas, atacadistas de produtos não perecíveis, de alimentos para animal (ração e suplementos), comércios de ovos, comércio ou distribuidores de cosméticos, de saneantes domissanitários, de perfumes, de produtos higiênicos, de embalagens, de instrumentos laboratoriais, de instrumentos ou equipamentos odontológicos e de fertilizantes, academias para práticas de esportes, escolas e saunas, dormitório, estação rodoviária, ópticas, laboratórios de ópticas, aviários, barbearias, salões de beleza, clínicas de estéticas, instrumentos de massagens, casas de espetáculos e similares, cemitérios, necrotérios, cinemas, teatros, hotéis, motéis, pousadas, pensões, igrejas, lavanderias, clubes recreativos e similares, serviços e veículos de transporte funeral, de atendimento médico, de transporte de doente, de óleo vegetal "degomado" e de alimentos para o consumo humano, e atividades similares acima não elencadas:

1.1 - até 100m² de área construída.....0,019 UPF- p/m² - 0,50

1.2 - acima de 100m² até 300m² de área construída.....0,021 UPF- p/m² - 0,53

1.3 - acima de 300m² até 500m² de área construída.....0,023 UPF- p/m² - 0,55

1.4 - acima de 500m² até 1000m² de área construída.....0,025 UPF- p/m² - 0,57

1.5 - acima de 1000m² de área construída.....0,027 UPF- p/m² - 0,60

1.6 - Vistoria para licenciamento anual de :

1.6.1 - Veículos p/ transporte de doentes, por unidade.....1,0 UPF

1.6.2 - Veículos de transporte de Óleo Vegetal "degomado", água potável e de alimentos, por unidade:



1.6.2.1 – Caminhão:

- a) até 02 eixos 1,5 UPF - 50
b) acima de 02 eixos.....2,0 UPF - 70

1.8.2.2 – Caminhonete ou furgão 1,0 UPF - 80

II – Estabelecimentos ou atividades comerciais e de prestação de serviços que realizam ações de baixa complexidade: marcenaria, estabelecimento bancário, borracharia, serralheria, envasadora e reforma de extintores de incêndio, vidraçaria, sapataria, oficinas, ferro velho, lava jato, posto revendedor de combustíveis, funilaria e pintura, indústria de móveis, desentupidora e limpa fossa, veículo de transporte coletivo inter – estadual com banheiro (ônibus), veículo de transporte de dejetos e outros, similares acima não elencadas:

2.1 – até 100m² de área construída e/ou utilizada..... 0,017 UPF- p/m² - 0,50

2.2 - acima de 100m² até 300m² de área construída.....0,019 UPF- p/m²- 0,53

2.3 - acima de 300m² até 500m² de área construída 0,021 UPF- p/m²- 0,55

2.4 acima de 500m² até 1000m² de área construída 0,023 UPF- p/m²- 0,57

2.5 - acima de 1000m² de área construída.....0,025 UPF- p/m²- 0,60

2.6 - Vistoria periódica (inspeção) de transporte coletivo intermunicipal e estadual com banheiro (ônibus), por unidade.....0,5 UPF - 10

2.7 – Vistoria de veículo de transporte de dejetos, por unidade anual:

a) até 02 eixos.....1,5 UPF - 10

b) acima de 02 eixos.....2,0 UPF - 15

III – Estabelecimento, unidades ou atividades que produzem, comercializam ou manipulam produtos, embalagens, equipamentos e utensílios que executam ações de média complexidade: clínicas ou consultórios veterinários, policlínicas, clínicas odontológicas, médicas, farmácias, drogarias, creches, com fracionamento de drogas e insumos farmacêuticos, com fracionamento de cosméticos, com fracionamento de produtos saneantes e domissanitários, lavanderia de roupa de uso hospitalar, cozinha industrial, indústria de alimentos, presídio, carcerária, laboratório de análises clínicas, de bromatologia e de patologia clínica, laboratório de prótese, clínica de acupuntura, serviço hemoterapia, serviço de diálise, posto de coleta de materiais, dispensários, posto de medicamentos, asilos, casa de apoio, desinsetizadoras, desratizadoras, aplicadores de produtos saneantes domissanitários, clínicas de estética, de tatuagens, indústria de cosméticos, sistema de coleta, disposição e tratamento de esgoto, sistema de coleta, disposição

2.1 – até 100m² de área construída e/ou utilizada..... 0,017 UPF- p/m² - 0,50

2.2 - acima de 100m² até 300m² de área construída..... UPF- p/m² - 0,53

2.3 - acima de 300m² até 500m² de área construída UPF- p/m² - 0,55

2.4 acima de 500m² até 1000m² de área construída UPF- p/m²- 0,57

2.5 - acima de 1000m² de área construída..... UPF- p/m²- 0,60

IV – Estabelecimentos, unidades ou atividades que produzem, comercializam ou manipulam produtos, embalagens, equipamentos e utensílios que executam ações de alta complexidade: clínicas de medicina nuclear (quimioterapia, radioterapia e congêneres), clínicas de radiologia, hospitais, pronto socorro, hospitais veterinários, de bromatologia e de patologia clínica, serviço de hemoterapia, serviço de diálise, clínicas de fisioterapia ou reabilitação, clínicas de psicoterapia ou desintoxicação, clínicas ou consultórios de psicanálise, institutos de beleza com responsabilidade médica, clínica geriátrica, farmácia que preparam nutrição parenteral, farmácia de manipulação, alimentos para lactantes, alimentos para atletas, empresa de irradiação de produtos, transporte de cargas perigosas, indústria de alimentos para fins especiais, dietéticos,



industria de medicamentos, de correlatos, laboratórios de análises clínicas, citopatológico e de anatomia patológica, serviços de urgência e emergência, serviço de hemoterapia, serviço de quimioterapia, clínica de cirurgia ambulatorial estética, endoscopia digestiva, centrais de esterização, banco de órgãos ou de medula ou de leite ou de tecidos.

- 4.1 – até 100m² de área construída.....0,100 UPF- p/m² - 0,50
4.2 - acima de 100m² até 300m² de área construída.....0,105 UPF- p/m² - 0,53
4.3 - acima de 300m² até 500m² de área construída 0,110 UPF- p/m² - 0,55
4.4 - acima de 500m² até 1000m² de área construída 0,115 UPF- p/m² - 0,57
4.5 - acima de 1000m² de área construída.....0,120 UPF- p/m² - 0,60

§ 1º Para efeito da Taxa cobrada de Fiscalização de Vigilância Sanitária a UPF (Unidade Padrão Fiscal) é do Município de Nortelândia.

Art 274º A falta de pagamento da taxa de fiscalização de vigilância sanitária, acarretará aplicação de multa mensal de 2,0% (dois por cento), sobre o valor da taxa, acrescido de juro moratório de 0.333 por dia de atraso.

SUB-PASTA

MEDIDAS ADMINISTRATIVAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA **TÍTULO I**

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES

Art. 275º Considera-se infração, para os fins desta Lei e de suas Normas Técnicas especiais, a desobediência ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 276º respondendo pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 277º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que venha determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse a saúde pública.

Art.278º As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis.

- I. Advertência por escrito;
- II. Pena educativa;
- III. Multa;
- IV. Apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e móveis;
- V. Inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e móveis;
- VI. Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VII. Proposição de cancelamento de registro de produtos ou cancelamento de registro de produtos;
- VIII. Interdição parcial ou total do estabelecimento;



IX. Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

X. Cancelamento da Licença Sanitária do estabelecimento.

§ 1. A pena educativa consiste em:

- a) divulgar a infração, com o objetivo de estabelecer o público consumidor ou clientela do estabelecimento acerca das medidas adotadas em relação ao fato de natureza sanitária;
- b) reciclagem de dirigentes, técnicos ou empregados do estabelecimento infrator;
- c) veiculação, para a clientela, de mensagens educativas expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2. A graduação da multa será definida em resoluções, portarias ou normas técnicas especiais, baixadas pelo Secretário Municipal de Saúde, em consonância com a gravidade da infração.

§ 3. No caso de reincidência de infração prevista nesta lei, as penalidades de caráter pecuniário serão aplicadas em dobro, e assim sucessivamente.

Art. 279º As infrações Classificam-se em:

I - Leves : aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - Graves : aquelas em que forem verificadas duas circunstâncias agravantes;

III - Gravíssimas: aquelas em que seja verificada a existência de três ou mais circunstâncias agravantes ou reincidência.

Art. 280º Na aplicação das penalidades serão considerados os seguintes fatores:

I - Atenuantes

- a) Arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontânea recuperação do dano ou limitação significativa de degradação ambiental causada;
- b) Observância de princípio relativos a utilização adequada dos recursos disponíveis nas áreas do que trata esta lei;
- c) Comunicação prévia pelo infrator de perigo iminente de degradação ambiental, segurança das edificações e dos usuários da cidade;
- d) Colaboração com os agentes encarregados da fiscalização;
- e) Ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve;

II - Agravantes

- a) Ser infrator reincidente ao cometer a infração de forma continuada;
- b) Ter o agente cometido a infração para obter vantagem pecuniária;
- c) O infrator coagir outrem para execução material da infração;



- d) Ter a infração conseqüência danosa à saúde pública e/ou ao meio ambiente;
- e) Se tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública e/ou ao meio ambiente, o infrator deixar de tomar as providências de sal alçada para evita-lo;
- f) Ter o infrator agido com dolo direto ou eventual;
- g) A ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;
- h) A infração atingir áreas sobre proteção legais;
- i) O emprego de métodos cruéis no abate ou captura de animais;
- j) Utilizar-se o infrator, da condição de agente público para prática da infração;
- k) Tentativa de se eximir da responsabilidade atribuindo-a a outrem;
- l) Ação sobre espécies raras, endêmicas, vulneráveis ou em perigo de extinção;
- m) A infração atentar contra o conforto e a segurança dos usuários da cidade;
- n) Impedir ou dificultar a fiscalização;

Art. 281º No caso de resistência a execução das penalidades previstas nesta lei será efetuada com requisição de força policial, ficando o infrator sob custódia policial, até sua liberação pelo órgão competente.

§ 1º. O infrator será o único responsável pelas conseqüências da aplicação das penalidades, não cabendo ao órgão Municipal qualquer pagamento ou indenização.

§ 2º. Todos custos e despesas decorrentes da aplicação das penalidades correrão por conta do infrator.

CAPÍTULO II **DAS PENALIDADES**

Art. 282º São penalidades sanitárias para os efeitos desta lei.

I- Construir instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do município laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão competente ou contraindo as normas legais pertinente.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

II- Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de serviço de saúde ou organização afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes.

III-

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

IV- Instalar estabelecimentos de saúde ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam



profissões ou ocupação técnica e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamento pertinentes.

PENA: Advertência, interdição, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

V- Instalar ou fazer funcionar estabelecimento de serviço de interesse da saúde sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

VI- Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlato, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessam à saúde pública ou individual sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença Sanitária.

VII- Fazer propaganda de produtos e serviços sob vigilância sanitária, contrariando a legislação sanitária.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de registro e/ou multa e cancelamento de Licença Sanitária.

VIII- Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença transmissível e agravos ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes.

PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa e cancelamento de Licença Sanitária.

IX- Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados nocivos pelas autoridades sanitárias competentes.

PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa e cancelamento de Licença Sanitária.

X- Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação à preservação e à manutenção da saúde.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XI- Opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias competentes.

PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa.

XII- Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XIII- Desobedecer, desrespeitar ou desacatar a autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

PENA: Multa



XIV- Prescrever receituário, prontuário e assemelhados de natureza médica, odontológica ou veterinária em desacordo com a legislação e as normas vigentes.
PENA: Advertência, pena educativa e/ou multa.

XV- Aviar receita em desacordo com prescrições médicas veterinárias ou odontológicas ou com determinações expressas de Lei e normas regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, interdição cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XVI- Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XVII- Proceder a coleta, processamento e utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XVIII- Comercializar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-lo contrariando as disposições legais e regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XIX- Rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares.
PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e inutilização, interdição e/ou multa e cancelamento da Licença Sanitária.

XX- Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objetos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.
PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXI- Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de ser nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.
PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXII- Expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse da saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhe novas datas, após expirado o prazo, sem a autorização do órgão competente.
PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXIII- Industrializar produtos de interesses sanitários sem a assistência de responsável técnico, conforme determinação de normas específicas.
PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXIV- Comercializar produtos que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.



PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXV- Aplicação por empresas de desratização, detetização. Desinfestação e imunização de ambientes, de produtos e/ou métodos contrariando as indicações e normas técnicas.

PENA: Advertência, pena educativa, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXVI- Fornecer produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança do indivíduo, meio ambiente ou da coletividade, sem informação adequada a respeito de sua nocividade ou periculosidade.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento de Licença Sanitária e/ou multa.

XXVII- Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros contrariando a legislação em vigor.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão de venda do produto, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXVIII- Manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalho.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

XXIX- Fabricar, operar ou comercializar máquina ou equipamento em condições que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

PENA: Advertência, pena educativa, suspensão de venda do produto, interdição do equipamento e/ou estabelecimento e/ou multa.

XXX- Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição e/ou multa e cancelamento de Licença Sanitária.

XXXI- Inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou quem detenha legalmente sua posse.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição e/ou multa e cancelamento da Licença Sanitária.

XXXII- Manter condições nos imóveis e estabelecimentos comerciais e industriais que contribuam para proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que ofereçam risco a saúde.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição e/ou multa e cancelamento da Licença Sanitária.

XXXIII- Proceder ao transporte e à destinação final de resíduos de forma inadequada, que ofereça riscos a saúde e/ou meio ambiente.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa.

XXXIV- Manter animal doméstico no estabelecimento colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e limpeza do local.



PENA: Advertência, pena educativa, apreensão e/ou inutilização do produto, apreensão do animal, suspensão de venda do produto, interdição do produto, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXXV- Manter criação de suíno na zona urbana do município.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão do animal e/ou multa.

XXXVI- e/ou Exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessidade habilitação legal.

PENA: Interdição multa e cancelamento da Licença Sanitária.

XXXVI- Cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal.

PENA: Interdição e/ou multa.

XXXVII- Proceder à destinação e à utilização de cadáveres contrariando as normas sanitárias pertinentes.

PENA: Advertência, pena educativa, interdição e/ou multa.

XXXVIII- Fabricar, transportar, armazenar expor ao consumo e comercializar produtos que contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, que estiverem deteriorados ou alterados e/ou contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

PENA: Pena educativa, apreensão, inutilização do produto, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do estabelecimento.

XXXIX- Fraudar, falsificar, adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessam à saúde pública.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária e cancelamento de autorização para funcionamento da empresa.

XL- da legislação pertinente.

PENA: Advertência, pena educativa, apreensão, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária, proibição de propaganda.

CAPÍTULO III

DO PROCEDIMENTO COMUM A TODA A FISCALIZAÇÃO

Art. 283º Inicia-se o procedimento com a vista do fiscal ao local onde se desenvolve qualquer atividade de que se trata esta lei.

Art. 284º Constatada qualquer irregularidade o fiscal lavrará Auto de Infração em 03(três) vias destinando a Segunda ao Atuado e as demais para a formalização do processo administrativo, devendo o auto conter:

I - O nome da pessoa física ou jurídica, o respectivo endereço e documento que a identifique (CPF, RG, C.C.C,...);

II - A infração cometida, com a identificação do dispositivo legal infringido, o local e a data da atuação;



III - Penalidade as que esta sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição e, quando for o caso, o prazo para a correção da irregularidade;

IV - A assinatura do autuado e, caso o mesmo se recuse, a de uma testemunha se houver;

V - A assinatura da autoridade atuante;

VI - O prazo para o recolhimento da multa ou apresentação da defesa administrativa, conforme disposto no art.373 desta lei.

§ 1º - No caso de aplicação das penalidades de Embargo, Apreensão e Suspensão de venda do produto no auto de infração deve constar ainda a natureza, quantidade, nome e/ou marca, procedimento, data de validade, estado de conservação que se encontra o produto, local onde o produto ficará depositado e seu fiel depositário;

§ 2º - A assinatura do infrator no auto de infração não implica em confissão, bem como sua recusa não agrava a pena;

Art. 285º O auto de Infração é o documento hábil para a formalização das infrações das penalidades cabíveis e, não deverá ser lavrado com rasuras, emendas, omissões ou outras imperfeições.

§ 1º - Quando a Infração for caráter leve, poderá o fiscal apenas advertir o infrator, lavrando o auto de notificação concedendo prazo para a regularização.

§ 2º - Decorrido o prazo de que se trata o parágrafo anterior, e verificando o não cumprimento da determinação de regularização perante o órgão competente, o agente lavrará o auto de Infração com as penalidades cabíveis para o caso.

§ 3º - O prazo concebido poderá ser dilatado, desde que requerido fundamentalmente pelo infrator, antes do vencimento.

§ 4º - Das decisões que concederem ou drenagem prorrogação de prazo, será dada ciência ao infrator.

Art. 286º Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em caso de falsidade, omissão dolosa ou preenchimento incorreto dos Autos de Infração e Notificação.

Art. 287º O autuado tomará ciência do Auto de Infração por uma das seguintes formas:

I - Pessoalmente apondo sua ciência no momento da lavratura;

II - Por representante legal ou proposto, ou ainda considerar-se-á dada ciência com a assinatura de uma testemunha em caso de recusa do infrator;

III - Por carta registrada com aviso de recebimento (AR);

IV - Por edital publicado no órgão oficial, se estiver em lugar incerto e desconhecido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a dar ciência, deverá essa circunstancia ser mencionada expressamente pelo fiscal que efetuou a notificação.

CAPÍTULO IV

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 288º A Secretaria Municipal de Saúde poderá impor condicionamento administrativos ao exercício dos direitos individuais e coletivos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, observando:



I - Não se adotarão medidas obrigatórias que envolvam ou impliquem riscos à vida;

II - Os condicionantes administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem;

III - Dar-se-á preferência, sempre à colaboração voluntária do cidadão e da comunidade às autoridades sanitárias competentes.

Art. 289º As infrações de natureza sanitária aos dispositivos desta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a Lavratura do Auto de Infração, e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e prazos estabelecidos na presente Lei.

Art. 290º Instaurando o Processo administrativo sanitário, fica assegurado ao infrator o contraditório e ampla defesa, com meios e recursos a ela inerentes.

Art. 291º As impugnações só terão efeitos suspensivos quando se tratar de imposição de penalidade pecuniária.

Art. 292º O infrator poderá apresentar impugnação contra todos os Autos descritos nesta Lei, no prazo de 20 (vinte) dias, estabelecimentos para o procedimento das análises.

Parágrafo Único - O Auto de Apreensão e Inutilização será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão.

Art. 293º O prazo para impugnação do Termo de Interdição vencerá no término do prazo fixado pelo agente fiscalizador.

Art. 294º A impugnação e a suspensão do Termo de Interdição serão examinadas e julgadas imediatamente após seu recebimento.

Art. 295º As impugnações acima citadas serão julgadas, depois de ouvido o agente fiscalizador que fundamentará seu parcial ou total dos Autos e Termos ou pelo indeferimento parcial ou total dos referidos termos.

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 296º Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, seguindo-se a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado no Termo de Intimação será de, no máximo 30(trinta) dias, podendo ser prorrogável mediante pedido fundamentado à junta de julgamento da Saúde, após informação do agente fiscalizador.

Art. 297º O Termo de Intimação será lavradas em 03(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao processo de solicitação da Licença Sanitária (quando houver), a Segunda via ao intimado e a terceira via ao agente fiscalizador e conterá:

- A) O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- B) A disposição legal ou regulamento infringido;
- C) A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;



- D) O prazo para o cumprimento da exigência;
- E) Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;
- F) A assinatura do intimado ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da Lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada, com aviso de recebimento, ou publicação pela imprensa, considerando-se efetivada a notificação 10(dez) dias após a publicação.

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 298º O Auto de Infração será lavradas em 03(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à instrução do processo, a Segunda via ao atuado e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- a) O nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- b) O ato ou fato constituído da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- c) A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- d) Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que culmina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- e) O prazo de 20(vinte) dias para impugnação do auto de infração;
- f) Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;
- g) A assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado pela Imprensa ou edital afixado em local indicado pela Prefeitura Municipal, considerando-se efetivamente a notificação 10(dez) dias após sua publicação, certificando no processo a página, a data e a denominação do jornal.

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 299º Na industrialização ou comercialização de produtos e utensílios de interesse da saúde, que não atendam ao disposto nesta Lei, deverá ser lavrado Auto de Apreensão e Depósito para as averiguações necessárias.

Art. 300º O Termo de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado, quando se tratar de apreensão para análise fiscal, a Segunda via ao responsável pelo produto e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:



- a) Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e o endereço completo;
- b) O dispositivo legal utilizado;
- c) A descrição da quantidade, nome e marca do produto;
- d) Nomeação do depositário fiel dos produtos, sua identificação legal e endereço completo e sua assinatura;
- e) Prazo para impugnação de 03(três) dias úteis, exceto para os produtos destinados à análise fiscal cujos prazos devem prevalecer no procedimento próprio;
- f) Nome e cargo legíveis da autoridade autuante a sua assinatura com matrícula;
- g) A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art.301º o termo de colheita de amostra será lavrado em 03(Três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial, a Segunda via ao responsável pelos produtos e a terceira via agente fiscalizador contendo:

- a) o nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e o endereço completo;
- b) o dispositivo legal utilizado;
- c) a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- d) nome do cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;
- e) a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura duas testemunhas quando possível.

AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 302º O Auto de Apreensão e Inutilização será lavrado em 03(Três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à chefia imediata, a Segunda via ao autuado e a terceira via ao agente fiscalizador:

- a) o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e seu endereço completo;
- b) dispositivo legal utilizado;
- c) a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- d) o destino dado ao produto;
- e) nome e cargo legível da autoridade autuante, sua assinatura e sua matrícula;



f) a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 303 Lavrar-se-á Termo de Apreensão, que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

- I- Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem.
- II- Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste regulamento e disposições em regulamentos do Estado, da União ou, ainda, quando expedição de Laudo Técnico ficar constatado serem tais produtos impróprios para consumo.
- III- O estado de conservação, de acondicionamento e de comercialização dos produtos não atenda as disposições desta Lei.
- IV- O estado de conservação e a guarda dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, e equipamentos diversos estejam impróprios para fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente.
- V- Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos disposto nesta Lei.
- VI- Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa.

Art.304° Os produtos citados no artigo anterior, por ato administrativo da vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão:

- I- Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente estabelecido autoridade sanitária competente;
- II- Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III- Ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-lhe a multa.
- IV- No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução anterior dos produtos apreendidos e a multa a que se refere o inciso anterior será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei.
- V- Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior a sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício da devolução contido no inciso III.
- VI- Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, mediante Laudo Técnico a respeito das condições higiênico-sanitárias do produto.

TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 305° O termo de interdição será lavrado em 03(Três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à imediata, a Segunda via ao responsável pelo estabelecimento e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- a) o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo;
- b) os dispositivos legais infringidos;



- c) a medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- d) nome e função ou cargo, legíveis, da autoridade e sua assinatura e matrícula;
- e) nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e matrícula;
- f) a assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

DO RECURSO E JULGAMENTO

Art.306º Transcorrido o prazo para impugnação do auto de infração sem interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art. 307º Cabe a junta de julgamento da Saúde examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos à matéria sanitária.

Parágrafo Único. A junta de julgamento da Saúde será composta e regida por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 308º Além dos prazos estabelecidos nesta Lei, serão observados os seguintes para o julgamento da primeira instância.

I- Até 15 dias (quinze) dias corridos, para o processo de reabertura dos estabelecimentos interditados.

II- Até 15 dias (quinze) corridos, para o julgamento de impugnações dos Autos de Infração.

III- Até 15 dias (quinze) corridos, para o julgamento dos processos de cancelamentos e pedidos de prorrogação de prazos dos termos de intimação, auto de apreensão e depósito.

Art. 309º Quando a decisão de primeira instância for favorável ao infrator, a Junta de Julgamento da Saúde recorrerá, obrigatoriamente, de ofício, à Segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

Parágrafo Único - Enquanto não houver a decisão da Segunda instância, a decisão de primeira instância não produzirá efeito.

Art. 310º Caso seja indeferida a impugnação em primeira instância, o infrator poderá oferecer interposição de recursos à Segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 311º Incumbe à Junta de Recursos da Saúde examinar, julgar e decidir em Segunda instância os recursos relativos às decisões de primeira instância, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

Parágrafo Único - A Junta de Recursos da Saúde será composta e regimentada por ato do Secretário Municipal de Saúde.



Art. 312º Cabe à junta de Recursos da Saúde, sem prejuízo das sanções administrativas, encaminhar ao Ministério Público os fatos circunstanciados referentes às infrações sanitárias para as devidas providências.

Art. 313º A Junta de Recursos da Saúde é competente para conceder, por decisão fundamentada, a remissão parcial ou total das sanções administrativas, referentes às infrações sanitárias por atos ilícitos.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 314º As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Art. 315º Os prazos fixados na presente Lei correm ininterruptamente, excluindo o dia do início e incluindo o dia do vencimento, considerando ainda dia de expediente normal da Prefeitura.

Art. 316º As Multas por Infração ao Código Sanitário do município será em conformidade com seu enquadramento.

Artigo	UPF/Nort.
28	50
33	10
38 § 2	10
42	10
51	10
55	10
62	10
64	15
72	75
76	15
86	10
88 - I a VIII	15
89	10
92	10
93 - I a VI	15
94 - I a VIII	10
96 - I a VIII	10
97 - I a IV	10
106 - I	15
106 - V	15
112	15
115 - - V e IX	10
123	15
128 - I a XI	10
135 - I a IV	10
137 - V	10
138 - VIII e XIII	10
142 - Parágrafo Único - Letra (a) e (b)	10
145 - I a VIII	10
158 - I a VIII	10
178 - I a XIV	10
178 - Parágrafo Único	10



185 - III	10
199 - I a VI	10
213	10
269	10

Parágrafo Único - Qualquer infração a este código não detalhada nesta lei ou até sua regulamentação por decreto será de 5,0 UPF - Nortelândia-MT.

Art. 316º Todos os atos referentes à matéria fiscal sanitária serão praticados dentro dos prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 317º As Portarias, Resoluções e Normas Técnicas que trata a presente Lei serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde, para mantê-las atualizadas a legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 318º Quando o atuado for analfabeto, fisicamente incapaz ou menor, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

Art. 319º Ficam sujeitos a Licença Sanitária, para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Art. 320º A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, das ações de vigilância sanitária e saúde coletiva;

IV - Os membros das equipes ou grupos técnicos de vigilância sanitária;

V - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

Art. 321º A Secretaria Municipal de Saúde poderá se utilizar da participação de técnicos especialistas de entidades públicas ou privadas em procedimentos de saúde pública, sempre que se fizer necessário.

Art. 322º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 323º O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 324º A Presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 325º Revogam-se as disposições em contrário.

Nortelândia, 28 de Junho de 2005.

Vilson Ascari
Prefeito Municipal