LEI N.º 482, DE 03 DE DEZEMBRO DE 1999.

"Institui o Código Sanitário do Município de Boa Vista e da outras providências."

O Prefeito do Município de Boa Vista, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte:

L E I :

T Í T U L O I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

C A P Í T U L O I

Art. 1º Todos os assuntos relacionados com a saúde e higiene pública no Município de Boa Vista serão regidos por este Código Sanitário e na regulamentação complementar a ser posteriormente disciplinada pelo Município, obedecida, em qualquer caso, a legislação federal e estadual vigente.

Art. 2º A saúde é um direito de todos e dever do Poder Público assegurado mediante políticas sociais, econômicas e ambientais que tenham como propósito a diminuição do risco de doenças, bem como o acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação.

Parágrafo Único - O dever do poder público não exclui o das pessoas, das famílias, das empresas e da sociedade.

Art. 3º Higiene pública é a resultante da aplicação do conjunto de preceitos e regras que tratam das relações da comunidade quanto à profilaxia de moléstias contagiosas, às condições de habitação, alimentação, circulação, uso do solo, gozo e usufruto de serviços municipais e à destinação de resíduos de produção e de consumo de bens.

Art. 4º Ao Município , de acordo com sua competência constitucional e legal, a nível de seu território, compete:

I – planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde;

II – controlar e fiscalizar procedimentos, produtos , substâncias de interesse para a saúde, produção de medicamentos, equipamentos imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos;

III – planejar e executar as ações de vigilância sanitária, participar das ações que são de competência do Estado e da União que lhe sejam delegadas mediante parceria, acordo, convênio, protocolo ou outro instrumento de delegação.

IV – definir as instâncias e mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de saúde;

V – fiscalizar e inspecionar alimentos, bem como bebidas e água para o consumo humano;

VI – participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico e colaborar com os órgãos competentes de outras esferas de governo nas ações que visem ä proteção e recuperação do meio ambiente;

VII – regular as atividades dos serviços privados de saúde, tendo em vista a sua relevância pública;

VIII– colaborar com as autoridades estaduais e federais de saúde, nos limites de sua competência e fazer observar as normas sanitárias estaduais e federais, bem como suplementá-las, no que couber;

IX – normatizar e disciplinar as ações e serviços de saúde, nos limites de sua competência e fazer observar as normas sanitárias estaduais e federais, bem como suplementá-las, no que couber;

X – elaborar o orçamento anual do SUS, de acordo com o plano Municipal de Saúde , controlar e fiscalizar a aplicação dos recursos, inclusive os do Fundo Municipal de Saúde, em articulação com o Conselho Municipal de Saúde;

XI – autorizar a instalação de serviços privados de saúde e fiscalizar o seu funcionamento ;

XII – as demais ações que integram ou venham integrar o Sistema Único de saúde e, bem assim, todas aquelas previstas na Lei Orgânica de Boa Vista .

Art. 5º Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a regular, através de Decreto, o exercício das atribuições previstas nos artigos anteriores, observadas as normas legais pertinentes.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para os efeitos deste regulamento e para a sua adequada aplicação, são adotadas as seguintes definições:

I – PMBV: Prefeitura Municipal de Boa Vista;

II – SEMSA: Secretaria Municipal de Saúde;

III – DEVISA: Departamento de Vigilância Sanitária;

IV – SMPMA: Secretaria Municipal de Planejamento e Meio Ambiente;

V – NOB-MS: Norma Operacional Básica editada pelo Ministério da Saúde;

VI – SUS : Sistema Único de Saúde;

VII – SIS: Sistema de Informação em Saúde;

VIII – DEMMA: Departamento Municipal de Meio Ambiente;

IX – MS: Ministério da Saúde;

X – ANVS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

XI – SNAS: Secretaria Nacional de Assistência a Saúde;

XII – animais sinantrópicos: São aqueles que convivem com o homem em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incomodo ou prejuízos e riscos à saúde pública;

XIII – zoonoses: Infecção ou doença infecciosa transmissível entre animais vertebrados e o homem;

XIV – processo de produção: Relação que se estabelece entre o capital e o trabalho englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços;

XV – agentes físicos: Ruídos, pressão anormal, vibrações, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes bem como infra-som e ultra-som;

XVI – agentes químicos: São as substâncias, compostas ou produtos que possam penetrar no organismo através das vias respiratória, oral, mucosas, ou através da pele;

XVII – agentes biológicos: São as bactérias, os fungos, os vírus , os protozoários, os parasitas entre outros;

XVIII – agentes ergonômicos: São os esforços físicos intensos, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade, ritmo excessivo, monotonia e repetitividade, trabalho em horário noturno, jornada de trabalho prolongada;

XIX – agentes de acidentes: São as situações de risco que poderão contribuir para ocorrência de acidentes com máquinas e equipamentos sem proteção, arranjo físico inadequado, ferramentas inadequadas ou defeituosas, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, animais peçonhentos;

XX – profissionais de nível superior: São aqueles graduados por instituição de ensino oficial de terceiro grau, segundo a legislação vigente;

XXI – profissionais de nível médio: São aqueles que cursaram o ensino de nível médio em instituição reconhecida conforme legislação vigente.

XXII – SEMOU – Secretaria Municipal de Obras

XXIII – ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

TÍTULO II

DA HIGIENE PÚBLICA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 7º Compete ao Município zelar pela higiene pública, visando a melhoria das condições do meio ambiente urbano e rural.

Art. 8º Para assegurar a melhoria de condições a que se refere o artigo anterior, à Prefeitura cumpre:

I - promover a limpeza dos logradouros públicos;

II - fiscalizar os trabalhos de manutenção, uso dos edifícios unifamiliares e multifamiliares, suas instalações e equipamentos;

III - diligenciar para que nas edificações das áreas rural e urbana sejam observadas as regras elementares de uso e tratamento, a saber:

a) das instalações hídrico - sanitárias e drenagem;
b) dos poços e fontes de abastecimentos de água potável;

c) das instalações e limpeza de fossas.

IV - fiscalizar a produção, manufatura, distribuição, comercialização, acondicionamento, transporte e consumo de gênero alimentícios;

V - inspecionar as instalações sanitárias de estádios e recintos de desportos, bem como fiscalizar as condições de higiene das piscinas;

VI - fiscalizar as condições de higiene e o estado de conservação de recipientes destinados a coleta de lixo;

VII - tomar medidas preventivas contra a poluição ambiental, do ar, e das águas mediante o estabelecimento de controles sobre:

a) fixação de anúncios, letreiros e cartazes;
b) despejos ou resíduos industriais;
c) limpeza de terrenos;
d) limpeza e desobstrução de valas e cursos d'água;
e) condições higiênico-sanitárias nos cemitérios públicos e particulares;
f) uso de chaminés, válvulas de escapes de fosses e fulígens;
g) sons e ruídos.

Art. 9º O Município tomará as providências cabíveis para sanar irregularidades apuradas no trato de problemas de higiene pública.

Art. 10. Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica proibido:

I - varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza, para logradouros públicos;

II - fazer varredura do interior dos prédios, dos terrenos e dos veículos para a via pública e bem assim, despejar ou atirar papeis, reclames ou quaisquer detritos em logradouros públicos;

III- permitir o escoamento de águas servidas das residências para as vias públicas;

IV- conduzir sem as devidas precauções qualquer material que possa comprometer o asseio das vias públicas;

V – manter materiais ou entulhos provenientes de construção ou demolição de prédios nos logradouros ou vias públicas;

VI - lançar nas vias públicas, nos terrenos baldios, várzeas, vales, bueiros e sarjetas, lixo de qualquer natureza e origem, entulhos, cadáveres de animais, e, bem assim qualquer material que possa ocasionar incômodo a população ou prejudicar a estética da Cidade;

VII - queimar na via pública, qualquer material ou substância que possa contaminar ou alterar a atmosfera, de forma a causar dano a saúde e ao meio ambiente.

Art. 11. Os serviços de coleta, transporte e destino final adequado dos resíduos sólidos é de competência e responsabilidade do Município.

Art. 12. Quando as providências necessárias forem de alçada do Governo Estadual ou Federal, o Município oficiará às autoridades competentes, notificando-as a respeito.

CAPÍTULO II

DA LIMPEZA DE LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art. 13. É dever da população cooperar com a Prefeitura, na conservação e limpeza da Cidade.

Art. 14. A cooperação a que se refere o artigo anterior, compreende:

I - não fazer varredura no interior de prédios, terrenos ou veículos para logradouros públicos;

II - não atirar nos logradouros públicos, resíduos, detritos, caixas, envoltórios, papeis, pontas de cigarro, líquidos e objetos em geral, cadáveres de animais, nem cuspir através de janelas, portas de edifícios e aberturas de veículos, em direção e passeios públicos;

III - não bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças em janelas e portas que dão para logradouros públicos;

IV - não utilizar chafarizes, fontes ou tanques situados em logradouros e nas vias públicas, para lavagem de roupas, animais e objetos de quaisquer natureza;

V - não derivar para logradouros as águas servidas;

VI- não conduzir, sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer a limpeza dos logradouros públicos;

VII - não queimar lixo, detritos ou objetos de qualquer material ou substâncias que possam causar prejuízos a saúde da população ou vizinhança e danos ao meio ambiente;

VIII - não conduzir doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas, sem as necessárias precauções de seu isolamento em relação ao público;

IX – não promover a retirada de materiais ou entulhos provenientes de construção ou demolição de prédios sem o uso de instrumentos adequados que evitem a queda dos referidos materiais nos logradouros ou vias públicas.

Art. 15. É proibido ocupar os passeios com estendal, coradouros de roupa ou utilizá-los para estendedouros de tecidos, couros e peles.

Art. 16. Os serviços de limpeza de ruas, praças e logradouros públicos é de competência do Município, sendo de responsabilidade direta da população a limpeza do passeio e sarjetas fronteiras a sua residência.

Parágrafo Único – Resultantes da limpeza de que trata este artigo, os resíduos sólidos de qualquer natureza deverão ser colocados em recipientes apropriados para resíduos sólidos, obedecendo o Código de Postura do Município e do Meio Ambiente.

Art. 17. A lavagem de passeio fronteiriço a prédio ou de pavimento térreo de edifícios, deve ser feita em dia e hora de pouca movimentação de pedestres e as águas servidas provenientes destas limpezas escoadas completamente para o sistema de micro e macro drenagem.

Art. 18. Inexistindo rede de esgotos, as águas servidas deverão ser canalizadas pelo proprietário ou ocupante do prédio, para solução individual, ou seja, fossa e sumidouro, do próprio imóvel.

Art. 19. É proibido atirar resíduos sólidos de qualquer espécie em jardins públicos.

Art. 20. Para impedir a queda de detritos ou de materiais sobre o leito dos logradouros públicos, os veículos empregados em seu transporte deverão ser dotados dos elementos necessários à proteção da respectiva carga.

§1º . Na carga ou descarga de veículos, deverão ser adotados as precauções para evitar que o passeio do logradouro público seja afetado, recolhendo os detritos ao seu depósito particular de lixo;

§2º . Imediatamente após o término da carga ou descarga de veículos, o ocupante do prédio providenciará a limpeza do trecho do logradouro público afetado, recolhendo os detritos ao seu depósito particular de lixo.

Art. 21. A limpeza e capinação de entrada para veículo, passeio com asfalto ou pavimentado, será feito pelo ocupante do imóvel a que utiliza.

Art. 22. A entrada de veículos e o acesso a edificações cobertas obrigam o ocupante do edifício a tomar providências para que neles não se acumulem águas nem detritos.

Art. 23. A execução de trabalhos de edificação, de conserto e conservação de edifícios, obriga o construtor responsável a providenciar para que o leito do logradouro público, no trecho compreendido pelas obras, seja mantido permanentemente em satisfatório estado de limpeza e desobstrução.

Art. 24. No caso de entupimento da galeria de águas pluviais ocasionado por serviço particular de construção, conserto e conservação, a Prefeitura providenciará a limpeza da referida galeria, correndo as despesas, acrescidas de 20% (vinte por cento), por conta do proprietário, construtor ou ocupante do imóvel.

CAPÍTULO III

DA LIMPEZA E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS EDIFÍCIOS UNIFAMILIARES E MULTIFAMILIARES

Art. 25. As residências e dormitórios não deverão se comunicar diretamente com estabelecimentos comerciais ou industriais de qualquer natureza, salvo através de antecâmaras, com abertura para o exterior.

Art. 26. Os proprietários e ocupantes de edifícios são obrigados a manter a limpeza e asseio nas edificações que ocuparem, bem como suas áreas internas e externas, pátios, utilizando recipientes apropriados para a coleta de resíduos sólidos.

Art. 27. Além de outras prescrições e regras de higiene, é vedado às pessoas ocupantes de edificação multifamiliar:

I - introduzir nas canalizações gerais e nos poços de ventilação qualquer objeto ou volume que possa danificá-los, provocar entupimento ou produzir incêndios;

II - cuspir, lançar resíduos, detritos de materiais, caixas, pontas de cigarros, líquidos e objetos em geral, através de janelas, portas e aberturas, para poços de ventilação e áreas internas, corredores e demais dependências comuns a todos os ocupantes do edifício;

III - jogar lixo em outro local que não seja o recipiente ou coletor apropriado;

IV - depositar objetos em janelas ou parapeitos e terraços ou qualquer dependência de uso comum a todos os ocupantes do edifício;

V - usar fogão a carvão ou lenha.

Parágrafo Único – Nas convenções de domínio de edifícios multifamiliares constará as prescrições de higiene listados no presente artigo.

Art. 28. Deverá ser atendida a legislação federal vigente no que pertine a regulamentação dos locais adequados ao uso do fumo.

Art. 29. Não é permitido que as canalizações de esgotos sanitários, recebam direta ou indiretamente e sob qualquer pretexto, águas pluviais e resultantes de drenagem.

Art. 30. Cada edificação deverá ter obrigatoriamente, drenagem para águas pluviais dos telhados, pátios e quintais, os quais serão drenados para as sarjetas dos logradouros públicos.

§1º . O sistema de escoamento de águas pluviais deverá funcionar sem que ocorram deficiências de qualquer natureza;

§2º . Constitui infração ao presente artigo a simples possibilidade de utilização do sistema predial de esgoto sanitários para escoamento de águas pluviais, ainda que esta utilização não esteja sendo efetivamente aproveitada;

§3º . O escoamento superficial de águas pluviais ou de lavagem deverá ser feito para canaletas, sarjetas, galerias, valas ou córregos, mediante declividade do solo, revestido ou não;

§4º . Nas edificações que tenham quintais ou terrenos circundantes recobertos ou não por vegetação, o escoamento das águas deverá ser assegurado por declividade adequada dirigida a bocas-de-lobo, valas ou córregos.

Art. 31. Todo reservatório de água existente em edifício deverá ter as seguintes condições sanitárias:

I - impossibilidade de acesso de elementos que possam poluir ou contaminar a água;

II - facilidade de inspeção e limpeza;

III - abertura ou tampa removível para inspeção e limpeza;

IV - canalização de limpeza, com telas e outros dispositivos contra a entrada de corpos estranhos;

Parágrafo Único - Os proprietários e moradores deverão manter limpeza periódica conforme instrução das autoridades sanitárias.

Art. 32. Presumem-se insalubres as habitações:

I - construídas em terrenos úmidos e alagadiços;

II - de aeração e iluminação deficiente;

III - sem abastecimento de água potável suficiente para atender as necessidades gerais;

IV - de serviços sanitários inadequados;

V - com o interior de suas dependências sem condições de higiene;

VI - que tiverem pátios ou quintais com acúmulo de lixo ou de águas estagnadas;

VII - com número de moradores superior à sua capacidade de ocupação.

Parágrafo Único – A Fiscalização Sanitária Municipal e do Meio Ambiente deverá proceder as intimações necessárias para que sejam sanadas as faltas verificadas, depois de exauridos os meios legais e formais de conciliação dos interesses particulares e os de higiene pública.

Art. 33. As edificações de qualquer tipologia, uso ou atividade, que sejam permanentes ou temporárias, obedecerão entre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitário, indispensáveis à proteção da saúde individual e coletiva..

Art. 34. Todo proprietário, usuário ou responsável por construção destinada à habitação urbana ou por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências sanitárias, visando a proteção da saúde pública para evitar riscos à saúde ou à vida dos que vivem, trabalham ou utilizam aqueles locais.

Parágrafo Único – As disposições do "caput" deste artigo aplicam-se também, a hotéis, motéis, pensões, albergues, dormitórios, pensionatos, internatos, escolas, asilos, creches, cárceres, quartéis, conventos, locais e estabelecimentos similares.

CAPITULO IV

DA LIMPEZA E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DAS EDIFICAÇÕES DA ZONA RURAL

Art. 35. Nas edificações da zona rural serão observadas:

I - cuidados especiais com vistas a profilaxia sanitária das dependências, feito através de dedetização;

II - cuidados para que não se verifique empoçamento de águas pluviais ou servidas;

III - proteção aos poços ou fontes utilizadas para abastecimento de água potável.

Art. 36. Os estábulos, estrebarias, pocilgas, chiqueiros e currais, da zona rural do Município de Boa Vista, bem como as estrumeiras e os depósitos de lixo, serão localizados a uma distância mínima de 50,00 m (cinqüenta metros) das habitações e construídos segundo projeto aprovado pelo Departamento de Obras, do qual constará dependência para isolar animais doentes devendo ainda:

I - o animal constatado doente será colocado em compartimento isolado, até ser removido para o local apropriado ao restabelecimento de sua saúde;

II - resíduos, dejetos e águas servidas serão postos em local sanitariamente apropriado.

Art. 37. Fossas, depósitos de lixo, estrumeiras, currais, chiqueiros, estábulos, estrebarias, pocilgas e aviários deverão ser localizados à jusantes das fontes de abastecimento de água a uma distância nunca inferior a quinze metros, em condições topográficas e hidrogeológicas normais.

Parágrafo Único – As instalações referidas neste artigo deverão ser mantidas em rigoroso estado de limpeza, impedida a estagnação de líquidos e amontoamento de dejetos e resíduos alimentares.

Art. 38. Os locais destinados à criação e abrigo de animais devem atender, além das exigências sanitárias pertinentes, aquelas concernentes ao bem estar dos mesmos e desde que não acarretem incômodo para vizinhança.

CAPITULO V

DA HIGIÊNE DOS SANITÁRIOS

Art. 39. Para assegurar-se a higiene sanitária das edificações os aparelhos e sistemas não se ligarão diretamente com sala, refeitórios, cozinhas,
copas e despensas, ainda:

I - no caso de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, inclusive casas de carne, peixarias, hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outros , os respectivos sanitários deverão:

a) ser totalmente isolados, de forma a evitar poluição ou contaminação do local de trabalho;
b) não ter comunicação direta com os compartimentos ou locais onde se preparem, fabriquem, manipulem, vendam ou depositem gêneros alimentícios;
c) ter janelas e demais aberturas devidamente teladas, à prova de insetos;
d) ter as portas teladas, à prova de insetos, providas de molas automáticas;
e) ter vasos sanitários e ralos sifonados.

II - as exigências do parágrafo anterior e de suas alíneas são extensivas aos mictórios.

Art. 40. Os vasos sanitários deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados periodicamente.

CAPITULO VI

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 41. Todo serviço de abastecimento de água para consumo humano, público ou privado, estará sujeito ao controle do DEVISA em articulação com outros órgãos competentes especificamente DEMMA e CAER.

Parágrafo Único - Todas as empresas fornecedoras ou que comercializem água para consumo humano, só poderão funcionar depois de licenciado pelo DEVISA.

Art. 42. Todo serviço de abastecimento de água para consumo humano, obedecerá à Legislação Federal, Estadual e Municipal, observando também as exigências deste Código e das Normas Técnicas vigentes no País.

Art. 43. Poderão ser utilizados outros mananciais disponíveis para abastecimento de água desde que as soluções indicadas assegurem condições de potabilidade devidamente comprovada por exames específicos obedecendo requisitos de ordem física, química, biológica e organoléptica.

Art. 44. Quando o serviço de abastecimento de água público ou privado, para consumo humano, utilizar perfuração de poço tubular profundo, deverá fazê-lo dentro de critérios técnicos estabelecidos pelas Normas Técnicas vigentes no País, por empresas especializadas, mantendo em seu acervo relatório final do poço perfurado com todos os dados, enquadramento geológico da região, vazão, especificação técnica utilizada, profundidade, nível estático e dinâmico, demais informações que orientem as autoridades sanitárias no momento da fiscalização.

Art. 45. Toda água destinada para consumo humano fornecida por órgão público ou privado deverá atender a portaria n.º 36 de 19 de Janeiro de 1990 e seus anexos, que tratam das normas e padrão de potabilidade em todo Território Nacional.

Art. 46. No que couber, a Vigilância Sanitária utilizará como base a Lei n.º 9.433, de 08 de Janeiro de 1997, que trata da política Nacional de recursos hídricos.

Art. 47. A comercialização de água para consumo humano, por empresas privadas será normatizada pelo DEVISA/SEMSA, baseada nas normas estaduais e federais vigentes.

Art. 48. Nos projetos e obras de sistema de abastecimento de água, deverão ser respeitados os princípios gerais contidos neste Código, independentemente de outras exigências estabelecidas pelos órgãos competentes.

Art. 49. À água a ser distribuída deverá ser adicionada, obrigatoriamente, no teor conveniente de cloro ou de seus compostos para fins de desinfeção ou de prevenção contra eventuais contaminações, utilizando para isso aparelhamento apropriado.

Art. 50. Os prédios deverão ser abastecidos diretamente da rede pública, quando houver saneamento básico, sendo obrigatória a existência de reservatório no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água.

Art. 51. Será obrigatório a limpeza dos reservatórios, no mínimo uma vez ao ano de acordo com as técnicas recomendadas pela autoridade sanitária.

Art. 52. As águas das fontes poderão ser utilizadas para o abastecimento, desde que satisfaçam às condições de potabilidade.

Art. 53. As fontes deverão ser protegidas de contaminação, e a adução deverá ser feita de modo a assegurar a boa qualidade da água.

I - os estudos e projetos relativos à perfuração de poços serão aprovados pelos órgãos competentes da Prefeitura, SEMOU e DEMMA.

II - a perfuração de poço tubular profundo deverá ser executado por firma especializada, cadastrada na Prefeitura, atendendo à decisão normativa n.º 059 de 09/05/97 do CONFEA.

III - dependerá da aprovação prévia da SEMOU e da autoridade sanitária competente, a abertura e funcionamento de poços freáticos
artesianos e semi-artesiano.

Art. 54. As fontes para abastecimento de água potável deverão ser mantidas permanentemente limpas.

Art. 55. Qualquer serviço de abastecimento de água afeto ou não a administração pública, ficará sujeito a regularização e a fiscalização sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 56. Os poços, as minas e as fontes cuja a água seja considerada imprópria para consumo humano e que não satisfaça as exigências desta Lei, serão interditadas sumariamente quando esgotada os meios de recuperação.

Art. 57. A comercialização de água para consumo humano, com exceção dos serviços públicos de abastecimento de água, será normatizado pela autoridade municipal competente.

Art. 58. A fabricação e a comercialização de filtros para uso domésticos e outros artefatos utilizados na purificação ou tratamento de água para consumo será fiscalizado pelo DEVISA.

Art. 59. O DEVISA poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas as normas técnicas permitidas e o padrão de potabilidade indicado pelo Ministério da Saúde, quando no logradouro inexistir rede de

distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

CAPÍTULO VII

DO ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 60. Todo serviço de coleta e disposição de esgoto sanitário estará sujeito ao controle do DEVISA.

Art. 61. Este serviço será executado observando a Legislação existente, bem como, as Normas Técnicas editadas pelo DEVISA e DEMMA.

Art. 62. Toda edificação deverá ter seu esgotamento sanitário ligado a rede pública coletora de esgotos.

Art. 63. Nos locais desprovidos de rede pública coletora de esgotos, toda edificação deverá ter solução individual, ou seja, fossa e sumidouro, para onde deverão escoar os dejetos e águas servidas.

Parágrafo Único - A qualquer tempo, quando a rede pública de esgotamento sanitário for construída, os proprietários das edificações ficam obrigados a inutilizar suas fossas ligando tais esgotos a rede pública.

Art. 64. Na instalação de fossas sépticas serão observadas as exigências do Código de Edificações e Instalações, assim como as Normas Técnicas NB-41/81, NBR-7229, a saber:

I - as fossas sépticas só poderão ser instaladas nos edifícios providos de sistema de abastecimento de água;

II - o memorial descritivo do projeto de instalação de fossas séptica seca ou de sumidouro, apresentará a forma de operação de uso e manutenção das mesmas observadas as normas estabelecidas pela ABNT;

III - a fossa seca ou de sumidouro na zona rural deverá ser instalada a uma distância mínima de 10m (dez metros) da habitação correspondente, desde que não contamine a fonte de água para consumo;

Art. 65. Para a instalação de fossas, serão considerados os seguintes fatores:

I - a instalação será feita em terreno drenado e acima das águas que escorrem na superfície;

II - o tipo de solo deve ser preferencialmente argiloso e compacto;

III - a superfície do solo não deve ser poluída encontrando-se, livre de contaminação;

IV - as águas do subsolo devem ser livres, preservadas de contaminação pelo uso da fossa;

Art. 66. As fossas sépticas deverão ser limpas uma vez a cada 2(dois) anos.

Art. 67. As instalações prediais de esgotamento sanitário deverão ser executadas deforma a atender as condições mínimas de higiene, segurança, economia e conforto dos usuários, devendo ser seguida a Norma NB-19/83(NBR-8160).

Art. 68. Todas as etapas construtivas de um sistema de esgotamento sanitário, desde o ramal domiciliário, coletores terciários, secundário e primários, estação elevatória, até a estação de tratamento, deverão garantir eficiência, não poluir o Meio Ambiente e não colocar em risco à saúde pública.

Art. 69. Todo e qualquer serviço público ou privado de coleta, tratamento e dispersão de esgoto sanitário, individual ou coletivo, inclusive sua manutenção, estará sujeito à fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, Departamento de Vigilância Sanitária - DEVISA em articulação com o Departamento Municipal de Meio Ambiente - DEMMA, nos aspectos que possam afetar a saúde pública.

Parágrafo Único – para efeito do disposto no "caput" deste artigo, a SEMSA, manterá articulação com os órgãos de controle ambiental do Município e, bem assim, com os outros órgãos e entidades da administração Municipal e Estadual responsáveis pela política de saneamento básico, para definição de suas respectivas atribuições.

Art. 70. No que pertine a esgotos sanitários é proibido:

I - a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residuais nas vias públicas e/ou em galerias de águas pluviais;

II - a introdução direta ou indireta de águas pluviais em canalização de esgotos sanitários.

Art. 71. Toda e qualquer solução individual ou coletiva do tratamento e disposição de esgoto sanitários, no tratamento municipal, deverá atender as Normas Técnicas emanadas dos órgãos e entidades competentes do Estado e/ou do Município.

CAPÍTULO VIII

DA ALIMENTAÇÃO PÚBLICA

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 72. Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda no Município de Boa Vista, deverá atender aos padrões de identidade e qualidade , bem como, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais, cumprindo a legislação vigente no País.

Art. 73. Os alimentos destinados ao consumo imediato que tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos e os industrializados quando registrados no órgão federal competente.

§1º . O Município exercerá em colaboração com autoridades Estadual e Federal, a fiscalização sobre fabricação e comércio de gêneros alimentícios.

§2º . A fiscalização sanitária abrange:

I - aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios;

II - locais onde se recebem, preparem, fabriquem, beneficiem, depositem, distribuam e exponham à venda gêneros alimentícios;

III - armazéns e veículos de empresas transportadoras que efetuem o depósito ou transporte de gêneros alimentícios, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem estes porventura ocultos.

Art. 74. Para efeito deste código, gênero alimentício é toda substância que, ingerida ou absorvida por um ser vivo, ou alimenta ou nutre.

§1º . Impróprio para o consumo será o gênero alimentício:

I - danificado, apresentando alteração em suas propriedades organolépticas;

II - de manipulação ou acondicionamento precário, prejudicial à higiene;

III - alterado, deteriorado, contaminado ou infestado de parasitas;

IV - fraudado, adulterado ou falsificado;

V - que contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

§2º . Contaminado ou deteriorado será o gênero alimentício:

I - contendo parasitas e bactérias causadoras de putrefação e capazes de transmitir doenças ao homem;

II - contendo microorganismos que propague enegrecimento e gosto ácido;

III - contendo gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufado do vasilhame que o contenha.

§3º . Alterado será o gênero alimentício:

I - com avarias ou deterioração;

II - de características organolépticas causadas por ação de umidade, temperatura, e microorganismo parasitas;

III - prolongada ou deficiente conservação e acondicionamento.

§4º . Adulterado ou falsificado será o gênero alimentícios:

a) - misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;
b) - supresso de qualquer de seus elementos de constituição normal;
c) - contendo substâncias ou ingredientes nocivos à saúde;
d) - total ou parcialmente substituído por outro de qualidade inferior;
e) - colorido, revestido, aromatizado ou acondicionado por substâncias estranhas;
f) - que apresentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos neste código.

§5º . Fraudado será o gênero alimentício:

a) - substituído, total ou parcialmente em relação ao indicado no recipiente;
b) - que possua, na composição , peso ou medida, diversificada do enunciado no invólucro ou rótulo.

Ar. 75. Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa poderá ser admitida ao trabalho sem dispor, previamente, de carteira de saúde expedida pela repartição sanitária competente.

Parágrafo Único – Para ser concedida licença a vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deverá o mesmo satisfazer à exigência estabelecida neste artigo.

Art. 76. No interesse da Saúde Pública, a autoridade municipal competente proibirá o ingresso e venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando justificados os motivos.

Parágrafo Único – As empresas e firmas que infringirem o disposto no presente artigo serão possíveis de penalidade.

SEÇÃO II

DO PREPARO E EXPOSIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 77. Somente poderão ser postos à venda os alimentos e matérias primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com o alimento que:

I - tenham sido registrados, previamente no órgão competente;

II - tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou negociados por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial ou ainda, não padronizados.

Parágrafo Único – Será permitido excepcionalmente expor à venda alimentos não registrados previamente, quando os mesmos forem elaborados em caráter experimental e sejam destinados à pesquisa de mercado, a critério do órgão competente da Departamento de Vigilância Sanitária - DEVISA.

Art. 78. Asseio e limpeza deverão ser observados nas operações de fabrico, manipulação, preparo, conservação, acondicionamento e venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único – Excepcionalmente, será permitida a venda de frutas verdes, desde que sejam para fins especiais.

Art. 79. Os gêneros alimentícios industrializados, para serem expostos à venda, deverão ser protegidos:

I - por meio de caixas, armários ou dispositivos envidraçados, os produtos feitos por processo de fervura, assadura ou cozimento;

II - por refrigeração e em recipientes adequados os produtos lácteos;

III - por meio de vitrines, os produtos a granel e varejo, que possam ser ingeridos em cozimento;

IV - por meio de ganchos metálicos, inoxidáveis, as carnes em conserva não enlatados;

V - por empacotamento, enlatados e encaixotados, massas, farinhas e biscoitos;

VI - por ensacamento, farinha de mandioca, milho e trigo.

Art. 80. As frutas, para serem expostas à venda deverão:

I - ser colocadas em mesas ou estantes rigorosamente limpas, estas afastadas no mínimo um metro dos umbrais das portas externas do estabelecimento vendedor.

II - estar sazonadas e em perfeito estado de conservação;

III - não estarem descascadas nem expostos em fatias;

IV- não estarem deterioradas.

Art. 81. As verduras para serem expostas à venda deverão:

I - serem frescas;

II - estarem lavadas;

III - não estarem deterioradas;

IV - serem despejados de suas aderências inúteis, se estas forem de fácil composição.

Parágrafo Único – As verduras que tiverem de ser consumidas sem cozimento, deverão ser dispostas em depósitos, recipientes ou dispositivos de superficie impermeável, capazes de isolá-los de impurezas.

Art. 82. É vedada a venda de legumes, raízes e tubérculos deteriorados ou grelados.

Art. 83. É proibido utilizar para quaisquer outros fins os depósitos ou bancas de frutas e de produtos hortigranjeiros.

Art. 84. As aves vivas deverão ser expostas à venda, dentro de gaiolas apropriadas, que possibilitem limpeza e lavagens diárias.

§1º . As gaiolas deverão ser colocadas em compartimentos adequados.

§2º . Nos casos de infração ao disposto no parágrafo anterior, as aves deverão ser apreendidas pela fiscalização Municipal e encaminhados aos depósitos da Prefeitura, a fim de serem abatidos não cabendo aos seus proprietários qualquer indenização por esse prejuízo.

Art. 85. As aves abatidas deverão ser expostas à venda completamente limpas de plumagem, vísceras e partes não comestíveis, sendo expostas em balcões frigoríficos ou câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único – As aves serão vendidas em casas de carnes, seções correspondentes de supermercados, matadouros avícolas e casas de frios.

Art. 86. Os ovos expostos à venda deverão ser previamente selecionados e e estarem em perfeito estado de conservação.

Art. 87. Não será permitido o emprego de jornais ou quaisquer impressos e de papéis usados para embrulhar gêneros alimentícios.

SEÇÃO III

DO TRASNPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 88. Os veículos ou quaisquer outros meios de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em permanente estado de asseio e de conservação.

Art. 89. Os veículos de transporte de carnes e pescados deverão ser adequados para esse fim.

Parágrafo Único – O Veículo deve conter câmara frigorifica com temperatura ideal para o alimento a ser transportado.

Art. 90. Os veículos empregados no transporte de ossos e sebo deverão ser fechados, revestidos internamente com aço inoxidável e terem o piso e os lados externos pintados com tinta isolante.

Art. 91. É proibido transportar ou deixar em caixas e cestos ou qualquer veículo de condução para venda, bem como em depósito de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio destes, sob pena de multa.

Parágrafo Único – Os infratores das prescrições do presente artigo serão e terão os produtos inutilizados.

Art. 92. Não é permitido aos condutores de veículos nem aos seus ajudantes, repousarem sobre os gêneros alimentícios que transportarem, sob pena de multa.

Parágrafo Único – No caso de reincidência de infração às prescrições do presente artigo deverá ser apreendida a licença do veículo pela autoridade municipal que verificar a infração.

SEÇÃO IV

DOS EQUIPAMENTOS VASILHAMES E UTENSÍLIOS

Art. 93. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, fabrico , manipulação, acondicionamento, conservação e venda de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação, isentos de impurezas e livres de substâncias nocivas à saúde.

§1º . É proibido o emprego de utensílios e materiais destinados à manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais para o preparo destes, quando em sua composição ou método de fabricação constar arsênico.

§2º . Recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios não ácidos ou gaseificados.

§3º . Utensílios e vasilhames destinados ao preparo conservação e acondicionamento de substâncias alimentícias só poderão ser pintadas com materiais corantes de sênico.

§4º . Tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento e envasilhamento de bebidas ácidas ou gaseificadas deverão ser de metais inoxidáveis.

§5º . Papéis ou folhas metálicas destinadas a revestir, enfeitar ou envolver produtos alimentícios não deverão conter substâncias tóxicas.

§6º . Papéis, cartolinas e caixas de papelão ou de madeira, empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios deverão ser inodoros e isentos de substâncias tóxicas.

§7º . A autoridade municipal competente poderá interditar temporária ou definitivamente o emprego de utensílios, aparelhos, vasilhames e instrumentos de trabalho, bem como de instalações, que não satisfaçam às exigências técnicas e as prescrições referidas neste código.

§8º . Fechos de metal empregados no fechamento de garrafas e frascos de vidro deverão ter a parte interna revestida de material impermeável.

§9º . Fechos e rolhas usadas não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art. 94. A instalação e a utilização de aparelhos ou velas filtrantes, destina-dos à filtração de água em estabelecimentos de utilização coletiva, industriais e comerciais de gêneros alimentícios, dependerão de prévia autorização e instruções da entidade pública competente.

§1º . Os aparelhos ou velas filtrantes deverão ser proporcionais à quantidade de água estimada para o consumo do estabelecimento em causa.

Art. 95. É proibido o uso de produtos químicos destinados a facilitar a lavagem ou limpeza de utensílios e vasilhames empregados no preparo, manipulação, conservação e acondicionamento de produtos alimentícios que forem julgados nocivos ou prejudiciais à saúde.

Art. 96. Aparelhos, vasilhames e utensílios destinados a preparo, manipulação, acondicionamento ou envasilhamento de gêneros alimentícios a serem utilizados durante a alimentação, deverão ter registro de sua aprovação na entidade pública competente antes de serem expostos à venda e usados pelo público.

SEÇÃO V

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 97. O gênero alimentício industrializado e exposto à venda em vasilhame ou invólucro deverá ser rotulado com a marca de sua fabricação e as especificações bromatológicas correspondentes.

§1º . Os envoltórios rótulos ou designações deverão mencionar, nome do fabricante, sede da fábrica, nome e natureza do produto, número de registro deste na entidade pública competente, além de outras especificações legalmente exigíveis.

§2º . Os produtos artificiais deverão ter obrigatoriamente, a declaração de artificial, impressa ou gravada nos invólucros ou rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis.

§3º . É vedado o emprego de declaração ou indicação que atribua aos produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer natureza ou que faça supor terem propriedades higiênicas superiores àquelas que naturalmente possuam.

§4º . As designações "extra" ou "fino" ou quaisquer outras que se refiram à boa qualidade de produtos alimentícios serão reservadas para aqueles que apresentarem as características organolépticas que assim os possam classificar, sendo vedada sua aplicação aos produtos artificiais.

Art. 98. Os que designarem ou rotularem produtos alimentícios em desacordo com as prescrições legais, sofrerão a interdição dos mesmos, sem prejuízos de outras penalidades cabíveis.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 99. Todos os estabelecimentos de que trata este capítulo só poderão funcionar depois de licenciados pelo DEVISA.

Art. 100 O DEVISA só poderá expedir o Alvará Sanitário depois de satisfeitas as exigências deste regulamento, das Normas Técnicas, bem como da Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes.

Art. 101. Sem prejuízo das ações das Autoridades Estaduais e Federais competentes, o Município, observando a legislação pertinente, inspecionará e fiscalizará todo local onde se fabrique, comercialize, manipule, beneficie, acondicione, fracione, conserve, deposite, distribua ou venda alimentos, matérias primas alimentares, produtos alimentícios e aditivos, entre outros.

Art. 102. No exercício das atribuições referidas no artigo anterior o DEVISA levará em consideração:

I - controle de possíveis contaminações microbiológicas, fisico- químicas, químicas e radioativas, respeitadas as Normas Técnicas pertinentes;

II - apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas pertinentes;

III - procedimentos de conservação em geral;

IV - o cumprimento de normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário.

Art. 103. Nos edifícios de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das prescrições do Código de Edificações e Instalações é obrigatória a instalação de:

I – torneiras e ralos dispostos , de modo a facilitar a lavagem da parte industrial ou comercial, devendo os ralos serem providos de aparelho para reter as matérias sólidas, retirando-se estas diariamente;

II – vestiários para empregados de ambos os sexos, não podendo os vestiários comunicar-se diretamente com os locais em que se preparem, fabriquem, manipulem ou depositem gêneros alimentícios;

III – lavatórios com água corrente na proporção adequada ao número de pessoas que os possam utilizar tanto os que trabalhem como os fregueses;

IV – bebedouros higiênicos com água filtrada.

§1º . Os balcões e armários não deverão repousar diretamente no piso, e sim sobre base de concreto, a fim de evitar penetração de poeira e esconderijo de insetos e de pequenos animais, ou serão instalados pelo menos a 0,20m(vinte centímetros) acima do piso, a fim de facilitar sua varredura e lavagem

§2º . As pias deverão ter ligação sifonada para a rede de esgotos, ou de fossa séptica, onde não exista rede de esgoto.

§3º . No estabelecimento onde existir chaminé, a autoridade municipal competente poderá determinar a qualquer tempo, que nela sejam feitos acréscimos ou modificações necessárias à correção de inconvenientes ou defeitos porventura existentes.

Art. 104. No estabelecimento onde se vendam gêneros alimentícios para consumo imediato, deverão existir, obrigatoriamente, à vista do público, recipientes adequados para lançamento e coleta de detritos, cascas e papéis provenientes dos gêneros consumidos no local.

Art. 105. Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, é obrigatório que sejam devidamente teladas as janelas, portas e demais aberturas das seguintes dependências:

I – compartimentos de manipulação, preparo ou fabricação de gêneros alimentícios em geral;

II – salas de elaboração dos produtos, nas fábricas de conservas de carnes e produtos derivados;

III - sanitários;

§1º . Os depósitos de matérias-primas deverão ser protegidos contra insetos e roedores.

§2º . As prescrições do presente artigo são extensivas às aberturas das câmaras de secagem de panificadoras ou fábricas de massas e congêneres.

Art. 106. As fábricas de gelo para uso alimentar deverão ter obrigatoriamente abastecimento de água potável.

Art. 107. As leiterias deverão ter balcões com tampa de mármore, aço inoxidável ou material equivalente sendo obrigatório o mesmo tratamento em relação às prateleiras.

Art. 108. As torrefações de café deverão ter, na dependência destinada ao depósito de café e sobre o piso, um estrado de madeira de 0.15m(quinze centímetros) , no mínimo, acima do solo.

Art. 109. As destilarias, cervejarias e fábricas de bebidas em geral deverão possuir aparelhamento mecânico para enchimento e fechamento de vasilhames, conforme as prescrições legais.

Art. 110. Nos estabelecimentos ou locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, distribuam ou vendam gêneros alimentícios, é proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde ou que sirvam para falsificação destes gêneros.

Parágrafo Único – Além da apreensão das substâncias a que se refere o presente artigo, os infratores serão passíveis de multa, sem prejuízos de outras penalidades e da ação criminal cabível no caso.

Art. 111. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam e depositem gêneros alimentícios, existirão depósitos metálicos especiais dotados de tampos de fecho hermético, para a coleta de resíduos.

Art. 112. As cozinhas de nível industrial, deverão ter em seu quadro de funcionários um Nutricionista.

Art. 113. Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido, sob pena de multa:

I – fumar;

II – varrer a seco;

III – permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

Art. 114. Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir residências ou dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

Parágrafo Único – Nos casos a que se refere o presente artigo, os compartimentos de habitação não poderão ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados à manipulação, preparo ou fabrico, depósito ou venda de gêneros alimentícios.

Art. 115. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão ser obrigatoriamente mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene e periodicamente detetizados.

Parágrafo Único - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que trata o presente artigo deverão ser pintados ou reformados.

Art. 116. Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados a:

I – apresentar anualmente a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente, para necessária revisão;

II – usar vestuário adequado à natureza do serviço durante o período de trabalho;

III – manter o mais rigoroso asseio corporal.

Parágrafo Único – O empregado ou operário que for punido repetidas vezes, por infração a qualquer dos itens do presente artigo não poderá continuar a lidar com gêneros alimentícios.

SEÇÃO VII

DOS SUPERMERCADOS

Art. 117 Os supermercados deverão ser destinados especialmente à venda a varejo de gêneros alimentícios e, subsidiariamente, à venda de objetos de uso doméstico, mediante o sistema de auto-serviço.

§1º . O sistema de vendas nos supermercados deverá proporcionar ao comprador fácil identificação, escolha e coleta de mercadorias.

§2º . O comprador deverá ter a seu dispor, à entrada do supermercado, recipiente próprio do estabelecimento destinado à coleta de mercadorias.

§3º . A operação de coleta de mercadorias nos supermercados deverá ser feita junto a balcões e prateleiras, que deverão obedecer os padrões exigidos para cada tipo de gêneros alimentícios e ou produtos.

§4º . Excepcionalmente os supermercados poderão manter lojas complementares, para a operação de coleta de mercadorias por parte de sua clientela.

Art. 118. Nos supermercados, é proibida a existência de matadouros avícolas e peixarias.

SEÇÃO VIII

DOS AÇOUGUES E PEIXARIAS

Art. 119. Os açougues e peixarias deverão:

I – permanecer em estado de asseio absoluto;

II – ser dotadas de ralos, bem como de necessária declividade no piso, que possibilitem lavagens e constante vazão de águas servidas sob o passeio;

III – conservar os ralos em condições de limpeza, devendo ser diariamente desinfetados;

IV – ser dotadas de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente;

V – ter balcões com tampo de mármore, aço inoxidável ou material equivalente, bem como revestidas na parte inferior com material impermeável, liso, resistente e de cor clara;

VI - ter balcão frigorífico para exposição das carnes em temperatura ideal;

VII - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional às suas necessidades;

VIII - não dispor de fogão fogareiro ou aparelhos congêneres.

IX - ter os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;

X - manter iluminação artificial elétrica, incandescente ou fluorescente.

§1º . Na conservação de carnes ou pescados, é vedado utilizar câmara frigoríficas de expansão direta em que o gás empregado seja anídrico sulfuroso.

§2º . Em casas de carnes e em peixarias não será permitido qualquer outro ramo de negócio diverso ao da especialidade que lhe corresponde.

§3º . Os proprietários de casas de carnes e de peixarias, bem como seus empregados, são obrigados a usar, quando em serviço, aventais e gorros brancos, mudados diariamente.

Art. 120. Nas casas de carnes é proibido:

I - existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação das carnes, ficando proibido o uso do cepo de madeira;

II - entrar carnes que não sejam as provenientes do Matadouro Municipal ou de matadouros – frigoríficos regularmente inspecionados e carimbados.
III - expor carne de sol ou qualquer outro tipo de alimento submetido a salga sem a devida proteção contra insetos, poeira e outros contaminantes;

IV - guardar na sala de talho objetos que lhes sejam estranhos;

V - preparar ou manipular produtos de carnes para qualquer fim, mesmo nas suas dependências;

VI – manter carne moída em estoque.

Art. 121. Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser obrigatoriamente mantidos em recipientes estanques, bem como removidos, diariamente, pelos interessados;

Art. 122. Nas peixarias é proibido:

I – existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação de pescados;

II – preparar ou fabricar conservas de peixes, mesmo nas suas dependências.

Art. 123. Para limpeza e escamagem de peixes deverão existir, obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolhimento de detritos, não podendo estes serem jogados no chão ou permanecer sobre as mesas.

Art. 124. Nenhuma casa de carnes ou peixarias poderá funcionar em dependências de fabricas de produtos de carnes e de estabelecimentos congêneres, mesmo que entre elas não exista conexão.

SEÇÃO IX

DOS VENDEDORES AMBULANTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 125. Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios deverão:

I – ter carrinhos de acordo com os modelos oficiais da Prefeitura; e mantê-los rigorosamente limpos, livre de qualquer sujidade.

II – zelar para que os gêneros oferecidos não estejam deteriorados nem contaminados e se apresentem em perfeitas condições de higiene;

III – ter os produtos expostos a venda conservados em recipientes apropriados, para isolá-los de impurezas e de insetos;

IV – usar vestuário adequado e limpo;

V – manter-se rigorosamente asseados.

§1º . Ao vendedor ambulante de gênero alimentício de ingestão imediata, é proibido tocá-los com as mãos, sob pena de multa, sendo a proibição extensiva ao consumidor.

§2º . Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais que facilitem a contaminação dos produtos expostos a venda.

Art. 126. A venda ambulante de sorvetes, refrescos, doces, guloseimas, pães e outros gêneros alimentícios, de ingestão imediata, só será feita em carros, caixas ou outros receptáculos fechados, de modo que a mercadoria seja inteiramente resguardada de poeira, da ação do tempo ou de elementos maléficos de qualquer espécie.

§1º . As partes das vasilhas destinadas à venda de gêneros alimentícios de ingestão imediata, serão justapostas, de modo a preservá-los de qualquer contaminação;

§2º . O acondicionamento de balas, confeitos e biscoitos providos de envoltórios poderá ser feito em vasilhas abertas.

Art. 127. No comércio ambulante de pescado deverá ser exigido o uso de uma caixa térmica ou geladeira.

SEÇÃO X

DOS ALIMENTOS DE FABRICAÇÃO (INDÚSTRIA CASEIRA)

Art. 128. Para efeito deste código, entende-se por alimento de fabricação artesanal

I – Os alimentos produzidos artesanalmente em residências;

II – Os alimentos cujo processo de fabricação não utilize mão obra remunerada;

III – Os alimentos que forem produtos destinados à comercialização local;

IV – Os alimentos que atendam às características regionais e folclóricas .

Art. 129. Os estabelecimentos aos quais se refere este Capítulo só poderão funcionar depois de cadastrados e com autorização do DEVISA.

Art. 130. Os proprietários ou responsáveis pelos os estabelecimentos de que trata esta seção, deverão facultar o acesso dos técnicos do DEVISA aos locais de fabricação dos alimentos, sempre que solicitado, mesmo que seja no interior de suas residências.

Art. 131. Os alimentos de fabricação artesanal deverão Ter rótulo de embalagem onde deverá estar fixado, com letras legíveis: o número do registro no DEVISA, a data de fabricação; a data de validade; a identificação clara de sua origem, bem como outros dizeres determinados por este órgão de fiscalização.

Parágrafo Único – Os alimentos que por sua características não forem contidos em embalagens individuais, deverão ter afixado nos seus expositores os dizeres citados neste Artigo.

Art. 132. Os dizeres aos quais se refere o artigo anterior serão afixado de forma a não permitir rasuras, remarcações ou outros que venham a dificultar a compreensão clara pelos consumidores, induzi-los a erro.

Art. 133. O DEVISA editará Norma Técnica disciplinando o funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, bem como determinado os padrões de qualidade de seus produtos.

Art. 134. O DEVISA observará e fará observar a Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, no que lhes for aplicável.

SEÇÃO XI

DA FISCALIZAÇÃO APREENSÃO E INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 135. Sem prejuízo da ação das autoridades federais e estaduais competentes e observada a legislação pertinente, o Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, através do DEVISA inspecionará e fiscalizará o local onde haja fabrico, comercialização, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos, produtos alimentícios, matéria prima alimentar, alimentos "in natura" alimento enriquecido, alimento dietético , alimento de fantasia, alimento irradiado e aditivos intencionais, entre outros.

Parágrafo Único – As pessoas físicas e jurídicas que exerçam as atividades mencionadas no "caput" deste artigo ficam sujeitas à licença sanitária emitida pelo DEVISA\SEMSA para exercício daquelas atividades.

Art. 136. No exercício das atribuições referidas no artigo anterior, a Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, através do DEVISA, levará em consideração, entre outros, os seguintes critérios:

I – controle de possíveis contaminações microbiológicas, físico-químicas, químicas e radioativas;

II – procedimentos de conservação em geral;

III – apresentação dos produtos em conformidade com a legislação pertinente;

IV – o cumprimento de normas sobre construções e instalações, do ponto de vista sanitário.

Art. 137. Os alimentos suspeitos ou com indícios de alterações, falsificações ou fraudes, serão apreendidos pelo órgão competente do DEVISA-SEMSA e deles serão coletadas amostras para efeito de análise.

Parágrafo Único – Se a análise considerar o alimento impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou jurídica.

Art. 138. O estabelecimento que reincidir nas práticas abusivas a que se refere o artigo anterior será interditado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Código.

Art. 139. O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido ou interditado, nas condições estabelecidas pelo DEVISA, que o entregar ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pelo órgão competente, incorrerá nas sanções de natureza gravíssima.

Art. 140. A interdição do produto e/ou do estabelecimento vigorará durante o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providencias determinadas pelo DEVISA-SEMSA, não podendo aquela medida ultrapassar o prazo de 48(quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis e 90(noventa) dias para os demais casos; findo esses prazos, sem o implemento da análise, o produto e/ou o estabelecimento será considerado automaticamente liberado.

Art. 141. O alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato de apreensão; quando não for possível essa medida, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade que efetuar a apreensão sem qualquer ônus para administração municipal, sendo lavrados, separadamente, os autos de apreensão e inutilização.

Art. 142. Quando a critério do órgão competente do DEVISA-SEMSA, o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários e desde que constatada a inexistência de prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o alimento poderá ser transferido para aquela finalidade, sem qualquer ônus para a administração pública.

CAPÍTULO IX

SEÇÃO I

DA HIGIENE NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇOS EM GERAL

Art. 143. A licença para funcionamento de edifício e instalações de qualquer estabelecimento comercial e industrial será concedida após vistoria regular procedida pela SEMSA – Secretaria Municipal de Saúde, através do DEVISA.

Parágrafo Único – para observância do disposto no presente artigo o DEVISA poderá exigir modificações e/ou instalações de aparelhos que se fizerem necessários.

Art. 144. A fiscalização da Prefeitura será vigilante no que se refere aos estabelecimentos industriais cujo funcionamento possa tornar-se nocivo ou incômodo à vizinhança pela produção de odores, gases, fumaças, ruídos e poeiras, a fiscalização será realizada pelo DEVISA e DEMMA.

§1º . A construção ou instalação de estabelecimentos industriais a que se refere o presente artigo só será permitida se os mesmos forem convenientemente isolados e afastados das residências vizinhas, bem como dotados de meios, aparelhos e instalações tecnicamente adequadas.

§2º . No caso de estabelecimento de trabalho já instalado que porventura ofereça ou venha oferecer perigo à saúde ou acarrete ou venha acarretar incômodo aos vizinhos, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos que se fizerem necessários à remoção dos inconvenientes.

Art. 145. Em todo e qualquer local de trabalho deverá haver iluminação suficiente e adequada, natural ou artificial, apropriada à natureza da atividade, levando-se em conta a luminosidade exterior e dando-se preferência à iluminação natural.

§1º . A iluminação deverá incidir em direção que não prejudique movimentos e visão de empregados, nem provoque sombras sobre objetos que devam ser iluminados.

§2º . Nos casos de iluminação elétrica, esta deverá ter fixidez e intensidade necessárias à higiene visual.

Art. 146. As janelas, clarabóias ou coberturas iluminantes horizontais ou em dentes-de-serra, deverão ser dispostas de maneira a não permitir que o sol incida diretamente sobre o local de trabalho.

Parágrafo Único – Quando necessário, deverão ser utilizados recursos técnicos para evitar a insolação excessiva, com venezianas, toldos, cortinas e outros.

Art. 147. Os locais de trabalho deverão ter ventilação natural que proporcione ambiente de conforto térmico compatível com a natureza da atividade.

Parágrafo Único – A ventilação artificial realizada por meio de ventiladores, exaustores, ar condicionados e outros recursos técnicos será obrigatória, quando a ventilação natural for deficiente.

Art. 148. As dependências em que forem instalados focos de combustão deverão:

I – ser independentemente de outras porventura destinadas à moradia ou ao dormitório;

II – ter paredes construídas de material incombustível;

III – ser ventiladas por meio de laternas ou de aberturas nas paredes externas, colocadas na sua parte mais elevada.

Art. 149. No caso de instalações geradoras de calor, deverão elas:

I – ser dotadas de capelas antepares, paredes duplas, isolamento térmico e recursos similares;

II – ficar localizadas, preferencialmente, em compartimentos especiais;

III – ficar isoladas, no mínimo , 0,50(cinqüenta centímetros) das paredes mais próximas.

Art. 150. Deverão ser asseguradas condições de higiene e conforto nas instalações destinadas a refeições, inclusive de lanches, nos locais de trabalho.

Art. 151. Deverão ser proporcionadas aos empregados, facilidades para obtenção de água potável em locais de trabalho, especialmente bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, não instalados em pias e lavatórios.

§1º . Em qualquer caso, é proibido o uso de copos coletivos ou a existência de torneiras sem proteção.

§2º . Mesmo a céu aberto, será obrigatório o provimento de água potável a empregados em serviço.

Art. 152. Os Estabelecimentos industriais cujas atividades exijam o uso de uniforme ou guarda-pó, manterão locais apropriados para vestiários dotados de armários individuais, para ambos os sexos.

Art. 153. Os estabelecimentos industriais manterão lavatórios situados em locais adequados à lavagem das mãos durante o trabalho, à saída dos sanitários antes das refeições.

Art. 154. Os recantos e dependências de estabelecimentos comercial e industrial serão mantidos em estado de higiene compatível com a natureza de seu trabalho.

Parágrafo Único – O serviço de limpeza geral dos locais de trabalho será realizado fora do expediente da produção e por processos que reduzam ao mínimo o levantamento de poeiras.

Art. 155. As paredes dos locais de trabalho deverão ser pintadas com tinta lavável ou revestidas de material de cerâmica ou similar, vidrado e conservados em permanente estado de limpeza sem umidade aparente.

Art. 156. Os pisos e locais de trabalho deverão ser impermeáveis, protegidos contra umidade.

Art. 157. As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar proteção contra chuvas e insolação.

Art. 158. Os hotéis, pensões, restaurantes, café, bares e estabelecimentos congêneres deverão:

I – estar sempre limpos e desinfetados;

II – lavar louças e talheres em água corrente;

III – assegurar que a higienização das louças talheres sejam feitas com água fervente;

IV – preservar o uso individual de guardanapos e toalhas;

V – ter açucareiro de tipos que permitam a retirada do açúcar sem levantar a tampa;

VI – guardar louças e talheres em armários suficientemente ventilados, embora fechados, para evitar poeiras e insetos;

VII – guardar as roupas servidas em depósitos apropriados;

VIII – conservar cozinhas, copas e despensas devidamente asseadas e livres de insetos e roedores

IX – manter banheiros e pias permanentemente limpos.

Parágrafo Único – Empregados e garçons serão convenientemente trajados, uniformizados e limpos.

Art. 159. Nos hotéis e pensões é obrigatória a desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores.

Art. 160. Nos salões de beleza, de barbeiros e cabeleireiros, os utensílios no corte de barba, corte e penteado de cabelos, serão esterilizados antes de cada aplicação.

Parágrafo Único – Durante o trabalho, oficiais e empregados usarão blusas brancas, servindo a clientes toalhas e golas individuais rigorosamente limpas.

Art. 161. Nos necrotérios e necronômios as mesas de autópsias e de exames clínicos serão obrigatoriamente de mármore, vidro, ardósia ou material equivalente, construindo segundo modernas técnicas de engenharia sanitária.

Art. 162. Os materiais, substâncias e produtos empregados na manipulação e transporte em locais de trabalho deverão conter etiqueta indicando sua composição as recomendações de socorro imediato em caso de acidente, bem como o símbolo correspondente a determinado perigo, segundo padronização nacional ou internacional.

§1º . Os responsáveis pelo emprego de substâncias nocivas afixarão, obrigatoriamente, avisos e cartazes sobre os perigos que acarretam a manipulação dessas substâncias, especialmente se produzam aerodispersóides tóxicos, irritantes e alergênicos.

SEÇÃO II

DO REGISTRO E CONTROLE, E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 163. O DEVISA, conforme a legislação vigente, deverá registrar os alimentos fabricados no Município de Boa Vista e manter controle de alimentos destinados ao consumo interno deste Município.

Art. 164. Com o objetivo de controlar e manter o padrão de identidade e qualidade dos alimentos citados no artigo anterior, o DEVISA coletará amostras de alimentos para envio aos laboratórios, observando a legislação existente, bem como, amostras de matérias primas alimentares, aditivos, coadjuvantes, recipientes e quaisquer outras substâncias destinadas ao consumo humano.

Art. 165. Os alimentos suspeitos ou indícios de fraudes, falsificações e alterações, entre outros, serão apreendidos pelo DEVISA e deles serão colhidas amostras para efeito de análises..

Parágrafo Único – Se a análise considerar o alimento impróprio para consumo humano, o alimento será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou pessoa jurídica.

Art. 166. Serão interditados os estabelecimentos reincidentes nas práticas abusivas referidas no artigo anterior.

Art. 167. A interdição do produto e/ou do estabelecimento, vigorará durante o tempo necessário à realização dos testes, provas, análises e outras providências determinadas pelo DEVISA.

Parágrafo Único – A interdição a que se refere o artigo anterior não poderá ultrapassar o prazo de 72 (setenta e duas) horas, em se tratando de produtos perecíveis e de 90(noventa) dias para os demais casos, findo esses prazos, sem o implemento das análises, o estabelecimentos estará automaticamente liberado.

Art. 168. Observados as Normas Técnicas o alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato da apreensão ou quando não for possível essa inutilização, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade sanitária que efetuou a apreensão, sem qualquer ônus para a SEMSA, sendo lavrados separadamente os autos de apreensão e de inutilização.

Art. 169. Quando o DEVISA considerar o produto passível de utilização para fins agrícolas ou industriais, e desde que não ofereça riscos à saúde pública, o alimento poderá ser transferido para tal finalidade sem ônus para a Administração Municipal.

Art. 170. Quando constatadas irregularidades, principalmente de embalagens, que não comprometam a qualidade dos alimentos, estes poderão ser apreendidos e doados a unidades ou instituições públicas de saúde.

§1º . Para que se proceda à doação à qual se refere este artigo deverá ser lavrado auto de apreensão em depósito e transcorridos os prazos para recurso e julgado o processo, caso haja condenação, a mercadoria será doada mediante termo de recebimento firmado por parte da direção da instituição, na presença de duas testemunhas.

§2º . O cumprimento no disposto no parágrafo anterior, não isenta o infrator da aplicação das penalidades cabíveis.

SEÇÃO III

DO CONTROLE DO COMÉRCIO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS

Art. 171. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o controle sanitário e a fiscalização do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, sem prejuízo da fiscalização exercida por órgãos Federais e Estaduais.

Art.172. Os estabelecimentos de dispensação de medicamentos estão sujeitos, obrigatoriamente, à licença do órgão de vigilância sanitária - DEVISA\ SEMSA, para fins de funcionamento no Município, sem prejuízo da Vigilância Sanitária exercida pelos órgãos competentes Estaduais e Federais.

Art.173. Para o efetivo controle do funcionamento dos estabelecimentos de que trata esta seção, o DEVISA observará a legislação existente especialmente a Lei 5.991 de 17.12.73, Decreto 74.170 de 10.06.74, Lei 6.360 de 23.09.76, Decreto 79.094 de 05.01.77, Portaria 344 de 12.05.98, Lei 9.782 de 26.01.99, entre outros, podendo inclusive completá-los ou substituí-los.

Art. 174. As farmácias e drogarias deverão possuir:

I - setor de Atendimento ao Cliente, com área destinada ao público para recepção, para entrega de receitas e revenda de produtos;

II - deverá ser localizada em área de fácil acesso ao público.

III - o estabelecimento destinado a vendas de medicamentos, e drogas, deverá apresentar espaço físico adequado, com área mínima de 20 m2 com iluminação adequada, ventilação, devendo existir um sanitário para os clientes e funcionários;

IV - no ambiente do estabelecimento deve haver, forro de cor clara, piso de material liso impermeável, parede de cor clara e material lavável, ventilação natural(janelas protegidas com telas) e ou artificial (ar condicionado provido de filtro);

V - iluminação natural (a luz solar não deve incidir diretamente sobre o local) e as instalações elétricas devem ser adequadas;

VI - equipamentos necessários, balcão de atendimento, estantes em parede ou em estantes em aço ou madeira, armários para guarda dos medicamentos e substâncias controlados pela Portaria 344 de 12.05.98, bancos ou cadeiras com braço para os clientes.

Art. 175. O comércio farmacêutico deve obedecer o disposto na Lei 5.991/73, comercializando somente os seguintes dispositivos:

I - drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos;

II - determinados correlatos, como aparelhos e acessórios, produtos para fins de diagnósticos e analíticos, odontológicos, veterinários, de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes.

§1º . A venda de produtos dietéticos será realizada nos estabelecimentos de dispensação e, desde que não contenham substâncias medicamentosas, pelos do comércio fixo;

§2º . Quando se tratar de produtos que exijam condições de armazenamento e guarda, os veículos utilizados no seu transporte, deverão ser dotados de equipamentos que possibilitem acondicionamento e conservação capazes de assegurar as condições de pureza, segurança e eficácia do produto;

§3º . Os veículos utilizados no transporte de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, produtos dietéticos, de higiene, perfumes e similares, deverão ter asseguradas as condições de desinfecção e higiene necessárias, a preservação da saúde humana.

Art. 176. A dispensação de medicamentos é privativa de:

a) farmácias;
b) drogarias;
c) postos de medicamentos em unidades básicas e volantes.

Art. 177. A farmácia homeopática, obedecerá às disposições desta Lei, atendidas as suas peculiaridades.

§1º . A manipulação de medicamentos homeopáticos não constantes das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do órgão sanitário federal.

§2º . É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos quando apresentados em suas embalagens originais.

§3º . A farmácia homeopática só poderá manipular fórmulas oficinais e magistrais obedecendo a Farmacopéia Homeopática.

Art. 178. A Assistência e responsabilidade técnica das farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, devendo obedecer na forma da Lei:

I - a presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento;

II - os estabelecimentos poderão manter técnico responsável substituto, para os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 179. O licenciamento do comércio, a dispensação, a representação ou distribuição e a importação ou exportação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos será exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente do Estado, e do Município, em conformidade com a legislação supletiva a ser baixada pelos mesmos, respeitadas as disposições desta Lei.

Art. 180. O pedido de licença (Alvará Sanitário), será instruído com:

a) prova de constituição da empresa e cópia do Alvará de Funcionamento do Município, cópias de CGC, Contrato Social);
b) prova da relação contratual entre a empresa e seu representante técnico, quando for o caso;
c) prova de habilitação legal do responsável técnico, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 181. São condições para a licença:

a) localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
b) instalações independentes e equipamentos que satisfaçam os requisitos técnicos adequados a manipulação e comercialização pretendida.

Art. 182. A licença é válida pelo prazo de 01(um) ano e será revalidada por períodos iguais e sucessivos, a revalidação de licença deverá ser requerida nos primeiros 120(cento e vinte) dias de cada exercício.

Parágrafo Único - A revalidação somente será concedida após a verificação do cumprimento das condições sanitárias exigidas para o licenciamento do estabelecimento, através de inspeção.

Art. 183. Compete aos órgãos de Fiscalização Sanitária do Estado, e do Município, a fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei, para verificação das condições de licenciamento e funcionamento.

§1º . A fiscalização nos estabelecimentos obedecerá os mesmos preceitos fixados para o controle sanitário dos demais, observando a Legislação vigente;

§2º . Apurada a infração ao disposto nesta Lei e demais normas pertinentes, os responsáveis ficarão sujeitos às sanções previstas na legislação penal e administrativa, sem prejuízos da ação disciplinar decorrente do regime jurídico a que estejam submetidos.

§3º . Constatada a irregularidade pelo órgão sanitário competente, será lavrado Auto de Infração, aplicando-se as disposições constantes no Decreto Lei n.º 7885, de 25 de Agosto de 1969;

§4º . As exigências do presente artigo são extensivas aos laboratórios de análises e de pesquisas e as indústrias químicas e farmacêutica, no que lhes couber.

Art. 184. Documentos que deverão ser afixados nos estabelecimentos:

I - nome do estabelecimento, endereço, telefone registro no CRF;

II - nome e CRF do responsável;

III - licença de funcionamento junto à Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal;

IV - autorização especial de aviamento de substâncias da Portaria 344;

V - termo de responsabilidade;

VI - certificado de regulamentação do farmacêutico e da empresa junto ao CRF;

VII - Alvará de Funcionamento Municipal.

SEÇÃO III

DA HIGIENE NOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADES

Art. 185. Nos hospitais, casas de saúde e maternidades é obrigatório existir:

I – lavanderia com água quente, e instalações completas de desinfecção;

II – locais apropriados para roupas servidas;

III – esterilização de louças, talheres e utensílios diversos;

IV – freqüentes serviços de lavagens e limpeza de corredores, salas sépticas e pisos em geral;

V - desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores;

VI – instalações de necrotério e necronômio, segundo dispositivos do Código de Obras, Edificações e Instalações.

§1º . Cozinha, copa e despensa deverão estar conservadas asseadas e em condições de completa higiene.

§2º . Banheiros e pias deverão estar sempre limpos e desinfetados.

DOS MEIOS DE TRANSPORTES

Art. 186 Quando se tratar de produtos que exijam condições especiais de armazenamento e guarda, os veículos utilizados no seu transportes deverão ser dotados de equipamento que possibilite acondicionamento e conservação capazes de assegurar as condições de pureza, segurança e eficácia do produto.

Parágrafo Único – os veículos utilizados no transporte de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, produtos dietéticos, de higiene, perfumes e similares deverão ter asseguradas as condições de desinfecção e higiene necessárias à Prevenção da Saúde Humana.

SEÇÃO IV

DA HIGIENE NOS ESTABELECIMENTOS EDUCAIONAIS E CRECHES

Art. 187. Nos estabelecimentos educacionais deverá ser mantido permanente asseio geral e preservada absoluta condições de higiene em todos os recintos e dependências.

§1º . Atenção especial de higiene deverá ser dada aos bebedouros, lavatórios e banheiros.

§2º . Campos de jogos, jardins, pátios e demais áreas livres deverão ser mantidas permanentemente limpas, sem estagnação de águas e formação de lama.

Art. 188. Os educadores em geral deverão dar atenção especial aos problemas de asseio e higiene do aluno e dos estabelecimentos educacionais.

Art. 189. Os estabelecimentos educacionais em regime de internato e as creches deverão obedecer as prescrições deste código.

SEÇÃO V

DAS PISCINAS

Art. 190. Nas piscinas de natação deverão existir dependências em permanente estado de limpeza, segundo os mais rigorosos preceitos de higiene.

§1º . O lava-pés, na saída de vestiários, deverá ter um volume de água clorada, que assegure a rápida esterilização dos pés de banhistas.

§2º . É considerada área séptica, privativa de banhistas e proibida aos assistentes, o pátio da piscina.

§3º . Deverão ser instalados equipamentos que assegurem uniforme recirculação, filtração e esterilização de água.

§4º . Cuidado especial deverá ser dado aos filtros de pressão e ralos distribuídos no fundo da piscina.

§5º . Deverá ser assegurado o funcionamento normal aos acessórios, tais como clorador e aspirador para a limpeza do fundo
da piscina.

§6º . A limpeza da água deve ser feita de tal forma que a uma profundidade de 3,00m(três metros) se obtenha transferência e nitidez do fundo da piscina.

§7º . A esterilização da água das piscinas deverá ser feita por meio de cloro, seus compostos ou similares.

§8º . Deverá ser mantido na água um "excesso" de cloro livre, não inferior a 0,2 nem superior a 0,5 de unidade por milhão, quando a piscina estiver em uso.

§9º . Se o cloro e seus compostos forem usados com amônia, o teor de cloro residual na água não deverá ser inferior a 0,6 de unidade por milhão quando a piscina estiver em uso.

Art. 191. Quando a piscina estiver em uso, é obrigatório:

I – assistência permanente de um banhista responsável pela ordem disciplinar e pelas emergências;

II – interdição da entrada a qualquer pessoa portadora de moléstia contagiosa, infecção visível da pele, doenças de nariz, garganta, ouvido e outros males indicados por autoridade sanitária competente;

III – remoção, por processo automático, ao menos uma vez por dia, dos detritos submersos, espuma e materiais que flutuem na piscina;

IV – proibição de ingresso de garrafas e de copos de vidro no pátio da piscina;

V – fazer o registro diário das operações de tratamento e controle da água usada na piscina.

VI – fazer trimestralmente a análise da água apresentando a Prefeitura atestado da autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único – Nenhuma piscina será usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 192. A freqüência máxima das piscinas será de:

I – cinco pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de piscina de alimentação permanente e quando a quantidade de água for garantida por diluição;

II – duas pessoas para cada metro cúbico de água no caso de piscina de alimentação periódica por substituição total.

SEÇÃO VI

DOS BALNEÁRIOS PÚBLICOS

Art. 193. Os balneários públicos deverão ser dotados dos requisitos necessários à higiene, sujeitando-se à aprovação prévia e fiscalização da Prefeitura.

Art. 194. È proibido nos balneários:

a) banhar animais;
b) retirar areia ou outro material que prejudique a sua finalidade;
c) armar barracas por mais de 24 horas ou fora dos locais determinados, sem prévia licença da Prefeitura;
d) fazer fogueiras nos matos ou bosques adjacentes;
e) lançar pedra, vidros ou outros objetos que possam causar danos aos banhistas;
f) danificar, remover ou alterar as cabinas ou outros melhoramentos realizados pela Prefeitura;
g) praticar jogos esportivos que atentem contra a saúde e a segurança dos outros banhistas;
h) praticar esportes aquáticos, com barcos motorizados, nas áreas de maior freqüência dos banhistas;
i) fica expressamente proibido às embarcações motores e esquiadores nas praias se exibirem num raio de área de 500 metros de extensão a partir da praia.

CAPITULO X

DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 195. Em cada edifício é obrigatória a existência de vasilhames para coleta de resíduos sólidos.

§1º . Todo vasilhame para coleta de resíduo sólido deverá obedecer às normas de fabricação, manutenção e limpeza, estipuladas pela Prefeitura.

§2º . Os edifícios de apartamentos ou de utilização coletiva ostentarão vasilhame metálico , provido de tampa, para recolhimento do lixo proveniente de cada economia.

§3º . No caso de edifícios que possuam instalação de incineração de resíduo sólido, as cinzas e escórias , deverão ser recolhidas em vasilhames metálico, provido de tampa, para destinação da coleta de lixo domiciliar promovida pela Prefeitura.

§4º . O vasilhame para coleta de resíduos sólidos dos edifícios de apartamentos e de utilização coletiva bem como dos estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços, será diariamente desinfectado.

Art. 196. As instalações coletivas e incineradoras de resíduo sólidos deverão ser providas de dispositivos para limpeza e lavagem.

Art. 197. Quando se destina edifício ao comércio, indústria ou prestador de serviço, a infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo poderá implicar na cassação da licença de seu funcionamento, além das demais penalidades prescritas por este Código.

Art. 198. Os resíduos de estabelecimentos de saúde deverão ser manipulados conforme a legislação Federal, Estadual e Municipal, vigentes, assim como as Normas Técnicas da ABNT e Resoluções do CONAMA.

Art. 199. Toda operação desde a coleta ao destino final, será normatizada pela ABNT e Resolução do CONAMA.

Art. 200. A disposição final de resíduos de qualquer natureza, portadores de germes patogênicos ou de alta toxidade e, bem assim, produtos considerados inflamáveis, nocivos e explosivos pelas Normas da ABNT, deverá ser objeto de disciplina específica a cargo do órgão de controle ambiental do Município, ouvida a SEMSA.

Art. 201. Compete ao DEVISA, em articulação com os órgãos e entidades competentes do Município, definir as condições de manuseio, acondicionamento, guarda temporária, coleta, aproveitamento, reciclagem, tratamento e destino final dos resíduos de qualquer natureza, visando evitar malefício à saúde pública.

CAPÍTULO XI

DO CONTROLE DA POLUIÇÃO AMBIENTAL E DA ÁGUA

Art. 202. Mediante providências disciplinadoras de procedimentos relativos à utilização dos meios e condições ambientais do ar e da água, a Prefeitura manterá um sistema permanente de controle da poluição.

Parágrafo Único - Para disciplinar a poluição ambiental, o DEVISA terá como base as Normas Técnicas da ABNT e Resolução do CONAMA.

Art. 203. Além da providência de que trata o artigo anterior, a Prefeitura:

I – cadastrará as fontes causadoras de poluição ambiental, do ar e da água;

II- estabelecerá limites de tolerância dos poluentes ambientais e do ar interiores e exteriores das edificações;

III- instituirá padrões de níveis dos poluentes do ar dos ambientes interiores e exteriores;

IV- instituirá padrões de níveis dos poluentes nas fontes emissoras, revisando-as periodicamente.

Parágrafo Único – Os gases, poeiras e detritos resultantes de processos industriais deverão ser removidos por meios tecnicamente adequados.

Art. 204. Para controle da poluição de água, a Prefeitura:

I – promoverá coleta de amostras de água destinadas a controle físico, químico, bacteriológico e biológico;

II – realizará estudos objetivando o estabelecimento de medidas para solucionar cada caso de poluição.

Art. 205. Para controle dos despejos industriais, a Prefeitura:

I – cadastrará as industrias cujos despejos devem ser controlados;

II – inspecionará indústrias quanto a destinação de seus despejos;

III - promoverá estudos relativos à qualidade volume e incidência dos despejos industriais;

IV - indicará os limites de tolerância quanto à qualidade dos despejos industriais a serem admitidos na rede pública de esgotos e nos cursos de água.

Art. 206. Os estabelecimentos industriais darão aos resíduos tratamento e destino que os tornem inofensivos a seus empregados e à coletividade.

§1º . Os resíduos industriais sólidos deverão ser submetidos a tratamento específico antes de incinerados, removidos ou enterrados.

§2º . O lançamento de resíduos industriais líquidos nos cursos de água depende de permissão de autoridade sanitária competente, a qual fixará o teor máximo admissível do afluente.

Art. 207. Não será permitido o lançamento na atmosfera de qualquer substância que possa modificar sua composição ou alterar suas propriedades de modo a torná-la imprópria ou prejudicial à saúde.

Art. 208. Toda fonte produtora de materiais, gases, substâncias ou qualquer outra que possa poluir a atmosfera, a água e o solo, estará sujeita ao controle do DEVISA.

Art. 209. As ações para controle da poluição serão desenvolvidas pelo DEVISA, em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União e com a participação da comunidade.

Art. 210. Para o controle da poluição o DEVISA observará e fará observar a legislação Federal Estadual e Municipal vigentes.

DOS SONS INCÔMODOS E RUÍDOS

Art. 211. Toda fonte emissora de sons e ou ruídos estará sujeita ao controle e fiscalização do DEVISA.

Art. 212. Toda empresa qu e por suas características emita sons e ou ruídos só poderá funcionar depois de licenciada pelo DEVISA.

Parágrafo Único - O DEVISA só poderá conceder a licença de Alvará Sanitário destas empresas depois de satisfeitas as exigências da legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, além das exigências das Normas Técnicas editadas.

Art. 213. A emissão de ruídos e ou sons, em decorrência de quaisquer atividades industriais, comerciais, prestação de serviços, inclusive de propaganda, bem como sociais e recreativos, obedecerá aos critérios estabelecidos neste regulamento, na Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, além das Normas Técnicas que deverão ser editadas pela SEMSA.

Art. 214. Quanto aos horários para emissão de sons e/ou ruídos incômodos, entende-se por:

I - Horário Diurno: o compreendido entre 07:00 e 18:00 horas, dos dias úteis;

II - Horário Vespertino: o compreendido entre 18:00 e 22:00 horas;

III - Horário Noturno: o compreendido entre 22:00 e 07:00 horas.

Art. 215. Ficam os carros de som autorizados a divulgar mensagens de cunho comercial, religioso e de interesses comunitários ou classistas, no horário diurno.

Parágrafo Único - Poderão funcionar até as 22:00 horas os carros de som que não veiculam propaganda comercial.

Art. 216. Os níveis sonoros, emitidos por quaisquer fontes, não poderão ultrapassar os seguintes limites, observadas as áreas geográficas:

a) Zona Residencial Urbana, no horário diurno: 55 decibéis, no horário vespertino: 50 decibéis; e no horário noturno:45 decibéis;
b) Zona Diversificada, no horário diurno: 65 decibéis; no horário vespertino: 60 decibéis; no horário noturno: 55 decibéis;
c) Zona Industrial, no horário diurno: 70 decibéis: no horário vespertino: 60 decibéis, e no horário noturno: 60 decibéis.

Art. 217. Os carros de som caracterizados como trios elétricos, deverão comunicar com dois dias de antecedência à Secretaria Municipal de Saúde onde, e por quanto tempo irão funcionar.

Art. 218. Os carros de som devem interromper qualquer emissão de som a uma distância mínima de 100 metros de hospitais, casas de saúde, escolas, creches, igrejas, clínicas de repouso e repartições públicas.

Art. 219. Os carros de som em atividade, não podem permanecer estacionados, salvo com autorização da SEMSA.

Art. 220. Os carros de som que veiculam propagandas políticas em período eleitoral, observarão a legislação eleitoral vigente.

Art. 221. O instrumento a ser utilizado para aferição da intensidade das ondas sonoras será o decibelímetro.

CAPÍTULO XII

DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PARTICULARES

Art. 222. As lavanderias públicas de orfanatos, hospitais, casas de saúde, hotéis e estabelecimentos afins, bem como as lavanderias particulares, estarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 223. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da autoridade sanitária e obedecendo ás normas do presente Código.

Art. 224. As lavanderias serão dotadas obrigatoriamente de reservatório de água com capacidade correspondente ao volume de serviço.

Art. 225. As lavanderias deverão ser abastecidas por rede pública de distribuição de água.

Parágrafo Único – Nas localidades onde não houver meio de distribuição de água ou quando o abastecimento for irregular ou precário, será permitido o uso de poços ou de outra procedência, desde que de boa qualidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 226. As lavanderias que não dispuserem de instalações apropriadas para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 227. As lavanderias deverão ter locais separados para recebimento e depósito de roupa suja, independentes dos destinados à roupa limpa.

Art. 228. O transporte de roupas servidas às lavanderias, assim como o das roupas limpas, deverá ser feito em invólucros apropriados.

CAPÍTULO XIII

DOS CEMITÉRIOS PÚBLICOS E PARTICULARES

Art. 229. Os cemitérios, crematórios, necrotérios e locais destinados a velórios só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, depois de autorizados pela autoridade sanitária Estadual ou Municipal.

Art. 230. O requerimento solicitando a licença para construção, reforma ou ampliação, deverá ser dirigido à Secretaria de Saúde e instruído com as seguintes informações:

I - localização do terreno com planta especificando dimensões, orientação, denominação e largura do logradouro público para o qual faz frente e distância da esquina do logradouro mais próximo;

II - situação do terreno com plantas nas quais constem área, orientação e distância das construções vizinhas;

III - plantas de construção com especificações na escala 1:100 (um por cem).

Art. 231. Os cemitérios serão construídos em locais de fácil acesso, na contravertente das águas de abastecimento, devendo ficar isolados de logradouros, nos termos da legislação em vigor.

Art. 232. Nos cemitérios, o nível superior do lençol d'água deverá ficar a 2,00m (dois metros), no mínimo, da superfície do terreno.

Parágrafo Único - O nível dos cemitérios em relação aos cursos de água vizinhos, deverá ser suficientemente elevado, de modo que as águas das enchentes não atinjam o fundo das sepulturas.

Art. 233. Os vasos ornamentais deverão ser feitos de modo a não conservarem água, que permita a procriação de insetos.

Art. 234. Os crematórios, além da legislação em vigor, deverão atender as seguintes condições:

I - estarem situados ou localizados em zona rural, afastados de habitações, escolas, fábricas, hospitais ou outras edificações de uso coletivo;

II - serem construídos de alvenaria e atenderem a todas as exigências das habitações em geral no que lhes for aplicável;

III - disporem das seguintes instalações: sala de vigília com iluminação e ventilação adequadas e sala de descanso;

IV - terem câmara crematória que assegure completa incineração;

V - sanitários completos para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Será permitida a construção de velórios junto aos crematórios, desde que devidamente autorizados e com instalações próprias.

Art. 235. Os necrotérios, salas de necropsia e locais destinados a velórios deverão obedecer a legislação em vigor.

Art. 236. Em todo cemitério deverá existir um administrador, responsável perante a Secretaria de Saúde Municipal, e um Livro de Registro, devidamente rubricado, onde serão anotados: nome, idade, sexo, município de residência, causa de morte, município de ocorrência, data do óbito e data da inumação de todo sepultamento, à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Não será registrada a causa de morte no caso desta não constar no Atestado Médico da Certidão de Óbito, sendo anotado apenas que se trata de morte natural.

Art. 237. Em todo cemitério deverá existir um necrotério.

CAPÍTULO XIV

DAS CASAS FUNERÁRIAS, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 238. As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal ou, na falta desta, estadual.

Parágrafo Único - A autorização é exigida para as filiais e em caso de mudança de endereço ou de formação de nova firma.

Art. 239. Será proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestida interna ou externamente com aquele material, excetuando-se os destinados a:

I - embalsamados;

II - exumados;

III - cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

Art. 240. O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo Único - Os veículos deverão no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável, e ser lavados e desinfectados após o uso.

Art. 241. O prazo mínimo para a exumação será fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos, no caso de crianças até a idade de seis anos inclusive.

§1º . Quando ocorrer avaria no túmulo, infiltração de água, necessidade de perícia judicial ou policial para instruir inquérito, ou em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo;

§2º . O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em uma caixa metálica, após autorização da autoridade sanitária competente;
§3º . As exumações para fins policiais ou sanitárias poderão ser realizadas a qualquer tempo, à critério da autoridade competente.

Art. 242. Nenhuma cremação ou inumação será realizada antes de se manifestarem no cadáver os primeiros sinais de decomposição orgânica.

Art. 243. Ficará terminalmente proibida a inumação em igrejas, capelas, cruzeiros ou em qualquer outro local fora da área interna dos cemitérios públicos.

Art. 244. Nenhum sepultamento poderá ser feito sem a apresentação da certidão fornecida pelo oficial de registro civil, que a expedirá à vista da declaração de óbito firmada pelo médico ou, na falta deste, por duas pessoas qualificadas que tiveram presenciado ou verificado o óbito e pelo declarante nos casos de morte natural sem assistência.

TÍTULO III

DO BEM-ESTAR PÚBLICO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 245. A Prefeitura tendo em vista zelar pelo bem-estar público, coibirá mediante aplicação dos dispositivos deste código, o abuso do exercício dos direitos individuais quanto ao uso da propriedade particular e ao usufruto de serviços e equipamentos públicos.

Parágrafo Único – Para atender as exigências do presente artigo, a fiscalização da prefeitura, desenvolver-se-á no sentido de preservar o sossego público e a comodidade pública, tudo no interesse social da comunidade.

CAPÍTULO II

DA COMODIDADE E DO SOSSEGO PÚBLICO

Art. 246. É proibido fumar no interior de veículos de transporte coletivo que opere nas áreas urbanas e de expansão urbana deste município, sujeito o fumante à advertência da parte da fiscalização da Prefeitura, ou à sua retirada do veículo, observando a legislação vigente no País e suas modificações.

Parágrafo Único – As empresas de transporte coletivo afixarão o aviso da proibição de fumar no interior do veículo, reportando-se ao presente artigo.

Art. 247. A Prefeitura inspecionará e licenciará ou não a instalação e funcionamento de aparelhos sonoros, engenhos que produzam ruídos, instrumentos de alerta, advertência e propaganda que, pela intensidade e volume de som e ruído, possam constituir perturbação ao sossego público.

Parágrafo Único – Serão considerados como capazes de perturbar o sossego ou o bem estar público os sons ou ruídos que ultrapassarem os níveis de intensidade sonora estabelecidos pela legislação vigente.

TÍTULO IV

POPULAÇÕES ANIMAIS, ZOONOSES E OUTROS CONTROLES

CAPÍTULO I

DA POPULAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 248. Todo possuidor ou proprietário de animais fica obrigado a registrá-lo, na forma estabelecida pela Prefeitura bem como mantê-los em adequadas condições de alojamento, alimentação, saúde, higiene e bem estar.

§1° . A matrícula de cães será feita mediante apresentação de:

a) recibo de pagamento de chapa matrícula fornecida pela Prefeitura;
b) certificado de vacinação anti-rábica, fornecido pelo serviço legalmente habilitado ou por veterinário.

§2° . A matrícula de cães será feita no órgão competente da Prefeitura, a qualquer época do ano, devendo constar no registro:

a) número de ordem da matrícula;
b) nome e endereço do proprietário;
c) o nome, raça, sexo, pêlo , cor e outros sinais característicos do animal.

§3° . A chapa de matrícula será de metal, conterá o seu número de ordem e o ano a que se referir.

§4° . Para ser matriculado o cão deverá ter açaimo e coleira, colocada nesta a chapa de matrícula.

§5° . Anualmente é obrigatória a renovação da matrícula de todo e qualquer cão.

Art. 249. O número de animais dentro de cada criatório deve ser proporcional ao tamanho das instalações, não sendo permitida aglomeração que possa causar mal estar físico aos animais.

Art. 250. O trânsito de animais em logradouros públicos somente será permitido quando não ofereçam riscos à saúde e à segurança de pessoas e estejam devidamente contidos, vacinados e acompanhados dos proprietários ou possuidores.

Parágrafo Único – È proibido o trânsito de animais nas praias do Município, bem como sua permanência em locais públicos de qualquer natureza, mesmo atendidas às exigências estipuladas no "caput" deste artigo.

Art. 251. Os animais não poderão sofrer maus tratos de espécie alguma por parte de seus proprietários, possuidores ou terceiros, constituindo tal prática infração passível da sanção prevista neste código para falta grave.

Art. 252. Todo proprietário ou possuidor de animais é obrigado a vaciná-los, periodicamente, nos serviços próprios de saúde do Município, assegurando-se a cães e gatos a

imunização anti-rábica por parte dos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Parágrafo Único – A SEMSA, poderá estender a outros animais a imunização anti-rábica por parte de seus órgãos competentes.

Art. 253. O proprietário ou possuidor de animais é obrigado a permitir o acesso das pessoas autorizadas pela SEMSA, aos locais onde são mantidos ou abrigados os animais, em residências ou criatórios, visando à inspeção da vigilância sanitária sobre as condições de higiene e segurança e de bem estar dos animais.

Art. 254. Serão de responsabilidade exclusiva dos proprietários ou possuidores os danos causados a terceiros pelos animais dos quais tenham a guarda, identificados ou não, soltos ou contidos.

Art. 255. Todo aquele que possuir a guarda, posse ou propriedade de qualquer animal fica sujeito ao cumprimento das normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA e por qualquer órgão competente do Estado ou da União, concernentes ao bem estar e direito dos animais, nelas incluídas as medidas relativas ao tratamento de doenças e ao sacrifício ,quando necessário.

Art. 256. Será apreendido todo e qualquer animal:

I – encontrado solto ou contido nos logradouros ou outros locais de livre acesso ao público, nas condições proibidas por este Código;

II – suspeito ou comprovadamente acometido de raiva ou outra zoonose;

III – submetido a maus tratos por qualquer pessoa;

IV – mantido em condições inadequadas de vida ou de alojamento;

V – cuja criação ou uso sejam vedados em lei ou regulamento ;

VI – que cause incômodo à vizinhança ou risco à saúde e segurança pública;

VII – em propriedades públicas ou particulares, a pedido dos responsáveis;

VIII – encontrado em propriedade particular, sem processo de contenção eficiente que lhe impeça o acesso a logradouros e outros locais públicos.

Art. 257. Os animais apreendidos serão recolhidos em dependências próprias da SEMSA. Os animais silvestres da fauna brasileira ou ainda da fauna exótica serão encaminhados aos órgãos competentes do Estado e da União.

Art. 258. Os animais apreendidos ficarão à disposição dos respectivos proprietários ou possuidores que somente poderão resgatá-los, mediante o pagamento de um preço público fixado pela Prefeitura.

§1º . O prazo de resgate dos animais apreendidos será de 72 horas, a contar da data da apreensão .

§2º . Se após decorrido o prazo referido no parágrafo anterior, nenhum proprietário, possuidor ou interessado efetuar o resgate, cabe à SEMSA, tomar uma das medidas a seguir indicadas:

a) alienar o animal, mediante leilão administrativo;
b) doar o animal a pessoas fisicas e jurídicas que por ele se responsabilizem, inclusive instituições de pesquisa ligadas à área de saúde e ou ensino superior;
c) sacrifício, com o mínimo de sofrimento para o animal, quando não for possível a adoção das medidas previstas nas alíneas anteriores.

Art. 259. O animal cuja apreensão for impraticável ou implique em grave risco para os captores e ou para terceiros poderá, a juízo do técnico responsável pela captura , ser sacrificado "in loco", após a lavratura de Auto de Constatação, devidamente testemunhado por 02(duas) pessoas.

Parágrafo Único – O responsável pela captura solicitará, quando necessário, o concurso de perito de qualquer outro órgão competente do Município ou do Estado, para assisti-lo na medida indicada no caput deste artigo.

Art. 260. Os animais apreendidos, considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular, a raiva, serão recolhidos para observação em locais de isolamento e somente poderão ser liberados após a verificação, pelo órgão competente da Secretaria de Saúde, de não persistirem os riscos da doença.

Parágrafo Único – Os animais apreendidos, efetivamente, portadores de doenças transmissíveis, constatado pelo órgão competente da SEMSA, serão sacrificados com o mínimo de sofrimento, sem que caiba ao proprietário ou possuidor indenização de qualquer espécie.

Art. 261. O Município não terá qualquer responsabilidade pela morte de animais apreendidos, causada por doenças preexistentes, comprovadas por laudos técnicos, bem como por danos, roubos ou fuga de animais ocorridos em circunstâncias alheias à sua vontade.

Art. 262. A SEMSA, fica autorizada a marcar com sinal indelével os animais apreendidos para efeitos de controle e aplicação de penalidade, nos casos de reincidência, sem que lhe caiba qualquer responsabilidade por indenização aos proprietários ou possuidores sob alegação ou modificação do valor estimativo ou pecuniário dos animais.

Art. 263. È vedada a criação de abelhas, eqüinos, muares, bovinos, caprinos e ovinos na área urbana deste município:

§1º . Inclui-se na proibição do presente artigo a criação ou engorda de suínos.

§2º . Os proprietários de cevas atualmente existentes na área urbana terão o prazo improrrogável de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação deste Código, para remoção dos animais.

Art. 264. È proibido manter em pátios particulares na área urbana deste município, bovinos , eqüinos, e ovinos destinados ao abate.

Art. 265. Na área rural deste município, os proprietários de gado serão obrigados a ter cercas reforçadas e adotar providências adequadas, para que o mesmo não incomode ou cause prejuízos a terceiros, nem vague pelas estradas.

Parágrafo Único – Os proprietários que infringirem as prescrições do presente artigo ficam sujeitos às penalidades deste código.

CAPÍTULO II

DA PREVENÇÃO E CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 266. A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, coordenará e, quando for o caso, promoverá ações de prevenção e controle de zoonoses, no Município de Boa Vista, bem como com outras localidades .

Parágrafo Único – Entendem-se por zoonoses infecção ou doença infecciosa transmissível entre animais vertebrados e o homem.

Art. 267. Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I – reduzir a morbilidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses.

II – prevenir as infecções transmitidas pelos animais direta ou indiretamente;

III - proteger a saúde da população urbana, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências de saúde pública que visem ação de zoonoses.

Art. 268. A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, deverá promover ações permanentes de vigilância epidemiológica para zoonoses, bem como ações educativas de saúde junto às comunidades e, em especial, às populações escolares de primeiro e segundo graus .

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, manterá articulação com organismos nacionais e internacionais de saúde visando o intercâmbio técnico-científico necessário ao desempenho de suas atribuições na coordenação de ações de prevenção e controle de zoonoses.

Art. 269. A SEMSA, em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, estabelecerá prioridades para o controle e a erradicação de espécies animais responsáveis pela ocorrência
de zoonoses, com possibilidade de propagação de riscos a municípios vizinhos e de epidemias.

Art. 270. A SEMSA, com base em normas emanadas do Ministério da Saúde e da Secretaria Estadual de Saúde, definirá as ações municipais na prevenção e controle de zoonoses, bem como divulgará as zoonoses de notificação compulsória.

Art. 271. São obrigados à notificação compulsória de zoonoses a que se refere o artigo anterior:

I – o profissional de saúde que tome conhecimento do caso;

II – o laboratório que haja estabelecido o diagnóstico;

III – o proprietário ou responsável pelo animal doente.

Art. 272. Todo proprietário ou possuidor de animais deverá observar as normas emanadas dos órgão competentes do Município, do Estado e da União, para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas, ficando obrigado a submeter à observação, isolamento e cuidados, na forma e condições estabelecidas pela SEMSA, os animais, sob sua responsabilidade, doentes ou suspeitos de zoonoses, sob pena de sofrer as sanções previstas neste código.

Art. 273. È obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 274. Qualquer pessoa que tenha sido agredida por animal doente ou suspeito de zoonoses, ou que tenha sido acometida de doença transmitida por animal, deverá notificar ao órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Parágrafo Único – È assegurado a toda pessoa, mordida ou arranhada por animal doente, suspeito de doença de notificação compulsória, tratamento na forma indicada pelo órgão competente da SEMSA, que poderá adotar a medida de internação, quando julgar necessário.

Art. 275. O transporte de animais doentes e a disposição de cadáveres de animais que tiverem sofrido zoonoses serão efetuados com a devida segurança, na forma determinada pela SEMSA .

CAPÍTULO III

DO CONTROLE DE ROEDORES E OUTROS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 276. A SEMSA, exercerá o controle dos roedores e outros animais sinantrópicos, visando à erradicação de transmissores de doenças causadas por esses animais.

Parágrafo Único – Roedores e animais sinantrópicos são animais que convivem com o homem, em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incômodo ou prejuízos e riscos à saúde pública.

Art. 277. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o uso ou finalidade, deverão adotar medidas para manter aquelas áreas livres de roedores e de animais prejudiciais á saúde e ao bem estar do homem.

Parágrafo Único – Os proprietários ou responsáveis referidos no "caput" deste artigo deverão impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores, bem como, adotar outras providências indicadas pelos órgãos e entidades competentes do Município, a fim de evitar a ação de roedores e animais sinantrópicos prejudiciais à saúde do indivíduo e da coletividade.

Art. 278. O DEVISA, exercerá fiscalização sobre as empresas particulares que executam serviços de desratização e desinsetização no território municipal, que ficam obrigadas a cumprir as normas legais, no tocante aos produtos e substâncias utilizadas nos serviços.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS BÁSICAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS , PRESTADORES DE SERVIÇOS E SIMILARES

CAPÍTULO I

DA LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Art. 279. Qualquer estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar, só poderá instalar-se no Município, desde que requeira e obtenha prévia licença de localização e funcionamento à Prefeitura, cumprindo além de outras, as exigências da Vigilância Sanitária, concernentes a higiene , limpeza e conservação, dispostas neste Código.

Art. 280. No que concerne á renovação da licença referida no artigo anterior, deve ser observado:

I – antes da renovação, o DEVISA, realizará necessária inspeção do estabelecimento e de suas instalações para verificar as condições de segurança e higiene.

II – nenhum estabelecimento poderá prosseguir nas suas atividades sem estar na posse da licença a que se refere o presente artigo.
III – o não cumprimento do disposto no inciso anterior, acarretará a interdição do estabelecimento por determinação da Vigilância Sanitária.

IV – a interdição será precedida de notificação preliminar ao responsável pelo estabelecimento, dando-lhe o prazo de 15(quinze) dias para regularizar sua situação.

V – a interdição não exime o infrator do pagamento das multas cabíveis e demais sanções aplicáveis.

Art. 281. A licença de localização e funcionamento poderá ser cassada, dentre outros motivos:

I – quando não dispuser das necessárias condições de higiene ou de segurança;
II – quando no estabelecimento forem exercidas atividades prejudiciais à saúde e a higiene pública.

Parágrafo Único – Cassada a licença, não poderá o proprietário do estabelecimento, durante o período de 03(três) anos, salvo se for revogada a cassação, obter outra para o mesmo ramo de atividade.

Art. 282. Publicado o despacho denegatório de renovação de licença ou o ato de cassação de licença, bem como expirado o prazo de vigência da licença temporária, será o estabelecimento imediatamente fechado.

Art. 283. No que concerne ao comercio ambulante, serão observados os aspectos previstos neste Código, para concessão da licença, além de outros requisitos exigidos em Lei.

Art. 284. A licença do vendedor ambulante, sob o aspecto Sanitário, pode ser cassada, a qualquer tempo pela Prefeitura, quando o comércio for realizado sem as necessárias condições de higiene ou quando o seu exercício se tornar prejudicial à saúde, higiene, ordem, ou sossego público.

TÍTULO VI

DO FUNCIONAMENTO DE LOCAIS DE GRANDE FREQUÊNCIA DO PÚBLICO

CAPÍTULO I

DOS CINEMAS TEATROS E AUDITÓRIOS

Art. 285. Os cinemas, teatros e auditórios, inclusive os estabelecimentos destinados a outros espetáculos públicos em ambiente fechado, deverão:

I – ter sempre a pintura interna e externa em boas condições;

II – conservar, permanentemente a aparelhagem de refrigeração ou de renovação de ar em perfeito estado de funcionamento;

III – ter instalação de extintores químicos de funcionamento automático, como proteção contra incêndios;

IV – manter as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas;

V – assegurar rigoroso asseio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os e desinfetando-os diariamente;

VII – manter cortinas e tapetes em bom estado de conservação.

Parágrafo Único - O não cumprimento das exigências discriminadas nos incisos do presente artigo sujeita o infrator às penalidades previstas neste Código.

Art. 286. Os cinemas, teatros, auditórios e demais casas de diversões públicas deverão ainda:

I – ter bebedouros automáticos de água filtrada;

II – ser dotados de aparelhamento acústico para comunicados de urgência e assistentes;

III – manter as cadeiras bem ajustadas ao solo e colocadas em percursos que permitam a livre saída das pessoas;

IV – ter o percurso a ser seguido pelo público para a saída da sala de espetáculos, indicado obrigatoriamente por meio de setas de cor vermelha;

V – ter as portas de saída encimadas com a palavra SAÍDA, em cor vermelha, legível à distância e luminosa quando se apaguem as luzes da sala de espetáculo.

VI – ter as portas de saída com as folhas abrindo para fora, no sentido do escoamento das salas;

VII – ter as portas movimentadas por dobradiças de mola, sendo proibidos fechos de qualquer espécie;

VIII – ter portas para socorro de emergência.

§1º . As portas corrediças verticais poderão ser permitidas, desde que permaneçam suspensas durante todo o tempo de funcionamento do espetáculo, sendo proibidas as horizontais.

§2º . O mobiliário das casas de diversões públicas deverá ser mantido em perfeito estado de conservação.

§3º . Durante os intervalos , a iluminação da sala de espetáculos deverá ser suficiente para o público ler o programa.

§4º . Não é permitida transição brusca de iluminação nos intervalos e no fim dos espetáculos devendo haver gradações intermediárias de iluminação para acomodação visual.

§5º . Nas passagens, corredores, pátios, áreas, salas de espera, vestíbulos de entrada ou qualquer outro compartimento que sirva em caso de necessidade, para escoamento rápido do público, não serão permitidos balcões, mostruários, bilheterias, móveis, pianos, orquestras, estrados, barreiras, correntes ou qualquer outro obstáculo que reduza a largura útil ou constitua embaraço ao livre escoamento do público.

§6º . Todas as precauções necessárias para evitar incêndios deverão ser tomadas, sendo obrigatória a existência de aparelhos apropriados em locais visíveis e de fácil acesso.

Art. 287. Em cinema, teatro, auditório e quaisquer outros recintos de divertimentos públicos não é permitido:

I – fumar na sala de espetáculos, mesmo durante os intervalos;

II – assistir a qualquer espetáculo de chapéu na cabeça.

CAPÍTULO II

DOS CLUBES NOTURNOS E OUTROS ESTABELECIMENTOS DE DIVERSÕES

Art. 288. Na localização de clube noturno e de outros estabelecimentos de diversões, a Prefeitura terá sempre em vista o sossego e o decoro público.

§1º . Os clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões serão obrigatoriamente localizados e instalados de maneira que a vizinhança fique defendida de ruídos ou incômodos de qualquer natureza.

§2º . Nenhum estabelecimento referido no presente artigo poderá ser instalado a menos de 500 m(quinhentos metros) de escola, hospitais, e templos religiosos.

Art. 289. È vedado instalar clubes noturnos de diversões em prédios onde existam residências.

Art. 290. Nos clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões é obrigatória, no que for aplicável, a observância dos requisitos fixados neste Código para cinemas e auditórios, quanto às condições de segurança, higiene, comodidade e conforto.

Parágrafo Único – Qualquer estabelecimento mencionado no presente artigo terá sua licença de funcionamento cassada pelo DEVISA, quando se tornar nocivo à ordem, ao decoro e ao sossego público.

CAPÍTULO III

SEÇÃO I

DOS CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 291. Na localização e instalação de circos de lona ou nylon e de parques de diversões, eles deverão:

I – ser instalados exclusivamente em terrenos adequados, localizados em vias secundárias, ficando proibidos nas avenidas e praças.

II – ser localizados em terrenos que não constituam logradouros públicos, não podendo atingi-los mesmo de forma parcial ;

III – ficar isolados de qualquer edificação pelo espaço mínimo de 5,00(cinco) metros, não podendo existir residência a menos de 60,00(sessenta metros);

IV – ficar a uma distância de 200,00m(duzentos metros), no mínimo, de hospitais, casas de saúde, templos religiosos e estabelecimentos educacionais.

V – não perturbar o sossego dos moradores;

VI – dispor obrigatoriamente de equipamentos adequados contra incêndios.

Art. 292. Os circos e os parques de diversões, cujo funcionamento for superior a 60(sessenta) dias deverão possuir instalações sanitárias independentes para homens e mulheres, na proporção mínima de um vaso sanitário e um lavatório para cada 200(duzentos) espectadores, computada a lotação mínima para cada sexo.

Parágrafo Único – Na construção das instalações sanitárias a que se refere o presente artigo será permitido o emprego de madeira e outros materiais em placas , com barra impermeabilizada até a altura mínima de 1,50m (hum metro e cinqüenta centímetros), devendo o piso receber revestimento liso, resistente e impermeável.

Art. 293. As dependências de circo e a área de parques de diversões deverão ser, obrigatoriamente, mantidas em permanente estado de limpeza e higiene.

Parágrafo Único – O lixo decorrente do funcionamento do circo ou parque de diversões, deverá ser coletado em recipientes fechados.

Art. 294. Quando do desmonte de circo ou de parques de diversões é obrigatória a limpeza de toda a área ocupada pelos mesmos, incluindo a demolição das respectivas instalações sanitárias.

Art. 295. Para efeito deste código, os teatros de tipo portátil e desmontável serão equiparados aos circos.

SEÇÃO II

DAS CLÍNICAS DE ESTÉTICA, INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E SAUNAS

Art. 296. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o controle sanitário e a fiscalização nos estabelecimentos de que trata este capítulo, e só poderão funcionar depois de licenciado pelo DEVISA/SEMSA.

I – As instalações elétricas e hidráulicas deverão estar em conformidade com as normas técnicas vigentes.

II – A iluminação elétrica deverá apresentar intensidade necessária à higiene visual e incidir em direção que não prejudique movimentos e visão dos funcionários nem provoque sombras sobre objetos que devam ser iluminados.

III – A ventilação artificial será obrigatória quando a ventilação natural for deficiente.

IV – Dispor de sanitários para os profissionais do serviço e para o público.

V – As paredes e o piso deverão ser de cor clara, de material resistente e impermeável; o teto deverá ser forrado e de cor clara.

VI – Os profissionais devem utilizar equipamento de proteção individual (EPI).

VII – Todos os produtos utilizados devem apresentar-se devidamente rotulados e estarem registrados no Ministério da Saúde.

VIII – Os materiais e instrumentos empregados deverão ser descartáveis.

IX – Apresentar recipiente para o acondicionamento dos instrumentos cortantes utilizados no local.

X – Manter higiene rigorosa no estabelecimento.

XI – Caso o serviço se enquadre como serviço de saúde, deverá possuir responsável técnico, e o mesmo apresentar documento de inscrição no respectivo conselho regional.

CAPÍTULO IV

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 297. A saúde física e mental do trabalhador deverá ser garantida observando-se o processo de produção.

Art. 298. Estão sujeitos a todas as ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código, os estabelecimentos públicos e privados dos
os meios urbano e rural.

Art. 299. A segurança operacional do trabalho será observada pelo respeito às normas e regras estabelecidas na Consolidação das Leis de Trabalho.

Art. 300. É obrigatório que os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços estejam sempre equipados com material médico necessário à prestação de socorros de urgência, com equipamentos de proteção individual(E.P.I) de acordo com a legislação vigente no país.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO EM GERAL

Art. 301. Todos os estabelecimentos de trabalho ficarão sujeitos ao controle do DEVISA que observará e fará observar a Legislação Federal e Estadual existente, principalmente visando a saúde do trabalhador.

Art. 302. Toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidentes de trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade psico-física do trabalhador será considerada grave e de risco iminente.

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 303. O Órgão fiscalizador das atividades de vigilância em saúde da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA é o Departamento de Vigilância Sanitária Municipal - DEVISA, sendo-lhe atribuído o poder de polícia conforme a Legislação.

Art. 304 Todo estabelecimento sujeito ao controle do DEVISA, deverá manter afixado em local visível de fácil acesso ao público, placa ou cartaz contendo o número do telefone do Departamento para reclamações, bem como o cartaz contendo número do PROCON e da SUNAB.

Art. 305. Para o fiel cumprimento das exigências deste regulamento e da legislação sanitária vigente ficam criados os cargos de Fiscal Sanitário e Inspetor Sanitário, a serem ocupados por profissionais com formação universitária e segundo grau completo, respectivamente.

Art. 306. Os ocupantes dos cargos criados no artigo anterior serão lotados no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA).

Art. 307. Para os efeitos deste código considera-se Autoridade Sanitária:

I - Secretário Municipal de Saúde;

II - Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária;

III - Fiscal Sanitário;

IV - Inspetor Sanitário.

Art. 308. A remuneração dos Fiscais e dos Inspetores corresponderá à remuneração dos Servidores de nível Superior e de Fiscal de Serviços Públicos da Prefeitura Municipal de Boa Vista respectivamente, como também terão direito a todas as vantagens conferidas a tais funcionários.

Art. 309. As atribuições do Fiscal de Nível Superior e Inspetor serão descritas em Decreto Municipal.

Parágrafo Único - Além das atribuições às quais se refere o "caput" deste artigo, é dever da Autoridade Sanitária, adotar todas as medidas cabíveis quando for constatado qualquer risco à saúde do cidadão, mesmo não estando em horário normal de trabalho.

Art. 310. É facultado à autoridade sanitária, o livre acesso a todos os estabelecimentos, públicos ou privados, de interesse da saúde e onde se exerçam atividades sujeitas ao controle da Vigilância Sanitária.

Art. 311. Para identificação funcional dos servidores ocupantes dos cargos de Fiscal Sanitário e Inspetor Sanitário, serão emitidas pelo DEVISA/SEMSA, cédulas de identificação.

Art. 312. É facultado ao Fiscal Sanitário e ao Inspetor Sanitário, a fiscalização utilizando meios audiovisuais que poderão ser anexados ao relatório de inspeção (filmadoras, gravadores e câmara fotográficas).

CAPÍTULO VI

DO LICENCIAMENTO

Art. 313. Os estabelecimentos que exerçam atividades de interesse da saúde, só poderão funcionar depois de licenciados (Alvará Sanitário) pelo DEVISA-SEMSA.

Art. 314. Para solicitação de Alvará Sanitário, o interessado deverá se dirigir ao DEVISA/SEMSA, com requerimento em duas vias padronizado, instruído com os documentos exigidos pela Legislação Federal, Estadual e variando de acordo com a atividade de cada área.

Parágrafo Único - O requerimento só poderá ser protocolado se estiver acompanhado da documentação completa.

Art. 315. Os estabelecimentos só poderão ser licenciados quando satisfeitas todas as exigências da legislação sanitária vigente.

TÍTULO VII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 316. As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 317 O Auto de Infração será lavrado no órgão competente do DEVISA ou no local onde for verificada a infração, em 3 (três) vias, e deverá conter:

I – o nome e domicílio do infrator, bem como os elementos necessários à identificação;

II – local, data e hora do fato onde a infração for constatada;

III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar que for infringido;

IV – penalidade a que está sujeito o infrator e o preceito que autoriza a sua imposição;

V – ciência, pelo autuado ou, na ausência ou recusa, de 2 (duas) testemunhas do autuante;

VI – assinatura do autuado, confirmando a autuação e, no caso de ausência ou recusa, proceder da forma indicada no inciso anterior;

VII – prazo de 15 (quinze) dias para a apresentação da defesa.

Parágrafo Único - A segunda via do Auto de Infração será destinada ao autua-autuado e as demais constituirão peças do processo administrativo.

Art. 318. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao autuado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta com aviso de recepção ou

mediante publicação no Diário Oficial do Município, uma vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a referida publicação.

Art. 319. Os Técnico do DEVISA (Fiscal e Inspetor) são responsáveis pe-las declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em caso de falsidade e omissão dolosa.

Art. 320. Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo, no prazo de 30 (trinta) dias).

§1º . O prazo para cumprimento da obrigação subsistente, poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado.

§2º . O não cumprimento da obrigação subsistente , no prazo fixado, além de sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada conforme estabelecido neste Regulamento .

Art. 321. A apuração do ilícito em se tratando de alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes, , defensivos agrícolas e congêneres, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, far-se-á mediante análise técnica para o que serão colhidas ou apreendidas amostra, de acordo as condições estabelecidas neste Regulamento.

§1º . A apreensão de amostras para efeito de análise técnica não será acompanhada de interdição do produto, salvo se houver indícios flagrantes de alterações do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou cautelar.

§2º . A interdição do produto ou do estabelecimento ou, ainda, de instrumentos ou equipamentos, durará o tempo necessário para a realização de testes, provas, análises ou outras providências determinadas pela autoridade sanitária competente, não podendo aquela medida preventiva exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual, sem o implemento daquelas providências, considerar-se-á liberada a interdição.

§3º . A apreensão ou interdição previstas neste artigo far-se-ão mediante termos próprios lavrados em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, a primeira ao processo administrativo e as outras aos procedimentos de análise e deverão especificar, além do nome, endereço e outras qualificações do responsável, a natureza, a quantidade, nome ou marca, tipo e procedência do objeto da apreensão e/ou interdição.

CAPÍTULO II

DO JULGAMENTO E IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES

Art. 322. O infrator poderá oferecer defesa do Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua ciência, a qual será dirigida à autoridade competente para imposição das penalidades de que trata a autuação.

Art. 323. A Autoridade Sanitária competente, antes do julgamento do proces-so, ouvirá, quando for o caso, o autuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

Parágrafo Único - A Autoridade referida no "caput" deste artigo poderá, quando julgar necessário, designar comissão formada por, no mínimo, 3 (três) técnicos habilitados, para assessorá-la na instrução do processo, assim como requerer as diligências que entender necessárias ao esclarecimento do auto e/ou fatos.

Art. 324. Será assegurado ao infrator o direito de ampla defesa, podendo ser representado no processo por procurador devidamente habilitado.

Art. 325. Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicada de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis, lavrando-se os respectivos termos que deverão ser anexados ao Auto de Infração.

Art. 326. Para imposição das penalidades, a autoridade sanitária competente observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vistas suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;

IV - o nível intelectual e social do infrator.

Art. 327. O Auto de Imposição de Penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou do indeferimento da defesa, quando houver.

Parágrafo Único - O Auto de Imposição de Penalidade será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a Segunda ao infrator e deverá conter:

I – nome da pessoa física ou jurídica autuada e seu endereço;

II – número, série e data do auto de infração respectivo;

III – número, série e data da intimação, quando for o caso;

IV – o ato ou fato constitutivo da infração e o local;

V – a disposição legal ou regulamentar infringida;

VI – a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VII – prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contado da ciência do penalizado;

VIII – a assinatura da autoridade julgadora;

IX – a assinatura do penalizado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade julgadora e a assinatura de duas testemunhas.

§1º . Quando a penalidade imposta for apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§2º . Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso IX deste artigo, o penalizado será notificado mediante carta com aviso de recepção ou publicação no Diário Oficial do Município.

Art. 328. Transcorrido o prazo fixado no inciso VII do Parágrafo único do artigo 26, sem que tenha havido recurso ou julgado este, a autoridade sanitária competente tomará as seguintes providências:

I - fará publicar as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária municipal, determinando a execução das mesmas;

II - comunicará a aplicação das penalidades ou medidas cautelares a outros órgãos da esfera municipal, estadual ou federal para adoção de providências de sua alçada, na forma da legislação sanitária.

Parágrafo Único - A inutilização de produtos, interdição definitiva ou cancelamento da licença do serviço ou do estabelecimento somente ocorrerão após a publicação, no Diário Oficial do Município de decisão irrecorrível.

Art. 329. Quando a penalidade aplicada for a imposição de multa, deverá o infrator ser notificado para recolhê-la, no prazo de 30 (trinta) dias.

§1º . Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade sanitária competente, a fim de ser efetuada a notificação de que trata o "caput" deste artigo.

§2º . Não recolhida a multa dentro do prazo fixado neste artigo, uma das vias do Auto de Imposição da Penalidade será encaminhada ao órgão competente do Município para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

CAPÍTULO III

DOS RECURSOS

Art. 330. O infrator poderá, no prazo de 15 (quinze) dias a contar da ciência da decisão que lhe impôs a penalidade, recorrer dessa decisão mediante requerimento dirigido ao Diretor da Vigilância Sanitária, que não revendo o posicionamento original, encaminhará, devidamente instruído, para decisão, ao Conselho Competente.

Art. 331. Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa, podendo a autoridade competente, mediante justificativa e presentes razões de interesse público atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

Art. 332. Não será admitido recurso enquanto não for cumprida a obrigação subsistente determinada por intimação, cabendo á autoridade julgadora certificar-se do fato, antes do julgamento.

Art. 333. Na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração, o recurso será recebido tão somente no efeito devolutivo.

Art. 334. Não serão conhecidos os recursos interpostos fora do prazo estabelecido neste regulamento.

Art. 335. Uma vez esgotado o prazo para recurso sem manifestação do infrator ou apreciado recurso interposto, a autoridade competente proferirá a decisão final, dando por concluso o processo administrativo.

Art. 336. A autoridade competente para julgamento em 1ª instância é o Dire-tor da Vigilância Sanitária e o julgamento em Segunda instância será feito pelo Conselho Sanitário, que deverá ser composto, por dois técnicos da área de saúde e um advogado.

Art. 337. É assegurado às pessoas fisicas e jurídicas o direito de consulta sobre a interpretação e aplicação do Conselho Sanitário, bem como das demais normas legais e regulamentares pertinentes à saúde pública.

§1º . A consulta será dirigida ao órgão competente (DEVISA),por escrito e sob protocolo.

§2º . O consulente, a seu critério, poderá expor a sua interpretação aos dispositivos legais e regulamentares objeto de consulta.

Art. 338. Não será conhecida consulta formulada após a lavratura do Auto de infração, quando a mesma versar sobre o objeto do auto, podendo o autuado, se for o caso, apresentar na defesa ou recurso, sua interpretação aos dispositivos legais e regulamentares infringidos.

Art. 339. A resposta às consultas será formalizada por escrito e tratará da matéria consultada em tese, não podendo o consulente se furtar do fiel cumprimento da norma sanitária, em função da interpretação abrangente que for dada à consulta.

Art. 340. O DEVISA, na forma prevista neste Conselho Sanitário, editará Normas Técnicas Especiais, a cujo cumprimento ficam obrigadas às pessoas fisicas e jurídicas públicas ou privadas.

Art. 341. O DEVISA baixará os atos de sua competência que forem ne-cessárias ao implemento das atribuições que lhes forem conferidas neste Código.

Art. 342. Os Autos de Infração poderão ser aditados, para efeito de sanar incorreções ou omissões, reabrindo-se o prazo para defesa, aplicando-se ao aditamento os mesmos procedimentos do auto original.

Art. 343. Se, durante o processo administrativo, vier a ocorrer fato constitutivo, modificativo ou extintivo de direito, que influa no julgamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária competente deverá tomá-lo em consideração, de ofício ou a requerimento da parte, assegurado a esta o direito de fazer a juntada de novas provas documentais, até a decisão final.

Art. 344. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Infração ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 345. Os prazos estabelecidos neste regulamento são contados em dias corridos, excluindo-se o dia do início e incluindo-se do vencimento, e só se iniciam e vencem em dia de expediente normal da Prefeitura da Cidade de Boa Vista.

Art. 346. No caso de cancelamento de licença ou interdição do estabelecimento de assistência médico-hospitalar com leitos em regime de internação, poderá a direção municipal do Sistema Único de Saúde – SUS, nomear profissional qualificado para gerir a instituição até que preencha as exigências da legislação sanitária,, ou até que a demanda de paciente seja direcionada e absorvida pela rede hospitalar pública ou conveniada.

Parágrafo Único - A ingerência de que trata o "caput" deste artigo não poderá ultrapassar o prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 347. Na hipótese do julgamento definitivo envolver análise condenatória de alimentos provenientes de outros municípios do Estado de Roraima ou de outras unidades

federativas da União, o DEVISA comunicará o fato aos órgãos competentes das respectivas unidades federativas e da União, quando for o caso, para as medidas de ordem regional e/ou nacional, na forma da legislação sanitária.

Art. 348. O direito de constituir as infrações sanitárias decaem após o transcurso do prazo de 05 (cinco) anos.

Art. 349. As infrações sanitárias prescrevem em 5 (cinco) anos, salvo se houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 350. Os órgãos e entidades da administração municipal são obrigados a colaborar com o DEVISA, para o exercício de suas atribuições previstas no Conselho Sanitário, ficando a SEMSA autorizada a celebrar acordo, convênios e protocolos, inclusive com órgãos públicos da administração Estadual e Federal, visando à execução harmônica das ações voltadas à saúde pública no Município de Boa Vista.

TÍTULO VIII

CÁPITULO I

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 351. É de responsabilidade da fiscalização Sanitária de cumprir e fazer cumprir as disposições deste Código e a legislação vigente no país.

Art. 352. O proprietário de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços deverá conservar o Alvará Sanitário em lugar próprio e facilmente visível, exibindo-o à autoridade municipal sempre que esta o solicitar.

Art. 353. Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

§1º . Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião, sempre que possível, sem prejuízo de multa e outras sanções.

§2º . Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para depósito da SEMSA destinado a esse fim.

§3º . O gêneros alimentícios suspeitos de alteração, adulteração, fraude e falsificação ou de que contenham substâncias nocivas à saúde e que não correspondam às prescrições deste Código deverão ser interditados para exame bromatológico.

Art. 354. O proprietário de instalações elétricas ou mecânicas sujeitas a inspeção da Prefeitura fica obrigado a prestar à Fiscalização da Vigilância Sanitária a assistência e cooperação necessárias ao desempenho de suas funções.

Parágrafo Único - Quando se tratar de instalações elétricas e mecânicas sujeitas a licença para sua instalação e funcionamento, esta deverá ser exibida à Fiscalização Municipal, quando for solicitada.

CAPÍTULO II

DAS VISTORIAS

Art. 355. As vistorias administrativas terão lugar quando:

I – terras ou rochas existentes em uma propriedade ameaçarem desabar sobre logradouro público ou sobre imóveis confinantes;

II – se verificar obstrução ou desvio de cursos de água, perenes ou não;

III – deixar de ser cumprida, dentro do prazo fixado, a intimação para regularização e fixação de terras;

IV – um aparelhamento de qualquer espécie perturbar o sossego e repouso da vizinhança ou se tornar incômodo, nocivo ou perigoso
sob qualquer aspecto;

V – tiver início atividade de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços com instalação fixa ou provisória;

VI – a Prefeitura as julgar convenientes, a fim de assegurar o cumprimento de disposições deste Código ou de resguardar o interesse público.

§1º . A vistoria deverá ser realizada na presença do proprietário do estabelecimento, ou de seu representante legal e far-se-á em dia e hora previamente marcada, salvo nos casos de risco iminente.

§2º . Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado, no dia e hora marcados para a vistoria, far-se-á sua interdição.

§3º . No caso de existir suspeita de iminente desmoronamento ou ruína, a comissão técnica especial procederá a imediata vistoria, mesmo que seja necessário realizar o arrombamento do imóvel, ouvido previamente o Procurador Jurídico da Vigilância Sanitária.

§4º . Nas vistorias referidas no presente artigo deverá ser observado o seguinte:

a) natureza e características da obra, do estabelecimento ou do caso em tela;
b) condições de segurança, de conservação ou de higiene;

Art. 356. Em toda e qualquer edificação que possua elevadores ou monta-cargas, escadas rolantes, geradores de vapor, instalações contra incêndios, instalações de ar condicionado e incineradores de lixo, será feita, obrigatoriamente, a necessária inspeção antes de concedido o " habite-se" ou a permissão do funcionamento, a fim de ser verificado se a instalação se encontra em perfeito estado de funcionamento.

Art. 357. Nenhum estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços, com instalação fixa ou provisória, poderá iniciar suas atividades sem que tenha sido previamente obtido o Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária.

§1º . A inspeção será feita após o pedido de licença à Prefeitura, para funcionamento do estabelecimento.

§2º . A inspeção será procedida e instruída em regime de urgência, não podendo ultrapassar o prazo de 8 (oito) dias.

§3º . A inspeção atingirá tudo aquilo que for julgado oportuno e especificamente verificada:

a) se as instalações sanitárias e as condições de higiene, segurança e conforto são adequadas e correspondentes a natureza do estabelecimento;
b) se não haverá possibilidade de poluição do ar e de água;
c) se a saúde e o sossego da vizinhança não serão atingidos com as novas instalações ou aparelhamentos.

Art. 358. Em toda vistoria serão comparadas as condições e características reais do estabelecimento e das instalações em geral com as informações prestadas pelo seu proprietário ao requerer à Prefeitura licença de funcionamento.

Parágrafo Único - Quando necessário, a Vigilância Sanitária poderá solicitar a colaboração do órgão técnico Estadual, de outros Municípios do e da União ou suas respectivas autarquias.

Art. 359. De toda vistoria é obrigatório que as conclusões da comissão técnica especial da Vigilância Sanitária sejam consubstanciadas em laudo.

§1º . Lavrado o laudo de vistoria, a Vigilância Sanitária deverá fazer, com urgência, a necessária intimação, no prazo de 08 dias , para que o interessado dele tome imediato conhecimento.

§2º . Não sendo cumpridas as determinações do laudo de vistoria no prazo fixado, será renovada, imediatamente e por edital, a intimação.

§3º . Decorrido o prazo fixado na intimação e não tendo sido cumpridas as providências estabelecidas no laudo de vistoria, deverá ser executada a interdição do edifício ou do estabelecimento, a demolição ou o desmonte, parcial ou total, ou qualquer outra medida de proteção, segurança e higiene que se fizer necessária, ouvido previamente o Procurador Jurídico da Vigilância Sanitária.

§4º . Nos casos de ameaça á segurança pública, pela iminência de desmoronamento de qualquer natureza, que exijam imediatas medidas de proteção e segurança, o órgão competente , ouvido previamente o Procurador Jurídico determinará a sua execução, em conformidade com as conclusões do laudo de vistoria.

§5º . Quando os serviços decorrentes de laudo de vistoria forem executados ou custeados pela Vigilância Sanitária, as despesas serão pagas pelo proprietário do imóvel ou da obra, acrescidas de 20% (vinte por cento).

Art. 360. Dentro do prazo fixado na intimação resultante do laudo de vistoria, o interessado poderá apresentar recurso ao Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, por meio de requerimento.

§1º . O requerimento referido no presente artigo terá caráter de urgência, devendo ser concluso a despacho final , antes de decorrido o prazo marcado para o cumprimento das exigências estabelecidas no laudo de vistoria.

§2º . O despacho fundamentar-se- á nas conclusões do laudo de vistoria e na contestação da comissão técnica da Vigilância Sanitária ás razões formuladas no requerimento.

§3º . O recurso não suspende a execução das medidas urgentes a serem tomadas, de acordo com os dispositivos deste Código, nos casos de ameaças de desabamentos com perigo para a segurança pública.

TÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 361. As infrações aos dispositivos deste Código ficam sujeitas a penalidades.

Art. 362. Sem prejuízos das sanções de natureza civil ou penal, cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativas ou comulativamentes, com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilização de produtos;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição total ou parcial do estabelecimento;

IX - proibição de propaganda;

X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 363. Em relação a gêneros alimentícios adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

I – o fabricante, nos casos em que o produto alimentício saia da respectiva fábrica adulterado, fraudado ou falsificado;

II – o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;

III – o vendedor de gêneros alimentícios, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, prova de qualidade ou do estado da mercadoria;

IV – a pessoa que transportar ou guardar, em armazém ou depósito, mercadorias de outrem ou praticar ato de intermediário entre o produtor e o vendedor, quando oculte a procedência ou o destino da mercadoria;

V – o dono da mercadoria, mesmo que não exposta à venda.

Art. 364. Verificada a infração a qualquer dispositivo deste Código, será larvado imediatamente pelo servidor público municipal competente o respectivo auto no modelo oficial.

Art. 365. A aplicação de penalidades referidas neste Código não isenta o infrator das demais penalidades que lhe forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela legislação federal ou estadual, nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma do artigo 159 do Código Civil e da Lei 6.437 de 20.08.77.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 366. Julgada improcedente a defesa apresentada no prazo fixado, será imposta multa correspondente à infração, sendo o infrator intimado a pagá-la em qualquer estabelecimento bancário em indicação da Prefeitura, em conta da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA, onde os recursos serão aplicados junto ao DEVISA na aquisição de veículos, equipamentos, passagens, diárias, material de consumo, treinamentos e outros.

§1º . Deverão ser pagas dentro do prazo de 05(cinco) dias

§2º . As multas serão impostas em grau leve, grave e gravíssima, considerando-se, para graduá-las, à maior ou menor gravidade da infração, circunstâncias atenuantes ou agravantes e os antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste Código e da Lei 6.437 e de suas modificações.

Art. 367. Na infração de qualquer dispositivo deste Código, poderão ser impostas multas a serem instituídas pela Autoridade Sanitária, proporcionalmente à gravidade da infração.

Art. 368. Quando as multas forem impostas de forma regular e através de meios hábeis e quando o infrator se recusar a pagá-las nos prazos legais, estes débitos serão judicialmente executados, acrescidos dos custos e honorários advocatícios, conforme estabelece o C.P.C.

Art. 369. As multas não pagas nos prazos legais serão inscritas em dívida ativa.

Art. 370. Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quaisquer quantias ou créditos que tiver com a Prefeitura, participar de concorrência, coleta ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza nem transacionar a qualquer título com a Administração Direta e Indireta do Município de Boa Vista.

Art. 371. Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo Único - Considera-se reincidência a repetição de infração de um mesmo dispositivo deste Código pela mesma pessoa física ou jurídica, depois de passado em julgado, administrativamente, a decisão condenatória, referente à infração anterior.

Art. 372. Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos legais terão os seus valores monetários atualizados com base nos coeficientes de correção monetária fixado periodicamente em resoluções do órgão federal competente.

Parágrafo Único - Nos cálculos de atualização dos valores monetários dos débitos decorrentes de multas a que se refere o presente artigo, serão aplicados os coeficientes de correção monetária que estiverem em vigor na data de liquidação das importâncias devidas.

Art. 373. Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a tiver determinado.

CAPÍTULO III

DO EMBARGO

Art. 374. O embargo poderá ser aplicado nos seguintes casos e quando:

I – o funcionamento de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços que estiver sendo prejudicial à saúde, higiene, segurança e sossego públicos;

II – estiverem em funcionamento estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços que dependem de vistoria prévia e de licença de funcionamento;

III – o funcionamento de aparelhos e dispositivos de diversões nos estabelecimentos de divertimentos públicos perturbar o sossego público ou for perigoso á saúde e a segurança pública ou dos empregados;

IV – não for atendida intimação da Vigilância referente ao cumprimento de dispositivos deste Código.

Art. 375. As edificações em ruínas ou desocupadas, se estiverem ameaçadas em sua segurança, estabilidade e resistência, deverão ser interditadas ao uso, até que tenham sido executadas as providências adequadas

Art. 376. No caso de gênero alimentício suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, deverá ser o mesmo interditado para exame bromatológico.

§1º . Da interdição deverá ser lavrado termo pela Autoridade Sanitária competente, especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia e hora de interdição, bem como a declaração da responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que venha a ser verificada no lote do produto interditado.

§2º . A autoridade municipal competente deve fixar, no termo, o prazo de interdição, o qual não poderá ultrapassar de 30 (trinta) dias, contados da data da intimação.

§3º . No ato da interdição do produto suspeito, deverão ser colhidas do mesmo três amostras: prova, contra-prova e testemunha, e serão encaminhadas à Laboratórios oficiais.

a) prova e testemunha são encaminhados para análises nos Laboratórios oficiais;
b) contra – prova permanece com fiel depositário, comércio, indústria, responsável pelo estabelecimento ou empresa, observando a legislação vigente.

§4º O material para invólucros das amostras deverão ser fechadas, assinaladas e autenticadas de forma a denunciar violação e evitar
confusão das amostras ou dúvidas sobre a sua procedência.

§5º . As amostras de que tratam as alíneas "b" do parágrafo 3º, do presente artigo, servirão para eventual perícia de contraprova ou contraditória, admitida a requerimento do interessado, dentro de 10 (dez) ou de 48 (quarenta e oito) horas, no caso de produto de fácil perecibilidade, contando-se o prazo da data e hora da respectiva notificação.

§6º . A notificação a que se refere o parágrafo anterior deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data da análise bromatológica.

§7º . Se dentro do prazo fixado para a interdição do produto não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o que lhe houver.

§8º . Se, antes de findo o prazo para a interdição do produto, o dono ou detentor substituir ou subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interditado, ou retirá-lo do estabelecimento, ficará sujeito a multa, acrescida do valor do que foi substituído ou subtraído, bem como obrigado a entregá-lo ou indicar onde se acha, a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado, correndo as despesas de remoção por conta do infrator.

§9º . Quando o exame indicar que o produto é próprio para consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada.

§10º . Se o exame indicar alteração, adulteração ou falsificação do produto, este deverá ser inutilizado, promovendo-se a ação criminal que couber no caso, mediante inquérito policial.

§11º . O dono ou detentor do produto condenado deverá ser intimado a comparecer ao ato de inutilização, realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

§12º . Quando o dono ou detentor do produto condenado se ocultar ou se ausentar, a inutilização será feita à sua revelia.

§13º . Da inutilização do produto condenado deverá ser lavrado termo, observadas as formalidades legais.

Art. 377. Além da notificação de embargo pelo órgão competente DEVISA, deverá ser feita a publicação do edital.

§1º . Para assegurar o embargo, o DEVISA poderá, se for o caso, requisitar força policial, observados os requisitos legais.

§2º . O embargo só será levantado após o cumprimento das exigências que o motivaram e mediante requerimento do interessado ao órgão competente, acompanhado dos respectivos comprovantes do pagamento das multas e tributos devidos.

§3º . Se o material embargado não for legalizável, só poderá verificar-se o levantamento do embargo após a demolição, desmonte ou retirada do que estiver em desacordo com dispositivos deste Código.

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DO PREPARO DO PESSOAL TÉCNICO

Art. 378. O preparo e o aperfeiçoamento dos técnicos do DEVISA, considerados fundamentais para a execução dos programas de trabalho das repartições sanitárias, serão proporcionados por cursos de pós-graduação, pelo ensino técnico e pelo treinamento em serviço.

Art. 379. Competirá ao DEVISA tomar as providências mais indicadas, na dependência das necessidades no sentido do preparo, aperfeiçoando seu quadro funcional.

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 380. Os dispositivos deste Código aplicam-se no sentido estrito, excluídas as analogias e interpretações extensivas.

Art. 381. O Poder Executivo expedirá os Decretos, Portarias, Circulares, Ordens de Serviços e outros atos administrativos que se fizerem necessários á fiel observância das disposições deste Código.

Art. 382 Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 383. Este código entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 384. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 385. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito do Município de Boa Vista-RR, 03 de dezembro de 1999.

OTTOMAR DE SOUSA PINTO
Prefeito do Município de Boa Vista

Diário Oficial do Município de Boa Vista

Criado pelo Decreto nº 2171, de 12 de abril de 1993.

Ano VI Terça-feira, 07 de dezembro de 1999. n.º 376.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Prefeitura Municipal de Boa Vista
Gabinete do Prefeito

LEI N.º 482, de 03 de dezembro de 1999.

"Institui o Código Sanitário do Município de Boa Vista e da outras providências."

O Prefeito do Município de Boa Vista, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte:

LEI:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO I

Art. 1º Todos os assuntos relacionados com a saúde e higiene pública no Município de Boa Vista serão regidos por este Código Sanitário e na regulamentação complementar a ser posteriormente disciplinada pelo Município, obedecida, em qualquer caso, a legislação federal e estadual vigente.

Art. 2º A saúde é um direito de todos e dever do Poder Público assegurado mediante políticas sociais, econômicas e ambientais que tenham como propósito a diminuição do risco de doenças, bem como o acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação.

Parágrafo Único - O dever do poder público não exclui o das pessoas, das famílias, das empresas e da sociedade.

Art. 3º Higiene pública é a resultante da aplicação do conjunto de preceitos e regras que tratam das relações da comunidade quanto à profilaxia de moléstias contagiosas, às condições de habitação, alimentação, circulação, uso do solo, gozo e usufruto de serviços municipais e à destinação de resíduos de produção e de consumo de bens.

Art. 4º Ao Município , de acordo com sua competência constitucional e legal, a nível de seu território, compete:

I – planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde;

II – controlar e fiscalizar procedimentos, produtos , substâncias de interesse para a saúde, produção de medicamentos, equipamentos imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos;

III – planejar e executar as ações de vigilância sanitária, participar das ações que são de competência do Estado e da União que lhe sejam delegadas mediante parceria, acordo, convênio, protocolo ou outro instrumento de delegação.

IV – definir as instâncias e mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de saúde;

V – fiscalizar e inspecionar alimentos, bem como bebidas e água para o consumo humano;

VI – participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico e colaborar com os órgãos competentes de outras esferas de governo nas ações que visem à proteção e recuperação do meio ambiente;

VII – regular as atividades dos serviços privados de saúde, tendo em vista a sua relevância pública;

VIII– colaborar com as autoridades estaduais e federais de saúde, nos limites de sua competência e fazer observar as normas sanitárias estaduais e federais, bem como suplementá-las, no que couber;

IX – normatizar e disciplinar as ações e serviços de saúde, nos limites de sua competência e fazer observar as normas sanitárias estaduais e federais, bem como suplementá-las, no que couber;

X – elaborar o orçamento anual do SUS, de acordo com o plano Municipal de Saúde , controlar e fiscalizar a aplicação dos recursos, inclusive os do Fundo Municipal de Saúde, em articulação com o Conselho Municipal de Saúde;

XI – autorizar a instalação de serviços privados de saúde e fiscalizar o seu funcionamento ;

XII – as demais ações que integram ou venham integrar o Sistema Único de saúde e, bem assim, todas aquelas previstas na Lei Orgânica de Boa Vista .

Art. 5º Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a regular, através de Decreto, o exercício das atribuições previstas nos artigos anteriores, observadas as normas legais pertinentes.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para os efeitos deste regulamento e para a sua adequada aplicação, são adotadas as seguintes definições:

I – PMBV: Prefeitura Municipal de Boa Vista;

II – SEMSA: Secretaria Municipal de Saúde;

III – DEVISA: Departamento de Vigilância Sanitária;

IV – SMPMA: Secretaria Municipal de Planejamento e Meio Ambiente;

V – NOB-MS: Norma Operacional Básica editada pelo Ministério da Saúde;

VI – SUS : Sistema Único de Saúde;

VII – SIS: Sistema de Informação em Saúde;

VIII – DEMMA: Departamento Municipal de Meio Ambiente;

IX – MS: Ministério da Saúde;

X – ANVS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

XI – SNAS: Secretaria Nacional de Assistência a Saúde;

XII – animais sinantrópicos: São aqueles que convivem com o homem em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incomodo ou prejuízos e riscos à saúde pública;

XIII – zoonoses: Infecção ou doença infecciosa transmissível entre animais vertebrados e o homem;

XIV – processo de produção: Relação que se estabelece entre o capital e o trabalho englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços;

XV – agentes físicos: Ruídos, pressão anormal, vibrações, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes bem como infra-som e ultra-som;

XVI – agentes químicos: São as substâncias, compostas ou produtos que possam penetrar no organismo através das vias respiratória, oral, mucosas, ou através da pele;

XVII – agentes biológicos: São as bactérias, os fungos, os vírus , os protozoários, os parasitas entre outros;

XVIII – agentes ergonômicos: São os esforços físicos intensos, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade, ritmo excessivo, monotonia e repetitividade, trabalho em horário noturno, jornada de trabalho prolongada;

XIX – agentes de acidentes: São as situações de risco que poderão contribuir para ocorrência de acidentes com máquinas e equipamentos sem proteção, arranjo físico inadequado, ferramentas inadequadas ou defeituosas, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, animais peçonhentos;

XX – profissionais de nível superior: São aqueles graduados por instituição de ensino oficial de terceiro grau, segundo a legislação vigente;

XXI – profissionais de nível médio: São aqueles que cursaram o ensino de nível médio em instituição reconhecida conforme legislação vigente.

XXII – SEMOU – Secretaria Municipal de Obras

XXIII – ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

TÍTULO II

DA HIGIENE PÚBLICA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 7º Compete ao Município zelar pela higiene pública, visando a melhoria das condições do meio ambiente urbano e rural.

Art. 8º Para assegurar a melhoria de condições a que se refere o artigo anterior, à Prefeitura cumpre:

I - promover a limpeza dos logradouros públicos;

II - fiscalizar os trabalhos de manutenção, uso dos edifícios unifamiliares e multifamiliares, suas instalações e equipamentos;

III - diligenciar para que nas edificações das áreas rural e urbana sejam observadas as regras elementares de uso e tratamento, a saber:

a) das instalações hídrico - sanitárias e drenagem;
b) dos poços e fontes de abastecimentos de água potável;

c) das instalações e limpeza de fossas.

IV - fiscalizar a produção, manufatura, distribuição, comercialização, acondicionamento, transporte e consumo de gênero alimentícios;

V - inspecionar as instalações sanitárias de estádios e recintos de desportos, bem como fiscalizar as condições de higiene das piscinas;

VI - fiscalizar as condições de higiene e o estado de conservação de recipientes destinados a coleta de lixo;

VII - tomar medidas preventivas contra a poluição ambiental, do ar, e das águas mediante o estabelecimento de controles sobre:

a) fixação de anúncios, letreiros e cartazes;
b) despejos ou resíduos industriais;
c) limpeza de terrenos;
d) limpeza e desobstrução de valas e cursos d'água;
e) condições higiênico-sanitárias nos cemitérios públicos e particulares;
f) uso de chaminés, válvulas de escapes de fosses e fulígens;
g) sons e ruídos.

Art. 9º O Município tomará as providências cabíveis para sanar irregularidades apuradas no trato de problemas de higiene pública.

Art. 10. Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica proibido:

I - varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza, para logradouros públicos;

II - fazer varredura do interior dos prédios, dos terrenos e dos veículos para a via pública e bem assim, despejar ou atirar papeis, reclames ou quaisquer detritos em logradouros públicos;

III - permitir o escoamento de águas servidas das residências para as vias públicas;

IV - conduzir sem as devidas precauções qualquer material que possa comprometer o asseio das vias públicas;

V – manter materiais ou entulhos provenientes de construção ou demolição de prédios nos logradouros ou vias públicas;

VI - lançar nas vias públicas, nos terrenos baldios, várzeas, vales, bueiros e sarjetas, lixo de qualquer natureza e origem, entulhos, cadáveres de animais, e, bem assim qualquer material que possa ocasionar incômodo a população ou prejudicar a estética da Cidade;

VII - queimar na via pública, qualquer material ou substância que possa contaminar ou alterar a atmosfera, de forma a causar dano a saúde e ao meio ambiente.

Art. 11. Os serviços de coleta, transporte e destino final adequado dos resíduos sólidos é de competência e responsabilidade do Município.

Art. 12. Quando as providências necessárias forem de alçada do Governo Estadual ou Federal, o Município oficiará às autoridades competentes, notificando-as a respeito.

Diário Oficial do Município de Boa Vista

Criado pelo Decreto nº 2171 de 12 de abril de 1993.

Editado pela Assessoria de Imprensa da Fundação de Educação, Ciência e Cultura de Roraima (FECEC).

Administração e Redação:
Palácio 9 de julho
Rua. General Penha Brasil s/n.º - São Francisco
Boa Vista - Roraima

Telefone (095) 623 1161 Ramal 30
Telefax (095) 623-1931

O Material para publicação será recebido nos dias úteis até as 17:00 horas.

Diagramado por Jailma Jácome Ribeiro

Poder Executivo

Prefeito
Ottomar de Sousa Pinto
Vice-Prefeito
Clodezir Filgueiras
Secretários Municipais
Secretário Municipal de Administração
José Evandro Moreira
Secretária Municipal de Educação
Ilma de Araújo Xaud
Secretária Municipal de Saúde
Marisa Natália Pinto Herrera
Secretário Municipal de Obras e Urbanismo
Aécio Medeiros
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social
Antônio de Brito Sobrinho
Secretário Municipal de Planejamento
Haroldo Eurico Amóras dos Santos
Secretário Municipal de Finanças
Samir de Castro Hatem
Secretário Municipal de Serviços Público Interior e Trânsito
Vilson Pedro Leonardi
Procurador Geral do Município
Joaquim Pinto Souto Maior Neto
Presidente da EMHUR
Ecildon de Souza Pinto
Presidente da FECEC
Hildebrando Solano Neves Falcão
Assessor de Comunicação Social
Rui Oliveira Figueiredo

CAPÍTULO II

DA LIMPEZA DE LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art. 13. É dever da população cooperar com a Prefeitura, na conservação e limpeza da Cidade.

Art. 14. A cooperação a que se refere o artigo anterior, compreende:

I - não fazer varredura no interior de prédios, terrenos ou veículos para logradouros públicos;

II - não atirar nos logradouros públicos, resíduos, detritos, caixas, envoltórios, papeis, pontas de cigarro, líquidos e objetos em geral, cadáveres de animais, nem cuspir através de janelas, portas de edifícios e aberturas de veículos, em direção e passeios públicos;

III - não bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças em janelas e portas que dão para logradouros públicos;

IV - não utilizar chafarizes, fontes ou tanques situados em logradouros e nas vias públicas, para lavagem de roupas, animais e objetos de quaisquer natureza;

V - não derivar para logradouros as águas servidas;

VI - não conduzir, sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer a limpeza dos logradouros públicos;

VII - não queimar lixo, detritos ou objetos de qualquer material ou substâncias que possam causar prejuízos a saúde da população ou vizinhança e danos ao meio ambiente;

VIII - não conduzir doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas, sem as necessárias precauções de seu isolamento em relação ao público;

IX – não promover a retirada de materiais ou entulhos provenientes de construção ou demolição de prédios sem o uso de instrumentos adequados que evitem a queda dos referidos materiais nos logradouros ou vias públicas.

Art. 15. É proibido ocupar os passeios com estendal, coradouros de roupa ou utilizá-los para estendedouros de tecidos, couros e peles.

Art. 16. Os serviços de limpeza de ruas, praças e logradouros públicos é de competência do Município, sendo de responsabilidade direta da população a limpeza do passeio e sarjetas fronteiras a sua residência.

Parágrafo Único – Resultantes da limpeza de que trata este artigo, os resíduos sólidos de qualquer natureza deverão ser colocados em recipientes apropriados para resíduos sólidos, obedecendo o Código de Postura do Município e do Meio Ambiente.

Art. 17. A lavagem de passeio fronteiriço a prédio ou de pavimento térreo de edifícios, deve ser feita em dia e hora de pouca movimentação de pedestres e as águas servidas provenientes destas limpezas escoadas completamente para o sistema de micro e macro drenagem.

Art. 18. Inexistindo rede de esgotos, as águas servidas deverão ser canalizadas pelo proprietário ou ocupante do prédio, para solução individual, ou seja, fossa e sumidouro, do próprio imóvel.

Art. 19. É proibido atirar resíduos sólidos de qualquer espécie em jardins públicos.

Poder Legislativo

Presidente:
Sônia Maria Bacelar Ferreira.
Vice-Presidente:
Jesus Nazareno Laranjeira.
Primeiro Secretário:
Antônio Francisco Beserra Marques.
Segundo Secretário:
Alfonso Rodrigues do Vale.

Braz Assis Behnck, Eugênia Glaucy Moura Ferreira, Ilka Macedo Mala, José Ivanildo de Souza Pereira, Maria da Conceição Ventura, Natanael Alves do Nascimento, Otília Natália Pinto Latgê, Otoniel Ferreira de Souza, Teresa Cristina Nogueira Paim, Maria de Lourdes Pinheiro, Parimé Brasil, Jader Linhares e Vingtun Gouveia Praxedes.

Art. 20. Para impedir a queda de detritos ou de materiais sobre o leito dos logradouros públicos, os veículos empregados em seu transporte deverão ser dotados dos elementos necessários à proteção da respectiva carga.

§1º . Na carga ou descarga de veículos, deverão ser adotados as precauções para evitar que o passeio do logradouro público seja afetado, recolhendo os detritos ao seu depósito particular de lixo;

§2º . Imediatamente após o término da carga ou descarga de veículos, o ocupante do prédio providenciará a limpeza do trecho do logradouro público afetado, recolhendo os detritos ao seu depósito particular de lixo.

Art. 21. A limpeza e capinação de entrada para veículo, passeio com asfalto ou pavimentado, será feito pelo ocupante do imóvel a que utiliza.

Art. 22. A entrada de veículos e o acesso a edificações cobertas obrigam o ocupante do edifício a tomar providências para que neles não se acumulem águas nem detritos.

Art. 23. A execução de trabalhos de edificação, de conserto e conservação de edifícios, obriga o construtor responsável a providenciar para que o leito do logradouro público, no trecho compreendido pelas obras, seja mantido permanentemente em satisfatório estado de limpeza e desobstrução.

Art. 24. No caso de entupimento da galeria de águas pluviais ocasionado por serviço particular de construção, conserto e conservação, a Prefeitura providenciará a limpeza da referida galeria, correndo as despesas, acrescidas de 20% (vinte por cento), por conta do proprietário, construtor ou ocupante do imóvel.

CAPÍTULO III

DA LIMPEZA E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS EDIFÍCIOS UNIFAMILIARES E MULTIFAMILIARES

Art. 25. As residências e dormitórios não deverão se comunicar diretamente com estabelecimentos comerciais ou industriais de qualquer natureza, salvo através de antecâmaras, com abertura para o exterior.

Art. 26. Os proprietários e ocupantes de edifícios são obrigados a manter a limpeza e asseio nas edificações que ocuparem, bem como suas áreas internas e externas, pátios, utilizando recipientes apropriados para a coleta de resíduos sólidos.

Art. 27. Além de outras prescrições e regras de higiene, é vedado às pessoas ocupantes de edificação multifamiliar:

I - introduzir nas canalizações gerais e nos poços de ventilação qualquer objeto ou volume que possa danificá-los, provocar entupimento ou produzir incêndios;

II - cuspir, lançar resíduos, detritos de materiais, caixas, pontas de cigarros, líquidos e objetos em geral, através de janelas, portas e aberturas, para poços de ventilação e áreas internas, corredores e demais dependências comuns a todos os ocupantes do edifício;

III - jogar lixo em outro local que não seja o recipiente ou coletor apropriado;

IV - depositar objetos em janelas ou parapeitos e terraços ou qualquer dependência de uso comum a todos os ocupantes do edifício;

V - usar fogão a carvão ou lenha.

Parágrafo Único – Nas convenções de domínio de edifícios multifamiliares constará as prescrições de higiene listados no presente artigo.

Art. 28. Deverá ser atendida a legislação federal vigente no que pertine a regulamentação dos locais adequados ao uso do fumo.

Art. 29. Não é permitido que as canalizações de esgotos sanitários, recebam direta ou indiretamente e sob qualquer pretexto, águas pluviais e resultantes de drenagem.

Art. 30. Cada edificação deverá ter obrigatoriamente, drenagem para águas pluviais dos telhados, pátios e quintais, os quais serão drenados para as sarjetas dos logradouros públicos.

§1º . O sistema de escoamento de águas pluviais deverá funcionar sem que ocorram deficiências de qualquer natureza;

§2º . Constitui infração ao presente artigo a simples possibilidade de utilização do sistema predial de esgoto sanitários para escoamento de águas pluviais, ainda que esta utilização não esteja sendo efetivamente aproveitada;

§3º . O escoamento superficial de águas pluviais ou de lavagem deverá ser feito para canaletas, sarjetas, galerias, valas ou córregos, mediante declividade do solo, revestido ou não;

§4º . Nas edificações que tenham quintais ou terrenos circundantes recobertos ou não por vegetação, o escoamento das águas deverá ser assegurado por declividade adequada dirigida a bocas-de-lobo, valas ou córregos.

Art. 31. Todo reservatório de água existente em edifício deverá ter as seguintes condições sanitárias:

I - impossibilidade de acesso de elementos que possam poluir ou contaminar a água;

II - facilidade de inspeção e limpeza;

III - abertura ou tampa removível para inspeção e limpeza;

IV - canalização de limpeza, com telas e outros dispositivos contra a entrada de corpos estranhos;

Parágrafo Único - Os proprietários e moradores deverão manter limpeza periódica conforme instrução das autoridades sanitárias.

Art. 32. Presumem-se insalubres as habitações:

I - construídas em terrenos úmidos e alagadiços;

II - de aeração e iluminação deficiente;

III - sem abastecimento de água potável suficiente para atender as necessidades gerais;

IV - de serviços sanitários inadequados;

V - com o interior de suas dependências sem condições de higiene;

VI - que tiverem pátios ou quintais com acúmulo de lixo ou de águas estagnadas;

VII - com número de moradores superior à sua capacidade de ocupação.

Parágrafo Único – A Fiscalização Sanitária Municipal e do Meio Ambiente deverá proceder as intimações necessárias para que sejam sanadas as faltas verificadas, depois de exauridos os meios legais e formais de conciliação dos interesses particulares e os de higiene pública.

Art. 33. As edificações de qualquer tipologia, uso ou atividade, que sejam permanentes ou temporárias, obedecerão entre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitário, indispensáveis à proteção da saúde individual e coletiva..

Art. 34. Todo proprietário, usuário ou responsável por construção destinada à habitação urbana ou por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências sanitárias, visando a proteção da saúde pública para evitar riscos à saúde ou à vida dos que vivem, trabalham ou utilizam aqueles locais.

Parágrafo Único – As disposições do "caput" deste artigo aplicam-se também, a hotéis, motéis, pensões, albergues, dormitórios, pensionatos, internatos, escolas, asilos, creches, cárceres, quartéis, conventos, locais e estabelecimentos similares.

CAPITULO IV

DA LIMPEZA E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DAS EDIFICAÇÕES DA ZONA RURAL

Art. 35. Nas edificações da zona rural serão observadas:

I - cuidados especiais com vistas a profilaxia sanitária das dependências, feito através de dedetização;

II - cuidados para que não se verifique empoçamento de águas pluviais ou servidas;

III - proteção aos poços ou fontes utilizadas para abastecimento de água potável.

Art. 36. Os estábulos, estrebarias, pocilgas, chiqueiros e currais, da zona rural do Município de Boa Vista, bem como as estrumeiras e os depósitos de lixo, serão localizados a uma distância mínima de 50,00 m (cinqüenta metros) das habitações e construídos segundo projeto aprovado pelo Departamento de Obras, do qual constará dependência para isolar animais doentes devendo ainda:

I - o animal constatado doente será colocado em compartimento isolado, até ser removido para o local apropriado ao restabelecimento de sua saúde;

II - resíduos, dejetos e águas servidas serão postos em local sanitariamente apropriado.

Art. 37. Fossas, depósitos de lixo, estrumeiras, currais, chiqueiros, estábulos, estrebarias, pocilgas e aviários deverão ser localizados à jusantes das fontes de abastecimento de água a uma distância nunca inferior a quinze metros, em condições topográficas e hidrogeológicas normais.

Parágrafo Único – As instalações referidas neste artigo deverão ser mantidas em rigoroso estado de limpeza, impedida a estagnação de líquidos e amontoamento de dejetos e resíduos alimentares.

Art. 38. Os locais destinados à criação e abrigo de animais devem atender, além das exigências sanitárias pertinentes, aquelas concernentes ao bem estar dos mesmos e desde que não acarretem incômodo para vizinhança.

CAPITULO V

DA HIGIÊNE DOS SANITÁRIOS

Art. 39. Para assegurar-se a higiene sanitária das edificações os aparelhos e sistemas não se ligarão diretamente com sala, refeitórios, cozinhas, copas e despensas, ainda:

I - no caso de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, inclusive casas de carne, peixarias, hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outros , os respectivos sanitários deverão:

a) ser totalmente isolados, de forma a evitar poluição ou contaminação do local de trabalho;

b) não ter comunicação direta com os compartimentos ou locais onde se preparem, fabriquem, manipulem, vendam ou depositem gêneros alimentícios;

c) ter janelas e demais aberturas devidamente teladas, à prova de insetos;

d) ter as portas teladas, à prova de insetos, providas de molas automáticas;

e) ter vasos sanitários e ralos sifonados.

II - as exigências do parágrafo anterior e de suas alíneas são extensivas aos mictórios.

Art. 40. Os vasos sanitários deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados periodicamente.

CAPITULO VI

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 41. Todo serviço de abastecimento de água para consumo humano, público ou privado, estará sujeito ao controle do DEVISA em articulação com outros órgãos competentes especificamente DEMMA e CAER.

Parágrafo Único - Todas as empresas fornecedoras ou que comercializem água para consumo humano, só poderão funcionar depois de licenciado pelo DEVISA.

Art. 42. Todo serviço de abastecimento de água para consumo humano, obedecerá à Legislação Federal, Estadual e Municipal, observando também as exigências deste Código e das Normas Técnicas vigentes no País.

Art. 43. Poderão ser utilizados outros mananciais disponíveis para abastecimento de água desde que as soluções indicadas assegurem condições de potabilidade devidamente comprovada por exames específicos obedecendo requisitos de ordem física, química, biológica e organoléptica.

Art. 44. Quando o serviço de abastecimento de água público ou privado, para consumo humano, utilizar perfuração de poço tubular profundo, deverá fazê-lo dentro de critérios técnicos estabelecidos pelas Normas Técnicas vigentes no País, por empresas especializadas, mantendo em seu acervo relatório final do poço perfurado com todos os dados, enquadramento geológico da região, vazão, especificação técnica utilizada, profundidade, nível estático e dinâmico, demais informações que orientem as autoridades sanitárias no momento da fiscalização.

Art. 45. Toda água destinada para consumo humano fornecida por órgão público ou privado deverá atender a portaria n.º 36 de 19 de Janeiro de

1990 e seus anexos, que tratam das normas e padrão de potabilidade em todo Território Nacional.

Art. 46. No que couber, a Vigilância Sanitária utilizará como base a Lei n.º 9.433, de 08 de Janeiro de 1997, que trata da política Nacional de recursos hídricos.

Art. 47. A comercialização de água para consumo humano, por empresas privadas será normatizada pelo DEVISA/SEMSA, baseada nas normas estaduais e federais vigentes.

Art. 48. Nos projetos e obras de sistema de abastecimento de água, deverão ser respeitados os princípios gerais contidos neste Código, independentemente de outras exigências estabelecidas pelos órgãos competentes.

Art. 49. À água a ser distribuída deverá ser adicionada, obrigatoriamente, no teor conveniente de cloro ou de seus compostos para fins de desinfeção ou de prevenção contra eventuais contaminações, utilizando para isso aparelhamento apropriado.

Art. 50. Os prédios deverão ser abastecidos diretamente da rede pública, quando houver saneamento básico, sendo obrigatória a existência de reservatório no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água.

Art. 51. Será obrigatório a limpeza dos reservatórios, no mínimo uma vez ao ano de acordo com as técnicas recomendadas pela autoridade sanitária.

Art. 52. As águas das fontes poderão ser utilizadas para o abastecimento, desde que satisfaçam às condições de potabilidade.

Art. 53. As fontes deverão ser protegidas de contaminação, e a adução deverá ser feita de modo a assegurar a boa qualidade da água.

I - os estudos e projetos relativos à perfuração de poços serão aprovados pelos órgãos competentes da Prefeitura, SEMOU e DEMMA.

II - a perfuração de poço tubular profundo deverá ser executado por firma especializada, cadastrada na Prefeitura, atendendo à decisão normativa n.º 059 de 09/05/97 do CONFEA.

III - dependerá da aprovação prévia da SEMOU e da autoridade sanitária competente, a abertura e funcionamento de poços freáticos artesianos e semi-artesiano.

Art. 54. As fontes para abastecimento de água potável deverão ser mantidas permanentemente limpas.

Art. 55. Qualquer serviço de abastecimento de água afeto ou não a administração pública, ficará sujeito a regularização e a fiscalização sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 56. Os poços, as minas e as fontes cuja a água seja considerada imprópria para consumo humano e que não satisfaça as exigências desta Lei, serão interditadas sumariamente quando esgotada os meios de recuperação.

Art. 57. A comercialização de água para consumo humano, com exceção dos serviços públicos de abastecimento de água, será normatizado pela autoridade municipal competente.

Art. 58. A fabricação e a comercialização de filtros para uso domésticos e outros artefatos utilizados na purificação ou tratamento de água para consumo será fiscalizado pelo DEVISA.

Art. 59. O DEVISA poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas as normas técnicas permitidas e o padrão de potabilidade indicado pelo Ministério da Saúde, quando no logradouro inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

CAPÍTULO VII
DO ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 60. Todo serviço de coleta e disposição de esgoto sanitário estará sujeito ao controle do DEVISA.

Art. 61. Este serviço será executado observando a Legislação existente, bem como, as Normas Técnicas editadas pelo DEVISA e DEMMA.

Art. 62. Toda edificação deverá ter seu esgotamento sanitário ligado a rede pública coletora de esgotos.

Art. 63. Nos locais desprovidos de rede pública coletora de esgotos, toda edificação deverá ter solução individual, ou seja, fossa e sumidouro, para onde deverão escoar os dejetos e águas servidas.

Parágrafo Único - A qualquer tempo, quando a rede pública de esgotamento sanitário for construída, os proprietários das edificações ficam obrigados a inutilizar suas fossas ligando tais esgotos a rede pública.

Art. 64. Na instalação de fossas sépticas serão observadas as exigências do Código de Edificações e Instalações, assim como as Normas Técnicas NB-41/81, NBR-7229, a saber:

I - as fossas sépticas só poderão ser instaladas nos edifícios providos de sistema de abastecimento de água;

II - o memorial descritivo do projeto de instalação de fossas séptica seca ou de sumidouro, apresentará a forma de operação de uso e manutenção das mesmas observadas as normas estabelecidas pela ABNT;

III - a fossa seca ou de sumidouro na zona rural deverá ser instalada a uma distância mínima de 10m (dez metros) da habitação correspondente, desde que não contamine a fonte de água para consumo;

Art. 65. Para a instalação de fossas, serão considerados os seguintes fatores:

I - a instalação será feita em terreno drenado e acima das águas que escorrem na superfície;

II - o tipo de solo deve ser preferencialmente argiloso e compacto;

III - a superfície do solo não deve ser poluída encontrando-se, livre de contaminação;

IV - as águas do subsolo devem ser livres, preservadas de contaminação pelo uso da fossa;

Art. 66. As fossas sépticas deverão ser limpas uma vez a cada 2(dois) anos.

Art. 67. As instalações prediais de esgotamento sanitário deverão ser executadas deforma a atender as condições mínimas de higiene, segurança, economia e conforto dos usuários, devendo ser seguida a Norma NB-19/83(NBR-8160).

Art. 68. Todas as etapas construtivas de um sistema de esgotamento sanitário, desde o ramal domiciliário, coletores terciários, secundário e primários, estação elevatória, até a estação de tratamento, deverão garantir eficiência, não poluir o Meio Ambiente e não colocar em risco à saúde pública.

Art. 69. Todo e qualquer serviço público ou privado de coleta, tratamento e dispersão de esgoto sanitário, individual ou coletivo, inclusive sua manutenção, estará sujeito à fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, Departamento de Vigilância Sanitária - DEVISA em articulação com o Departamento Municipal de Meio Ambiente - DEMMA, nos aspectos que possam afetar a saúde pública.

Parágrafo Único – para efeito do disposto no "caput" deste artigo, a SEMSA, manterá articulação com os órgãos de controle ambiental do Município e, bem assim, com os outros órgãos e entidades da administração Municipal e Estadual responsáveis pela política de saneamento básico, para definição de suas respectivas atribuições.

Art. 70. No que pertine a esgotos sanitários é proibido:

I - a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residuais nas vias públicas e/ou em galerias de águas pluviais;

II - a introdução direta ou indireta de águas pluviais em canalização de esgotos sanitários.

Art. 71. Toda e qualquer solução individual ou coletiva do tratamento e disposição de esgoto sanitários, no tratamento municipal, deverá atender as Normas Técnicas emanadas dos órgãos e entidades competentes do Estado e/ou do Município.

CAPÍTULO VIII

DA ALIMENTAÇÃO PÚBLICA

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 72. Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda no Município de Boa Vista, deverá atender aos padrões de identidade e qualidade , bem como, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais, cumprindo a legislação vigente no País.

Art. 73. Os alimentos destinados ao consumo imediato que tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos e os industrializados quando registrados no órgão federal competente.

§1º . O Município exercerá em colaboração com autoridades Estadual e Federal, a fiscalização sobre fabricação e comércio de gêneros alimentícios.

§2º . A fiscalização sanitária abrange:

I - aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios;

II - locais onde se recebem, preparem, fabriquem, beneficiem, depositem, distribuam e exponham à venda gêneros alimentícios;

III - armazéns e veículos de empresas transportadoras que efetuem o depósito ou transporte de gêneros alimentícios, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem estes porventura ocultos.

Art. 74. Para efeito deste código, gênero alimentício é toda substância que, ingerida ou absorvida por um ser vivo, ou alimenta ou nutre.

§1º . Impróprio para o consumo será o gênero alimentício:

I - danificado, apresentando alteração em suas propriedades organolépticas;

II - de manipulação ou acondicionamento precário, prejudicial à higiene;

III - alterado, deteriorado, contaminado ou infestado de parasitas;

IV - fraudado, adulterado ou falsificado;

V - que contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

§2º . Contaminado ou deteriorado será o gênero alimentício:

I - contendo parasitas e bactérias causadoras de putrefação e capazes de transmitir doenças ao homem;

II - contendo microorganismos que propague enegrecimento e gosto ácido;

III - contendo gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufado do vasilhame que o contenha.

§3º . Alterado será o gênero alimentício:

I - com avarias ou deterioração;

II - de características organolépticas causadas por ação de umidade, temperatura, e microorganismo parasitas;

III - prolongada ou deficiente conservação e acondicionamento.

§4º . Adulterado ou falsificado será o gênero alimentícios:

a) - misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;

b) - supresso de qualquer de seus elementos de constituição normal;

c) - contendo substâncias ou ingredientes nocivos à saúde;

d) - total ou parcialmente substituído por outro de qualidade inferior;

e) - colorido, revestido, aromatizado ou acondicionado por substâncias estranhas;

f) - que apresentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos neste código.

§5º . Fraudado será o gênero alimentício:

a) - substituído, total ou parcialmente em relação ao indicado no recipiente;

b) - que possua, na composição , peso ou medida, diversificada do enunciado no invólucro ou rótulo.

Ar. 75. Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa poderá ser admitida ao trabalho sem dispor, previamente, de carteira de saúde expedida pela repartição sanitária competente.

Parágrafo Único – Para ser concedida licença a vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deverá o mesmo satisfazer à exigência estabelecida neste artigo.

Art. 76. No interesse da Saúde Pública, a autoridade municipal competente proibirá o ingresso e venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando justificados os motivos.

Parágrafo Único – As empresas e firmas que infringirem o disposto no presente artigo serão possíveis de penalidade.

SEÇÃO II

DO PREPARO E EXPOSIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 77. Somente poderão ser postos à venda os alimentos e matérias primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com o alimento que:

I - tenham sido registrados, previamente no órgão competente;

II - tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou negociados por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial ou ainda, não padronizados.

Parágrafo Único – Será permitido excepcionalmente expor à venda alimentos não registrados previamente, quando os mesmos forem elaborados em caráter experimental e sejam destinados à pesquisa de mercado, a critério do órgão competente da Departamento de Vigilância Sanitária - DEVISA.

Art. 78. Asseio e limpeza deverão ser observados nas operações de fabrico, manipulação, preparo, conservação, acondicionamento e venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único – Excepcionalmente, será permitida a venda de frutas verdes, desde que sejam para fins especiais.

Art. 79. Os gêneros alimentícios industrializados, para serem expostos à venda, deverão ser protegidos:

I - por meio de caixas, armários ou dispositivos envidraçados, os produtos feitos por processo de fervura, assadura ou cozimento;

II - por refrigeração e em recipientes adequados os produtos lácteos;

III - por meio de vitrines, os produtos a granel e varejo, que possam ser ingeridos em cozimento;

IV - por meio de ganchos metálicos, inoxidáveis, as carnes em conserva não enlatados;

V - por empacotamento, enlatados e encaixotados, massas, farinhas e biscoitos;

VI - por ensacamento, farinha de mandioca, milho e trigo.

Art. 80. As frutas, para serem expostas à venda deverão:

I - ser colocadas em mesas ou estantes rigorosamente limpas, estas afastadas no mínimo um metro dos umbrais das portas externas do estabelecimento vendedor.

II - estar sazonadas e em perfeito estado de conservação;

III - não estarem descascadas nem expostos em fatias;

IV - não estarem deterioradas.

Art. 81. As verduras para serem expostas à venda deverão:

I - serem frescas;

II - estarem lavadas;

III - não estarem deterioradas;

IV - serem despejados de suas aderências inúteis, se estas forem de fácil composição.

Parágrafo Único – As verduras que tiverem de ser consumidas sem cozimento, deverão ser dispostas em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável, capazes de isolá-los de impurezas.

Art. 82. É vedada a venda de legumes, raízes e tubérculos deteriorados ou grelados.

Art. 83. É proibido utilizar para quaisquer outros fins os depósitos ou bancas de frutas e de produtos hortigranjeiros.

Art. 84. As aves vivas deverão ser expostas à venda, dentro de gaiolas apropriadas, que possibilitem limpeza e lavagens diárias.

§1º . As gaiolas deverão ser colocadas em compartimentos adequados.

§2º . Nos casos de infração ao disposto no parágrafo anterior, as aves deverão ser apreendidas pela fiscalização Municipal e encaminhados aos depósitos da Prefeitura, a fim de serem abatidos não cabendo aos seus proprietários qualquer indenização por esse prejuízo.

Art. 85. As aves abatidas deverão ser expostas à venda completamente limpas de plumagem, vísceras e partes não comestíveis, sendo expostas em balcões frigoríficos ou câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único – As aves serão vendidas em casas de carnes, seções correspondentes de supermercados, matadouros avícolas e casas de frios.

Art. 86. Os ovos expostos à venda deverão ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado de conservação.

Art. 87. Não será permitido o emprego de jornais ou quaisquer impressos e de papéis usados para embrulhar gêneros alimentícios.

SEÇÃO III

DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 88. Os veículos ou quaisquer outros meios de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em permanente estado de asseio e de conservação.

Art. 89. Os veículos de transporte de carnes e pescados deverão ser adequados para esse fim.

Parágrafo Único – O Veículo deve conter câmara frigorifica com temperatura ideal para o alimento a ser transportado.

Art. 90. Os veículos empregados no transporte de ossos e sebo deverão ser fechados, revestidos internamente com aço inoxidável e terem o piso e os lados externos pintados com tinta isolante.

Art. 91. É proibido transportar ou deixar em caixas e cestos ou qualquer veículo de condução para venda, bem como em depósito de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio destes, sob pena de multa.

Parágrafo Único – Os infratores das prescrições do presente artigo serão e terão os produtos inutilizados.

Art. 92. Não é permitido aos condutores de veículos nem aos seus ajudantes, repousarem sobre os gêneros alimentícios que transportarem, sob pena de multa.

Parágrafo Único – No caso de reincidência de infração às prescrições do presente artigo deverá ser apreendida a licença do veículo pela autoridade municipal que verificar a infração.

SEÇÃO IV

DOS EQUIPAMENTOS VASILHAMES E UTENSÍLIOS

Art. 93. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, fabrico , manipulação, acondicionamento, conservação e venda de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação, isentos de impurezas e livres de substâncias nocivas à saúde.

§1º . É proibido o emprego de utensílios e materiais destinados à manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais para o preparo destes, quando em sua composição ou método de fabricação constar arsênico.

§2º . Recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios não ácidos ou gaseificados.

§3º . Utensílios e vasilhames destinados ao preparo conservação e acondicionamento de substâncias alimentícias só poderão ser pintadas com materiais corantes de sênico.

§4º . Tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento e envasilhamento de bebidas ácidas ou gaseificadas deverão ser de metais inoxidáveis.

§5º . Papéis ou folhas metálicas destinadas a revestir, enfeitar ou envolver produtos alimentícios não deverão conter substâncias tóxicas.

§6º . Papéis, cartolinas e caixas de papelão ou de madeira, empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios deverão ser inodoros e isentos de substâncias tóxicas.

§7º . A autoridade municipal competente poderá interditar temporária ou definitivamente o emprego de utensílios, aparelhos, vasilhames e instrumentos de trabalho, bem como de instalações, que não satisfaçam às exigências técnicas e as prescrições referidas neste código.

§8º . Fechos de metal empregados no fechamento de garrafas e frascos de vidro deverão ter a parte interna revestida de material impermeável.

§9º . Fechos e rolhas usadas não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art. 94. A instalação e a utilização de aparelhos ou velas filtrantes, destina-dos à filtração de água em estabelecimentos de utilização coletiva, industriais e comerciais de gêneros alimentícios, dependerão de prévia autorização e instruções da entidade pública competente.

§1º . Os aparelhos ou velas filtrantes deverão ser proporcionais à quantidade de água estimada para o consumo do estabelecimento em causa.

Art. 95. É proibido o uso de produtos químicos destinados a facilitar a lavagem ou limpeza de utensílios e vasilhames empregados no preparo, manipulação, conservação e acondicionamento de produtos alimentícios que forem julgados nocivos ou prejudiciais à saúde.

Art. 96. Aparelhos, vasilhames e utensílios destinados a preparo, manipulação, acondicionamento ou envasilhamento de gêneros alimentícios a serem utilizados durante a alimentação, deverão ter registro de sua aprovação na entidade pública competente antes de serem expostos à venda e usados pelo público.

SEÇÃO V

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 97. O gênero alimentício industrializado e exposto à venda em vasilhame ou invólucro deverá ser rotulado com a marca de sua fabricação e as especificações bromatológicas correspondentes.

§1º . Os envoltórios rótulos ou designações deverão mencionar, nome do fabricante, sede da fábrica, nome e natureza do produto, número de registro deste na entidade pública competente, além de outras especificações legalmente exigíveis.

§2º . Os produtos artificiais deverão ter obrigatoriamente, a declaração de artificial, impressa ou gravada nos invólucros ou rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis.

§3º . É vedado o emprego de declaração ou indicação que atribua aos produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer natureza ou que faça supor terem propriedades higiênicas superiores àquelas que naturalmente possuam.

§4º . As designações "extra" ou "fino" ou quaisquer outras que se refiram à boa qualidade de produtos alimentícios serão reservadas para aqueles

que apresentarem as características organolépticas que assim os possam classificar, sendo vedada sua aplicação aos produtos artificiais.

Art. 98. Os que designarem ou rotularem produtos alimentícios em desacordo com as prescrições legais, sofrerão a interdição dos mesmos, sem prejuízos de outras penalidades cabíveis.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 99. Todos os estabelecimentos de que trata este capítulo só poderão funcionar depois de licenciados pelo DEVISA.

Art. 100 O DEVISA só poderá expedir o Alvará Sanitário depois de satisfeitas as exigências deste regulamento, das Normas Técnicas, bem como da Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes.

Art. 101. Sem prejuízo das ações das Autoridades Estaduais e Federais competentes, o Município, observando a legislação pertinente, inspecionará e fiscalizará todo local onde se fabrique, comercialize, manipule, beneficie, acondicione, fracione, conserve, deposite, distribua ou venda alimentos, matérias primas alimentares, produtos alimentícios e aditivos, entre outros.

Art. 102. No exercício das atribuições referidas no artigo anterior o DEVISA levará em consideração:

I - controle de possíveis contaminações microbiológicas, físico-químicas, químicas e radioativas, respeitadas as Normas Técnicas pertinentes;

II - apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas pertinentes;

III - procedimentos de conservação em geral;

IV - o cumprimento de normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário.

Art. 103. Nos edifícios de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das prescrições do Código de Edificações e Instalações é obrigatória a instalação de:

I – torneiras e ralos dispostos , de modo a facilitar a lavagem da parte industrial ou comercial, devendo os ralos serem providos de aparelho para reter as matérias sólidas, retirando-se estas diariamente;

II – vestiários para empregados de ambos os sexos, não podendo os vestiários comunicar-se diretamente com os locais em que se preparem, fabriquem, manipulem ou depositem gêneros alimentícios;

III – lavatórios com água corrente na proporção adequada ao número de pessoas que os possam utilizar tanto os que trabalhem como os fregueses;

IV – bebedouros higiênicos com água filtrada.

§1º . Os balcões e armários não deverão repousar diretamente no piso, e sim sobre base de concreto, a fim de evitar penetração de poeira e esconderijo de insetos e de pequenos animais, ou serão instalados pelo menos a 0,20m(vinte centímetros) acima do piso, a fim de facilitar sua varredura e lavagem

§2º . As pias deverão ter ligação sifonada para a rede de esgotos, ou de fossa séptica, onde não exista rede de esgoto.

§3º . No estabelecimento onde existir chaminé, a autoridade municipal competente poderá determinar a qualquer tempo, que nela sejam feitos acréscimos ou modificações necessárias à correção de inconvenientes ou defeitos porventura existentes.

Art. 104. No estabelecimento onde se vendam gêneros alimentícios para consumo imediato, deverão existir, obrigatoriamente, à vista do público, recipientes adequados para lançamento e coleta de detritos, cascas e papéis provenientes dos gêneros consumidos no local.

Art. 105. Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, é obrigatório que sejam devidamente teladas as janelas, portas e demais aberturas das seguintes dependências:

I – compartimentos de manipulação, preparo ou fabricação de gêneros alimentícios em geral;

II – salas de elaboração dos produtos, nas fábricas de conservas de carnes e produtos derivados;

III - sanitários;

§1º . Os depósitos de matérias-primas deverão ser protegidos contra insetos e roedores.

§2º . As prescrições do presente artigo são extensivas às aberturas das câmaras de secagem de panificadoras ou fábricas de massas e congêneres.

Art. 106. As fábricas de gelo para uso alimentar deverão ter obrigatoriamente abastecimento de água potável.

Art. 107. As leiterias deverão ter balcões com tampa de mármore, aço inoxidável ou material equivalente sendo obrigatório o mesmo tratamento em relação às prateleiras.

Art. 108. As torrefações de café deverão ter, na dependência destinada ao depósito de café e sobre o piso, um estrado de madeira de 0.15m(quinze centímetros) , no mínimo, acima do solo.

Art. 109. As destilarias, cervejarias e fábricas de bebidas em geral deverão possuir aparelhamento mecânico para enchimento e fechamento de vasilhames, conforme as prescrições legais.

Art. 110. Nos estabelecimentos ou locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, distribuam ou vendam gêneros alimentícios, é proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde ou que sirvam para falsificação destes gêneros.

Parágrafo Único – Além da apreensão das substâncias a que se refere o presente artigo, os infratores serão passíveis de multa, sem prejuízos de outras penalidades e da ação criminal cabível no caso.

Art. 111. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam e depositem gêneros alimentícios, existirão depósitos metálicos especiais dotados de tampos de fecho hermético, para a coleta de resíduos.

Art. 112. As cozinhas de nível industrial, deverão ter em seu quadro de funcionários um Nutricionista.

Art. 113. Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido, sob pena de multa:

I – fumar;

II – varrer a seco;

III – permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

Art. 114. Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir residências ou dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

Parágrafo Único – Nos casos a que se refere o presente artigo, os compartimentos de habitação não poderão ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados à manipulação, preparo ou fabrico, depósito ou venda de gêneros alimentícios.

Art. 115. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão ser obrigatoriamente mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene e periodicamente detetizados.

Parágrafo Único - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que trata o presente artigo deverão ser pintados ou reformados.

Art. 116. Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados a:

I – apresentar anualmente a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente, para necessária revisão;

II – usar vestuário adequado à natureza do serviço durante o período de trabalho;

III – manter o mais rigoroso asseio corporal.

Parágrafo Único – O empregado ou operário que for punido repetidas vezes, por infração a qualquer dos itens do presente artigo não poderá continuar a lidar com gêneros alimentícios.

SEÇÃO VII

DOS SUPERMERCADOS

Art. 117 Os supermercados deverão ser destinados especialmente à venda a varejo de gêneros alimentícios e, subsidiariamente, à venda de objetos de uso doméstico, mediante o sistema de auto-serviço.

§1°. O sistema de vendas nos supermercados deverá proporcionar ao comprador fácil identificação, escolha e coleta de mercadorias.

§2°. O comprador deverá ter a seu dispor, à entrada do supermercado, recipiente próprio do estabelecimento destinado à coleta de mercadorias.

§3°. A operação de coleta de mercadorias nos supermercados deverá ser feita junto a balcões e prateleiras, que deverão obedecer os padrões exigidos para cada tipo de gêneros alimentícios e ou produtos.

§4°. Excepcionalmente os supermercados poderão manter lojas complementares, para a operação de coleta de mercadorias por parte de sua clientela.

Art. 118. Nos supermercados, é proibido a existência de matadouros avícolas e peixarias.

SEÇÃO VIII

DOS AÇOUGUES E PEIXARIAS

Art. 119. Os açougues e peixarias deverão:

I – permanecer em estado de asseio absoluto;

II – ser dotadas de ralos, bem como de necessária declividade no piso, que possibilitem lavagens e constante vazão de águas servidas sob o passeio;

III – conservar os ralos em condições de limpeza, devendo ser diariamente desinfetados;

IV – ser dotadas de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente;

V – ter balcões com tampo de mármore, aço inoxidável ou material equivalente, bem como revestidas na parte inferior com material impermeável, liso, resistente e de cor clara;

VI - ter balcão frigorífico para exposição das carnes em temperatura ideal;

VII - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional às suas necessidades;

VIII - não dispor de fogão fogareiro ou aparelhos congêneres.

IX - ter os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;

X - manter iluminação artificial elétrica, incandescente ou fluorescente.

§1°. Na conservação de carnes ou pescados, é vedado utilizar câmara frigoríficas de expansão direta em que o gás empregado seja anídrico sulfuroso.

§2°. Em casas de carnes e em peixarias não será permitido qualquer outro ramo de negócio diverso ao da especialidade que lhe corresponde.

§3°. Os proprietários de casas de carnes e de peixarias, bem como seus empregados, são obrigados a usar, quando em serviço, aventais e gorros brancos, mudados diariamente.

Art. 120. Nas casas de carnes é proibido:

I - existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação das carnes, ficando proibido o uso do cepo de madeira;

II - entrar carnes que não sejam as provenientes do Matadouro Municipal ou de matadouros – frigoríficos regularmente inspecionados e carimbados.

III - expor carne de sol ou qualquer outro tipo de alimento submetido a salga sem a devida proteção contra insetos, poeira e outros contaminantes;

IV - guardar na sala de talho objetos que lhes sejam estranhos;

V - preparar ou manipular produtos de carnes para qualquer fim, mesmo nas suas dependências;

VI – manter carne moída em estoque.

Art. 121. Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser obrigatoriamente mantidos em recipientes estanques, bem como removidos, diariamente, pelos interessados;

Art. 122. Nas peixarias é proibido:

I – existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação de pescados;

II – preparar ou fabricar conservas de peixes, mesmo nas suas dependências.

Art. 123. Para limpeza e escamagem de peixes deverão existir, obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolhimento de detritos, não podendo estes serem jogados no chão ou permanecer sobre as mesas.

Art. 124. Nenhuma casa de carnes ou peixarias poderá funcionar em dependências de fabricas de produtos de carnes e de estabelecimentos congêneres, mesmo que entre elas não exista conexão.

SEÇÃO IX

DOS VENDEDORES AMBULANTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 125. Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios deverão:

I – ter carrinhos de acordo com os modelos oficiais da Prefeitura; e mantê-los rigorosamente limpos, livre de qualquer sujidade.

II – zelar para que os gêneros oferecidos não estejam deteriorados nem contaminados e se apresentem em perfeitas condições de higiene;

III – ter os produtos expostos a venda conservados em recipientes apropriados, para isolá-los de impurezas e de insetos;

IV – usar vestuário adequado e limpo;

V – manter-se rigorosamente asseados.

§1°. Ao vendedor ambulante de gênero alimentício de ingestão imediata, é proibido tocá-los com as mãos, sob pena de multa, sendo a proibição extensiva ao consumidor.

§2°. Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais que facilitem a contaminação dos produtos expostos a venda.

Art. 126. A venda ambulante de sorvetes, refrescos, doces, guloseimas, pães e outros gêneros alimentícios, de ingestão imediata, só será feita em carros, caixas ou outros receptáculos fechados, de modo que a mercadoria seja inteiramente resguardada de poeira, da ação do tempo ou de elementos maléficos de qualquer espécie.

§1°. As partes das vasilhas destinadas à venda de gêneros alimentícios de ingestão imediata, serão justapostas, de modo a preservá-los de qualquer contaminação;

§2°. O acondicionamento de balas, confeitos e biscoitos providos de envoltórios poderá ser feito em vasilhas abertas.

Art. 127. No comércio ambulante de pescado deverá ser exigido o uso de uma caixa térmica ou geladeira.

SEÇÃO X

DOS ALIMENTOS DE FABRICAÇÃO (INDÚSTRIA CASEIRA)

Art. 128. Para efeito deste código, entende-se por alimento de fabricação artesanal

I – Os alimentos produzidos artesanalmente em residências;

II – Os alimentos cujo processo de fabricação não utilize mão obra remunerada;

III – Os alimentos que forem produtos destinados à comercialização local;

IV – Os alimentos que atendam às características regionais e folclóricas

Art. 129. Os estabelecimentos aos quais se refere este Capítulo só poderão funcionar depois de cadastrados e com autorização do DEVISA.

Art. 130. Os proprietários ou responsáveis pelos os estabelecimentos de que trata esta seção, deverão facultar o acesso dos técnicos do DEVISA aos locais de fabricação dos alimentos, sempre que solicitado, mesmo que seja no interior de suas residências.

Art. 131. Os alimentos de fabricação artesanal deverão Ter rótulo

de embalagem onde deverá estar fixado, com letras legíveis: o número do registro no DEVISA, a data de fabricação; a data de validade; a identificação clara de sua origem, bem como outros dizeres determinados por este órgão de fiscalização.

Parágrafo Único – Os alimentos que por sua características não forem contidos em embalagens individuais, deverão ter afixado nos seus expositores os dizeres citados neste Artigo.

Art. 132. Os dizeres aos quais se refere o artigo anterior serão afixado de forma a não permitir rasuras, remarcações ou outros que venham a dificultar a compreensão clara pelos consumidores, induzi-los a erro.

Art. 133. O DEVISA editará Norma Técnica disciplinando o funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, bem como determinado os padrões de qualidade de seus produtos.

Art. 134. O DEVISA observará e fará observar a Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, no que lhes for aplicável.

SEÇÃO XI

DA FISCALIZAÇÃO APREENSÃO E INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 135. Sem prejuízo da ação das autoridades federais e estaduais competentes e observada a legislação pertinente, o Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, através do DEVISA inspecionará e fiscalizará o local onde haja fabrico, comercialização, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos, produtos alimentícios, matéria prima alimentar, alimentos "in natura" alimento enriquecido, alimento dietético , alimento de fantasia, alimento irradiado e aditivos intencionais, entre outros.

Parágrafo Único – As pessoas físicas e jurídicas que exerçam as atividades mencionadas no "caput" deste artigo ficam sujeitas à licença sanitária emitida pelo DEVISA\SEMSA para exercício daquelas atividades.

Art. 136. No exercício das atribuições referidas no artigo anterior, a Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, através do DEVISA, levará em consideração, entre outros, os seguintes critérios:

I – controle de possíveis contaminações microbiológicas, físico-químicas, químicas e radioativas;

II – procedimentos de conservação em geral;

III – apresentação dos produtos em conformidade com a legislação pertinente;

IV – o cumprimento de normas sobre construções e instalações, do ponto de vista sanitário.

Art. 137. Os alimentos suspeitos ou com indícios de alterações, falsificações ou fraudes, serão apreendidos pelo órgão competente do DEVISA-SEMSA e deles serão coletadas amostras para efeito de análise.

Parágrafo Único – Se a análise considerar o alimento impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou jurídica.

Art. 138. O estabelecimento que reincidir nas práticas abusivas a que se refere o artigo anterior será interditado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Código.

Art. 139. O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido ou interditado, nas condições estabelecidas pelo DEVISA, que o entregar ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pelo órgão competente, incorrerá nas sanções de natureza gravíssima.

Art. 140. A interdição do produto e/ou do estabelecimento vigorará durante o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providencias determinadas pelo DEVISA-SEMSA, não podendo aquela medida ultrapassar o prazo de 48(quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis e 90(noventa) dias para os demais casos; findo esses prazos, sem o implemento da análise, o produto e/ou o estabelecimento será considerado automaticamente liberado.

Art. 141. O alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato de apreensão; quando não for possível essa medida, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade que efetuar a apreensão sem qualquer ônus para administração municipal, sendo lavrados, separadamente, os autos de apreensão e inutilização.

Art. 142. Quando a critério do órgão competente do DEVISA-SEMSA, o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários e desde que constatada a inexistência de prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o alimento poderá ser transferido para aquela finalidade, sem qualquer ônus para a administração pública.

CAPÍTULO IX

SEÇÃO I

DA HIGIENE NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇOS EM GERAL

Art. 143. A licença para funcionamento de edifício e instalações de qualquer estabelecimento comercial e industrial será concedida após vistoria regular procedida pela SEMSA – Secretaria Municipal de Saúde, através do DEVISA.

Parágrafo Único – para observância do disposto no presente artigo o DEVISA poderá exigir modificações e/ou instalações de aparelhos que se fizerem necessários.

Art. 144. A fiscalização da Prefeitura será vigilante no que se refere aos estabelecimentos industriais cujo funcionamento possa tornar-se nocivo ou incômodo à vizinhança pela produção de odores, gases, fumaças, ruídos e poeiras, a fiscalização será realizada pelo DEVISA e DEMMA.

§1º . A construção ou instalação de estabelecimentos industriais a que se refere o presente artigo só será permitida se os mesmos forem convenientemente isolados e afastados das residências vizinhas, bem como dotados de meios, aparelhos e instalações tecnicamente adequadas.

§2º . No caso de estabelecimento de trabalho já instalado que porventura ofereça ou venha oferecer perigo à saúde ou acarrete ou venha acarretar incômodo aos vizinhos, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos que se fizerem necessários à remoção dos inconvenientes.

Art. 145. Em todo e qualquer local de trabalho deverá haver iluminação suficiente e adequada, natural ou artificial, apropriada à natureza da atividade, levando-se em conta a luminosidade exterior e dando-se preferência à iluminação natural.

§1º . A iluminação deverá incidir em direção que não prejudique movimentos e visão de empregados, nem provoque sombras sobre objetos que devam ser iluminados.

§2º . Nos casos de iluminação elétrica, esta deverá ter fixidez e intensidade necessárias à higiene visual.

Art. 146. As janelas, clarabóias ou coberturas iluminantes horizontais ou em dentes-de-serra, deverão ser dispostas de maneira a não permitir que o sol incida diretamente sobre o local de trabalho.

Parágrafo Único – Quando necessário, deverão ser utilizados recursos técnicos para evitar a insolação excessiva, com venezianas, toldos, cortinas e outros.

Art. 147. Os locais de trabalho deverão ter ventilação natural que proporcione ambiente de conforto térmico compatível com a natureza da atividade.

Parágrafo Único – A ventilação artificial realizada por meio de ventiladores, exaustores, ar condicionados e outros recursos técnicos será obrigatória, quando a ventilação natural for deficiente.

Art. 148. As dependências em que forem instalados focos de combustão deverão:

I – ser independentemente de outras porventura destinadas à moradia ou ao dormitório;

II – ter paredes construídas de material incombustível;

III – ser ventiladas por meio de laternas ou de aberturas nas paredes externas, colocadas na sua parte mais elevada.

Art. 149. No caso de instalações geradoras de calor, deverão elas:

I – ser dotadas de capelas antepares, paredes duplas, isolamento

térmico e recursos similares;

II – ficar localizadas, preferencialmente, em compartimentos especiais;

III – ficar isoladas, no mínimo , 0,50(cinqüenta centímetros) das paredes mais próximas.

Art. 150. Deverão ser asseguradas condições de higiene e conforto nas instalações destinadas a refeições, inclusive de lanches, nos locais de trabalho.

Art. 151. Deverão ser proporcionadas aos empregados, facilidades para obtenção de água potável em locais de trabalho, especialmente bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, não instalados em pias e lavatórios.

§1º . Em qualquer caso, é proibido o uso de copos coletivos ou a existência de torneiras sem proteção.

§2º . Mesmo a céu aberto, será obrigatório o provimento de água potável a empregados em serviço.

Art. 152. Os Estabelecimentos industriais cujas atividades exijam o uso de uniforme ou guarda-pó, manterão locais apropriados para vestiários dotados de armários individuais, para ambos os sexos.

Art. 153. Os estabelecimentos industriais manterão lavatórios situados em locais adequados à lavagem das mãos durante o trabalho, à saída dos sanitários antes das refeições.

Art. 154. Os recantos e dependências de estabelecimentos comercial e industrial serão mantidos em estado de higiene compatível com a natureza de seu trabalho.

Parágrafo Único – O serviço de limpeza geral dos locais de trabalho será realizado fora do expediente da produção e por processos que reduzam ao mínimo o levantamento de poeiras.

Art. 155. As paredes dos locais de trabalho deverão ser pintadas com tinta lavável ou revestidas de material de cerâmica ou similar, vidrado e conservados em permanente estado de limpeza sem umidade aparente.

Art. 156. Os pisos e locais de trabalho deverão ser impermeáveis, protegidos contra umidade.

Art. 157. As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar proteção contra chuvas e insolação.

Art. 158. Os hotéis, pensões, restaurantes, café, bares e estabelecimentos congêneres deverão:

I – estar sempre limpos e desinfetados;

II – lavar louças e talheres em água corrente;

III – assegurar que a higienização das louças talheres sejam feitas com água fervente;

IV – preservar o uso individual de guardanapos e toalhas;

V – ter açucareiro de tipos que permitam a retirada do açúcar sem levantar a tampa;

VI – guardar louças e talheres em armários suficientemente ventilados, embora fechados, para evitar poeiras e insetos;

VII – guardar as roupas servidas em depósitos apropriados;

VIII – conservar cozinhas, copas e despensas devidamente asseadas e livres de insetos e roedores

IX – manter banheiros e pias permanentemente limpos.

Parágrafo Único – Empregados e garçons serão convenientemente trajados, uniformizados e limpos.

Art. 159. Nos hotéis e pensões é obrigatória a desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores.

Art. 160. Nos salões de beleza, de barbeiros e cabeleireiros, os utensílios no corte de barba, corte e penteado de cabelos, serão esterilizados antes de cada aplicação.

Parágrafo Único – Durante o trabalho, oficiais e empregados usarão blusas brancas, servindo a clientes toalhas e golas individuais rigorosamente limpas.

Art. 161. Nos necrotérios e necronômios as mesas de autópsias e de exames clínicos serão obrigatoriamente de mármore, vidro, ardósia ou material equivalente, construindo segundo modernas técnicas de engenharia sanitária.

Art. 162. Os materiais, substâncias e produtos empregados na manipulação e transporte em locais de trabalho deverão conter etiqueta indicando sua composição as recomendações de socorro imediato em caso de acidente, bem como o símbolo correspondente a determinado perigo, segundo padronização nacional ou internacional.

§1º . Os responsáveis pelo emprego de substâncias nocivas afixarão, obrigatoriamente, avisos e cartazes sobre os perigos que acarretam a manipulação dessas substâncias, especialmente se produzam aerodispersóides tóxicos, irritantes e alergênicos.

SEÇÃO II

DO REGISTRO E CONTROLE, E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 163. O DEVISA, conforme a legislação vigente, deverá registrar os alimentos fabricados no Município de Boa Vista e manter controle de alimentos destinados ao consumo interno deste Município.

Art. 164. Com o objetivo de controlar e manter o padrão de identidade e qualidade dos alimentos citados no artigo anterior, o DEVISA coletará amostras de alimentos para envio aos laboratórios, observando a legislação existente, bem como, amostras de matérias primas alimentares, aditivos, coadjuvantes, recipientes e quaisquer outras substâncias destinadas ao consumo humano.

Art. 165. Os alimentos suspeitos ou indícios de fraudes, falsificações e alterações, entre outros, serão apreendidos pelo DEVISA e deles serão colhidas amostras para efeito de análises..

Parágrafo Único – Se a análise considerar o alimento impróprio para consumo humano, o alimento será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou pessoa jurídica.

Art. 166. Serão interditados os estabelecimentos reincidentes nas práticas abusivas referidas no artigo anterior.

Art. 167. A interdição do produto e/ou do estabelecimento, vigorará durante o tempo necessário à realização dos testes, provas, análises e outras providências determinadas pelo DEVISA.

Parágrafo Único – A interdição a que se refere o artigo anterior não poderá ultrapassar o prazo de 72 (setenta e duas) horas, em se tratando de produtos perecíveis e de 90(noventa) dias para os demais casos, findo esses prazos, sem o implemento das análises, o estabelecimentos estará automaticamente liberado.

Art. 168. Observados as Normas Técnicas o alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato da apreensão ou quando não for possível essa inutilização, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade sanitária que efetuou a apreensão, sem qualquer ônus para a SEMSA, sendo lavrados separadamente os autos de apreensão e de inutilização.

Art. 169. Quando o DEVISA considerar o produto passível de utilização para fins agrícolas ou industriais, e desde que não ofereça riscos à saúde pública, o alimento poderá ser transferido para tal finalidade sem ônus para a Administração Municipal.

Art. 170. Quando constatadas irregularidades, principalmente de embalagens, que não comprometam a qualidade dos alimentos, estes poderão ser apreendidos e doados a unidades ou instituições públicas de saúde.

§1º . Para que se proceda à doação à qual se refere este artigo deverá ser lavrado auto de apreensão em depósito e transcorridos os prazos para recurso e julgado o processo, caso haja condenação, a mercadoria será doada mediante termo de recebimento firmado por parte da direção da instituição, na presença de duas testemunhas.

§2º . O cumprimento no disposto no parágrafo anterior, não isenta o infrator da aplicação das penalidades cabíveis.

SEÇÃO III

DO CONTROLE DO COMÉRCIO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS

Art. 171. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o controle sanitário e a fiscalização do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, sem prejuízo da fiscalização exercida por órgãos Federais e Estaduais.

Art.172. Os estabelecimentos de dispensação de medicamentos estão sujeitos, obrigatoriamente, à licença do órgão de vigilância sanitária - DEVISA\ SEMSA, para fins de funcionamento no Município, sem prejuízo da Vigilância Sanitária exercida pelos órgãos competentes Estaduais e Federais.

Art.173. Para o efetivo controle do funcionamento dos estabelecimentos de que trata esta seção, o DEVISA observará a legislação existente especialmente a Lei 5.991 de 17.12.73, Decreto 74.170 de 10.06.74, Lei 6.360 de 23.09.76, Decreto 79.094 de 05.01.77, Portaria 344 de 12.05.98, Lei 9.782 de 26.01.99, entre outros, podendo inclusive completá-los ou substituí-los.

Art. 174. As farmácias e drogarias deverão possuir:

I - setor de Atendimento ao Cliente, com área destinada ao público para recepção, para entrega de receitas e revenda de produtos;

II - deverá ser localizada em área de fácil acesso ao público.

III - o estabelecimento destinado a vendas de medicamentos, e drogas, deverá apresentar espaço físico adequado, com área mínima de 20 m2 com iluminação adequada, ventilação, devendo existir um sanitário para os clientes e funcionários;

IV - no ambiente do estabelecimento deve haver, forro de cor clara, piso de material liso impermeável, parede de cor clara e material lavável, ventilação natural(janelas protegidas com telas) e ou artificial (ar condicionado provido de filtro);

V - iluminação natural (a luz solar não deve incidir diretamente sobre o local) e as instalações elétricas devem ser adequadas;

VI - equipamentos necessários, balcão de atendimento, estantes em parede ou em estantes em aço ou madeira, armários para guarda dos medicamentos e substâncias controlados pela Portaria 344 de 12.05.98, bancos ou cadeiras com braço para os clientes.

Art. 175. O comércio farmacêutico deve obedecer o disposto na Lei 5.991/73, comercializando somente os seguintes dispositivos:

I - drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos;

II - determinados correlatos, como aparelhos e acessórios, produtos para fins de diagnósticos e analíticos, odontológicos, veterinários, de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes.

§1º . A venda de produtos dietéticos será realizada nos estabelecimentos de dispensação e, desde que não contenham substâncias medicamentosas, pelos do comércio fixo;

§2º . Quando se tratar de produtos que exijam condições de armazenamento e guarda, os veículos utilizados no seu transporte, deverão ser dotados de equipamentos que possibilitem acondicionamento e conservação capazes de assegurar as condições de pureza, segurança e eficácia do produto;

§3º . Os veículos utilizados no transporte de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, produtos dietéticos, de higiene, perfumes e similares, deverão ter asseguradas as condições de desinfecção e higiene necessárias, a preservação da saúde humana.

Art. 176. A dispensação de medicamentos é privativa de:

a) farmácias;

b) drogarias;

c) postos de medicamentos em unidades básicas e volantes.

Art. 177. A farmácia homeopática, obedecerá às disposições desta Lei, atendidas as suas peculiaridades.

§1º . A manipulação de medicamentos homeopáticos não constantes das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do órgão sanitário federal.

§2º . É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos quando apresentados em suas embalagens originais.

§3º . A farmácia homeopática só poderá manipular fórmulas oficinais e magistrais obedecendo a Farmacopéia Homeopática.

Art. 178. A Assistência e responsabilidade técnica das farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, devendo obedecer na forma da Lei:

I - a presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento;

II - os estabelecimentos poderão manter técnico responsável substituto, para os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 179. O licenciamento do comércio, a dispensação, a representação ou distribuição e a importação ou exportação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos será exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente do Estado, e do Município, em conformidade com a legislação supletiva a ser baixada pelos mesmos, respeitadas as disposições desta Lei.

Art. 180. O pedido de licença (Alvará Sanitário), será instruído com:

a) prova de constituição da empresa e cópia do Alvará de Funcionamento do Município, cópias de CGC, Contrato Social);

b) prova da relação contratual entre a empresa e seu representante técnico, quando for o caso;

c) prova de habilitação legal do responsável técnico, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 181. São condições para a licença:

a) localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

b) instalações independentes e equipamentos que satisfaçam os requisitos técnicos adequados a manipulação e comercialização pretendida.

Art. 182. A licença é válida pelo prazo de 01(um) ano e será revalidada por períodos iguais e sucessivos, a revalidação de licença deverá ser requerida nos primeiros 120(cento e vinte) dias de cada exercício.

Parágrafo Único - A revalidação somente será concedida após a verificação do cumprimento das condições sanitárias exigidas para o licenciamento do estabelecimento, através de inspeção.

Art. 183. Compete aos órgãos de Fiscalização Sanitária do Estado, e do Município, a fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei, para verificação das condições de licenciamento e funcionamento.

§1º . A fiscalização nos estabelecimentos obedecerá os mesmos preceitos fixados para o controle sanitário dos demais, observando a Legislação vigente;

§2º . Apurada a infração ao disposto nesta Lei e demais normas pertinentes, os responsáveis ficarão sujeitos às sanções previstas na legislação penal e administrativa, sem prejuízos da ação disciplinar decorrente do regime jurídico a que estejam submetidos.

§3º . Constatada a irregularidade pelo órgão sanitário competente, será lavrado Auto de Infração, aplicando-se as disposições constantes no Decreto Lei n.º 7885, de 25 de Agosto de 1969;

§4º . As exigências do presente artigo são extensivas aos laboratórios de análises e de pesquisas e as indústrias químicas e farmacêutica, no que lhes couber.

Art. 184. Documentos que deverão ser afixados nos estabelecimentos:

I - nome do estabelecimento, endereço, telefone registro no CRF;

II - nome e CRF do responsável;

III - licença de funcionamento junto à Vigilância Sanitária Estadual e/ ou Municipal;

IV - autorização especial de aviamento de substâncias da Portaria 344;

V - termo de responsabilidade;

VI - certificado de regulamentação do farmacêutico e da empresa junto ao CRF;

VII - Alvará de Funcionamento Municipal.

SEÇÃO III

DA HIGIENE NOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADES

Art. 185. Nos hospitais, casas de saúde e maternidades é obriga-

tório existir:

I – lavanderia com água quente, e instalações completas de desinfecção;

II – locais apropriados para roupas servidas;

III – esterilização de louças, talheres e utensílios diversos;

IV – freqüentes serviços de lavagens e limpeza de corredores, salas sépticas e pisos em geral;

V - desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores;

VI – instalações de necrotério e necronômio, segundo dispositivos do Código de Obras, Edificações e Instalações.

§1º. Cozinha, copa e despensa deverão estar conservadas asseadas e em condições de completa higiene.

§2º. Banheiros e pias deverão estar sempre limpos e desinfetados.

DOS MEIOS DE TRANSPORTES

Art. 186 Quando se tratar de produtos que exijam condições especiais de armazenamento e guarda, os veículos utilizados no seu transportes deverão ser dotados de equipamento que possibilite acondicionamento e conservação capazes de assegurar as condições de pureza, segurança e eficácia do produto.

Parágrafo Único – os veículos utilizados no transporte de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, produtos dietéticos, de higiene, perfumes e similares deverão ter asseguradas as condições de desinfecção e higiene necessárias à Prevenção da Saúde Humana.

SEÇÃO IV

DA HIGIENE NOS ESTABELECIMENTOS EDUCAIONAIS E CRECHES

Art. 187. Nos estabelecimentos educacionais deverá ser mantido permanente asseio geral e preservada absoluta condições de higiene em todos os recintos e dependências.

§1º. Atenção especial de higiene deverá ser dada aos bebedouros, lavatórios e banheiros.

§2º. Campos de jogos, jardins, pátios e demais áreas livres deverão ser mantidas permanentemente limpas, sem estagnação de águas e formação de lama.

Art. 188. Os educadores em geral deverão dar atenção especial aos problemas de asseio e higiene do aluno e dos estabelecimentos educacionais.

Art. 189. Os estabelecimentos educacionais em regime de internato e as creches deverão obedecer as prescrições deste código.

SEÇÃO V

DAS PISCINAS

Art. 190. Nas piscinas de natação deverão existir dependências em permanente estado de limpeza, segundo os mais rigorosos preceitos de higiene.

§1º. O lava-pés, na saída de vestiários, deverá ter um volume de água clorada, que assegure a rápida esterilização dos pés de banhistas.

§2º. É considerada área séptica, privativa de banhistas e proibida aos assistentes, o pátio da piscina.

§3º. Deverão ser instalados equipamentos que assegurem uniforme recirculação, filtração e esterilização de água.

§4º. Cuidado especial deverá ser dado aos filtros de pressão e ralos distribuídos no fundo da piscina.

§5º. Deverá ser assegurado o funcionamento normal aos acessórios, tais como clorador e aspirador para a limpeza do fundo da piscina.

§6º. A limpeza da água deve ser feita de tal forma que a uma profundidade de 3,00m(três metros) se obtenha transferência e nitidez do fundo da piscina.

§7º. A esterilização da água das piscinas deverá ser feita por meio de cloro, seus compostos ou similares.

§8º. Deverá ser mantido na água um "excesso" de cloro livre, não inferior a 0,2 nem superior a 0,5 de unidade por milhão, quando a piscina estiver em uso.

§9º. Se o cloro e seus compostos forem usados com amônia, o teor de cloro residual na água não deverá ser inferior a 0,6 de unidade por milhão quando a piscina estiver em uso.

Art. 191. Quando a piscina estiver em uso, é obrigatório:

I – assistência permanente de um banhista responsável pela ordem disciplinar e pelas emergências;

II – interdição da entrada a qualquer pessoa portadora de moléstia contagiosa, infecção visível da pele, doenças de nariz, garganta, ouvido e outros males indicados por autoridade sanitária competente;

III – remoção, por processo automático, ao menos uma vez por dia, dos detritos submersos, espuma e materiais que flutuem na piscina;

IV – proibição de ingresso de garrafas e de copos de vidro no pátio da piscina;

V – fazer o registro diário das operações de tratamento e controle da água usada na piscina.

VI – fazer trimestralmente a análise da água apresentando a Prefeitura atestado da autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único – Nenhuma piscina será usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 192. A freqüência máxima das piscinas será de:

I – cinco pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de piscina de alimentação permanente e quando a quantidade de água for garantida por diluição;

II – duas pessoas para cada metro cúbico de água no caso de piscina de alimentação periódica por substituição total.

SEÇÃO VI

DOS BALNEÁRIOS PÚBLICOS

Art. 193. Os balneários públicos deverão ser dotados dos requisitos necessários à higiene, sujeitando-se à aprovação prévia e fiscalização da Prefeitura.

Art. 194. È proibido nos balneários:

a) banhar animais;

b) retirar areia ou outro material que prejudique a sua finalidade;

c) armar barracas por mais de 24 horas ou fora dos locais determinados, sem prévia licença da Prefeitura;

d) fazer fogueiras nos matos ou bosques adjacentes;

e) lançar pedra, vidros ou outros objetos que possam causar danos aos banhistas;

f) danificar, remover ou alterar as cabinas ou outros melhoramentos realizados pela Prefeitura;

g) praticar jogos esportivos que atentem contra a saúde e a segurança dos outros banhistas;

h) praticar esportes aquáticos, com barcos motorizados, nas áreas de maior freqüência dos banhistas;

i) fica expressamente proibido às embarcações motores e esquiadores nas praias se exibirem num raio de área de 500 metros de extensão a partir da praia.

CAPITULO X

DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 195. Em cada edifício é obrigatória a existência de vasilhames para coleta de resíduos sólidos.

§1º. Todo vasilhame para coleta de resíduo sólido deverá obedecer às normas de fabricação, manutenção e limpeza, estipuladas pela Prefeitura.

§2º. Os edifícios de apartamentos ou de utilização coletiva ostentarão vasilhame metálico , provido de tampa, para recolhimento do lixo proveniente de cada economia.

§3º. No caso de edifícios que possuam instalação de incineração de resíduo sólido, as cinzas e escórias , deverão ser recolhidas em vasilhames metálico, provido de tampa, para destinação da coleta de lixo domiciliar promovida pela Prefeitura.

§4º. O vasilhame para coleta de resíduos sólidos dos edifícios de apartamentos e de utilização coletiva bem como dos estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços, será diariamente desinfectado.

Art. 196. As instalações coletivas e incineradoras de resíduo só-

lidos deverão ser providas de dispositivos para limpeza e lavagem.

Art. 197. Quando se destina edifício ao comércio, indústria ou prestador de serviço, a infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo poderá implicar na cassação da licença de seu funcionamento, além das demais penalidades prescritas por este Código.

Art. 198. Os resíduos de estabelecimentos de saúde deverão ser manipulados conforme a legislação Federal, Estadual e Municipal, vigentes, assim como as Normas Técnicas da ABNT e Resoluções do CONAMA.

Art. 199. Toda operação desde a coleta ao destino final, será normatizada pela ABNT e Resolução do CONAMA.

Art. 200. A disposição final de resíduos de qualquer natureza, portadores de germes patogênicos ou de alta toxidade e, bem assim, produtos considerados inflamáveis, nocivos e explosivos pelas Normas da ABNT, deverá ser objeto de disciplina específica a cargo do órgão de controle ambiental do Município, ouvida a SEMSA.

Art. 201. Compete ao DEVISA, em articulação com os órgãos e entidades competentes do Município, definir as condições de manuseio, acondicionamento, guarda temporária, coleta, aproveitamento, reciclagem, tratamento e destino final dos resíduos de qualquer natureza, visando evitar malefício à saúde pública.

CAPÍTULO XI

DO CONTROLE DA POLUIÇÃO AMBIENTAL E DA ÁGUA

Art. 202. Mediante providências disciplinadoras de procedimentos relativos à utilização dos meios e condições ambientais do ar e da água, a Prefeitura manterá um sistema permanente de controle da poluição.

Parágrafo Único - Para disciplinar a poluição ambiental, o DEVISA terá como base as Normas Técnicas da ABNT e Resolução do CONAMA.

Art. 203. Além da providência de que trata o artigo anterior, a Prefeitura:

I – cadastrará as fontes causadoras de poluição ambiental, do ar e da água;

II- estabelecerá limites de tolerância dos poluentes ambientais e do ar interiores e exteriores das edificações;

III- instituirá padrões de níveis dos poluentes do ar dos ambientes interiores e exteriores;

IV- instituirá padrões de níveis dos poluentes nas fontes emissoras, revisando-as periodicamente.

Parágrafo Único – Os gases, poeiras e detritos resultantes de processos industriais deverão ser removidos por meios tecnicamente adequados.

Art. 204. Para controle da poluição de água, a Prefeitura:

I – promoverá coleta de amostras de água destinadas a controle físico, químico, bacteriológico e biológico;

II – realizará estudos objetivando o estabelecimento de medidas para solucionar cada caso de poluição.

Art. 205. Para controle dos despejos industriais, a Prefeitura:

I – cadastrará as industrias cujos despejos devem ser controlados;

II – inspecionará indústrias quanto a destinação de seus despejos;

III - promoverá estudos relativos à qualidade volume e incidência dos despejos industriais;

IV - indicará os limites de tolerância quanto à qualidade dos despejos industriais a serem admitidos na rede pública de esgotos e nos cursos de água.

Art. 206. Os estabelecimentos industriais darão aos resíduos tratamento e destino que os tornem inofensivos a seus empregados e á coletividade.

§1°. Os resíduos industriais sólidos deverão ser submetidos a tratamento específico antes de incinerados, removidos ou enterrados.

§2°. O lançamento de resíduos industriais líquidos nos cursos de água depende de permissão de autoridade sanitária competente, a qual fixará o teor máximo admissível do afluente.

Art. 207. Não será permitido o lançamento na atmosfera de qualquer substância que possa modificar sua composição ou alterar suas propriedades de modo a torná-la imprópria ou prejudicial à saúde.

Art. 208. Toda fonte produtora de materiais, gases, substâncias ou qualquer outra que possa poluir a atmosfera, a água e o solo, estará sujeita ao controle do DEVISA.

Art. 209. As ações para controle da poluição serão desenvolvidas pelo DEVISA, em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União e com a participação da comunidade.

Art. 210. Para o controle da poluição o DEVISA observará e fará observar a legislação Federal Estadual e Municipal vigentes.

DOS SONS INCÔMODOS E RUÍDOS

Art. 211. Toda fonte emissora de sons e ou ruídos estará sujeita ao controle e fiscalização do DEVISA.

Art. 212. Toda empresa qu e por suas características emita sons e ou ruídos só poderá funcionar depois de licenciada pelo DEVISA.

Parágrafo Único - O DEVISA só poderá conceder a licença de Alvará Sanitário destas empresas depois de satisfeitas as exigências da legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, além das exigências das Normas Técnicas editadas.

Art. 213. A emissão de ruídos e ou sons, em decorrência de quaisquer atividades industriais, comerciais, prestação de serviços, inclusive de propaganda, bem como sociais e recreativos, obedecerá aos critérios estabelecidos neste regulamento, na Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, além das Normas Técnicas que deverão ser editadas pela SEMSA.

Art. 214. Quanto aos horários para emissão de sons e/ou ruídos incômodos, entende-se por:

I - Horário Diurno: o compreendido entre 07:00 e 18:00 horas, dos dias úteis;

II - Horário Vespertino: o compreendido entre 18:00 e 22:00 horas;

III - Horário Noturno: o compreendido entre 22:00 e 07:00 horas.

Art. 215. Ficam os carros de som autorizados a divulgar mensagens de cunho comercial, religioso e de interesses comunitários ou classistas, no horário diurno.

Parágrafo Único - Poderão funcionar até as 22:00 horas os carros de som que não veiculam propaganda comercial.

Art. 216. Os níveis sonoros, emitidos por quaisquer fontes, não poderão ultrapassar os seguintes limites, observadas as áreas geográficas:

a) Zona Residencial Urbana, no horário diurno: 55 decibéis, no horário vespertino: 50 decibéis; e no horário noturno:45 decibéis;

b) Zona Diversificada, no horário diurno: 65 decibéis; no horário vespertino: 60 decibéis; no horário noturno: 55 decibéis;

c) Zona Industrial, no horário diurno: 70 decibéis: no horário vespertino: 60 decibéis, e no horário noturno: 60 decibéis.

Art. 217. Os carros de som caracterizados como trios elétricos, deverão comunicar com dois dias de antecedência à Secretaria Municipal de Saúde onde, e por quanto tempo irão funcionar.

Art. 218. Os carros de som devem interromper qualquer emissão de som a uma distância mínima de 100 metros de hospitais, casas de saúde, escolas, creches, igrejas, clínicas de repouso e repartições públicas.

Art. 219. Os carros de som em atividade, não podem permanecer estacionados, salvo com autorização da SEMSA.

Art. 220. Os carros de som que veiculam propagandas políticas em período eleitoral, observarão a legislação eleitoral vigente.

Art. 221. O instrumento a ser utilizado para aferição da intensi-

dade das ondas sonoras será o decibelímetro.

CAPÍTULO XII

DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PARTICULARES

Art. 222. As lavanderias públicas de orfanatos, hospitais, casas de saúde, hotéis e estabelecimentos afins, bem como as lavanderias particulares, estarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 223. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da autoridade sanitária e obedecendo ás normas do presente Código.

Art. 224. As lavanderias serão dotadas obrigatoriamente de reservatório de água com capacidade correspondente ao volume de serviço.

Art. 225. As lavanderias deverão ser abastecidas por rede pública de distribuição de água.

Parágrafo Único – Nas localidades onde não houver meio de distribuição de água ou quando o abastecimento for irregular ou precário, será permitido o uso de poços ou de outra procedência, desde que de boa qualidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 226. As lavanderias que não dispuserem de instalações apropriadas para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 227. As lavanderias deverão ter locais separados para recebimento e depósito de roupa suja, independentes dos destinados à roupa limpa.

Art. 228. O transporte de roupas servidas às lavanderias, assim como o das roupas limpas, deverá ser feito em invólucros apropriados.

CAPÍTULO XIII

DOS CEMITÉRIOS PÚBLICOS E PARTICULARES

Art. 229. Os cemitérios, crematórios, necrotérios e locais destinados a velórios só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, depois de autorizados pela autoridade sanitária Estadual ou Municipal.

Art. 230. O requerimento solicitando a licença para construção, reforma ou ampliação, deverá ser dirigido à Secretaria de Saúde e instruído com as seguintes informações:

I - localização do terreno com planta especificando dimensões, orientação, denominação e largura do logradouro público para o qual faz frente e distância da esquina do logradouro mais próximo;

II - situação do terreno com plantas nas quais constem área, orientação e distância das construções vizinhas;

III - plantas de construção com especificações na escala 1:100 (um por cem).

Art. 231. Os cemitérios serão construídos em locais de fácil acesso, na contravertente das águas de abastecimento, devendo ficar isolados de logradouros, nos termos da legislação em vigor.

Art. 232. Nos cemitérios, o nível superior do lençol d'água deverá ficar a 2,00m (dois metros), no mínimo, da superfície do terreno.

Parágrafo Único - O nível dos cemitérios em relação aos cursos de água vizinhos, deverá ser suficientemente elevado, de modo que as água das enchentes não atinjam o fundo das sepulturas.

Art. 233. Os vasos ornamentais deverão ser feitos de modo a não conservarem água, que permita a procriação de insetos.

Art. 234. Os crematórios, além da legislação em vigor, deverão atender as seguintes condições:

I - estarem situados ou localizados em zona rural, afastados de habitações, escolas, fábricas, hospitais ou outras edificações de uso coletivo;

II - serem construídos de alvenaria e atenderem a todas as exigências das habitações em geral no que lhes for aplicável;

III - disporem das seguintes instalações: sala de vigília com iluminação e ventilação adequadas e sala de descanso;

IV - terem câmara crematória que assegure completa incineração;

V - sanitários completos para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Será permitida a construção de velórios junto aos crematórios, desde que devidamente autorizados e com instalações próprias.

Art. 235. Os necrotérios, salas de necropsia e locais destinados a velórios deverão obedecer a legislação em vigor.

Art. 236. Em todo cemitério deverá existir um administrador, responsável perante a Secretaria de Saúde Municipal, e um Livro de Registro, devidamente rubricado, onde serão anotados: nome, idade, sexo, município de residência, causa de morte, município de ocorrência, data do óbito e data da inumação de todo sepultamento, à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Não será registrada a causa de morte no caso desta não constar no Atestado Médico da Certidão de Óbito, sendo anotado apenas que se trata de morte natural.

Art. 237. Em todo cemitério deverá existir um necrotério.

CAPÍTULO XIV

DAS CASAS FUNERÁRIAS, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 238. As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal ou, na falta desta estadual.

Parágrafo Único - A autorização é exigida para as filiais e em caso de mudança de endereço ou de formação de nova firma.

Art. 239. Será proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestida interna ou externamente com aquele material, excetuando-se os destinados a:

I - embalsamados;

II - exumados;

III - cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

Art. 240. O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo Único - Os veículos deverão no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável, e ser lavados e desinfectados após o uso.

Art. 241. O prazo mínimo para a exumação será fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos, no caso de crianças até a idade de seis anos inclusive.

§1º. Quando ocorrer avaria no túmulo, infiltração de água, necessidade de perícia judicial ou policial para instruir inquérito, ou em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo;

§2º. O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em uma caixa metálica, após autorização da autoridade sanitária competente;

§3º. As exumações para fins policiais ou sanitárias poderão ser realizadas a qualquer tempo, à critério da autoridade competente.

Art. 242. Nenhuma cremação ou inumação será realizada antes de se manifestarem no cadáver os primeiros sinais de decomposição orgânica.

Art. 243. Ficará terminalmente proibida a inumação em igrejas, capelas, cruzeiros ou em qualquer outro local fora da área interna dos cemitérios públicos.

Art. 244. Nenhum sepultamento poderá ser feito sem a apresentação da certidão fornecida pelo oficial de registro civil, que a expedirá à vista da declaração de óbito firmada pelo médico ou, na falta deste, por duas pessoas qualificadas que tiveram presenciado ou verificado o óbito e pelo declarante nos casos de morte natural sem assistência.

TÍTULO III

DO BEM-ESTAR PÚBLICO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 245. A Prefeitura tendo em vista zelar pelo bem-estar público, coibirá mediante aplicação dos dispositivos deste código, o abuso do exercício dos direitos individuais quanto ao uso da propriedade particular e ao usufruto de serviços e equipamentos públicos.

Parágrafo Único – Para atender as exigências do presente artigo, a fiscalização da prefeitura, desenvolver-se-á no sentido de preservar o sossego público e a comodidade pública, tudo no interesse social da comunidade.

CAPÍTULO II

DA COMODIDADE E DO SOSSEGO PÚBLICO

Art. 246. É proibido fumar no interior de veículos de transporte coletivo que opere nas áreas urbanas e de expansão urbana deste município, sujeito o fumante à advertência da parte da fiscalização da Prefeitura, ou à sua retirada do veículo, observando a legislação vigente no País e suas modificações.

Parágrafo Único – As empresas de transporte coletivo afixarão o aviso da proibição de fumar no interior do veículo, reportando-se ao presente artigo.

Art. 247. A Prefeitura inspecionará e licenciará ou não a instalação e funcionamento de aparelhos sonoros, engenhos que produzam ruídos, instrumentos de alerta, advertência e propaganda que, pela intensidade e volume de som e ruído, possam constituir perturbação ao sossego público.

Parágrafo Único – Serão considerados como capazes de perturbar o sossego ou o bem estar público os sons ou ruídos que ultrapassarem os níveis de intensidade sonora estabelecidos pela legislação vigente.

TÍTULO IV

POPULAÇÕES ANIMAIS, ZOONOSES E OUTROS CONTROLES

CAPÍTULO I

DA POPULAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 248. Todo possuidor ou proprietário de animais fica obrigado a registrá-lo, na forma estabelecida pela Prefeitura bem como mantê-los em adequadas condições de alojamento, alimentação, saúde, higiene e bem estar.

§1º . A matrícula de cães será feita mediante apresentação de:

a) recibo de pagamento de chapa matrícula fornecida pela Prefeitura;

b) certificado de vacinação anti-rábica, fornecido pelo serviço legalmente habilitado ou por veterinário.

§2º . A matrícula de cães será feita no órgão competente da Prefeitura, a qualquer época do ano, devendo constar no registro:

a) número de ordem da matrícula;

b) nome e endereço do proprietário;

c) o nome, raça, sexo, pêlo , cor e outros sinais característicos do animal.

§3º . A chapa de matrícula será de metal, conterá o seu número de ordem e o ano a que se referir.

§4º . Para ser matriculado o cão deverá ter açaimo e coleira, colocada nesta a chapa de matrícula.

§5º . Anualmente é obrigatória a renovação da matrícula de todo e qualquer cão.

Art. 249. O número de animais dentro de cada criatório deve ser proporcional ao tamanho das instalações, não sendo permitida aglomeração que possa causar mal estar físico aos animais.

Art. 250. O trânsito de animais em logradouros públicos somente será permitido quando não ofereçam riscos à saúde e à segurança de pessoas e estejam devidamente contidos, vacinados e acompanhados dos proprietários ou possuidores.

Parágrafo Único – È proibido o trânsito de animais nas praias do Município, bem como sua permanência em locais públicos de qualquer natureza, mesmo atendidas às exigências estipuladas no "caput" deste artigo.

Art. 251. Os animais não poderão sofrer maus tratos de espécie alguma por parte de seus proprietários, possuidores ou terceiros, constituindo tal prática infração passível da sanção prevista neste código para falta grave.

Art. 252. Todo proprietário ou possuidor de animais é obrigado a vaciná-los, periodicamente, nos serviços próprios de saúde do Município, assegurando-se a cães e gatos a imunização anti-rábica por parte dos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Parágrafo Único – A SEMSA, poderá estender a outros animais a imunização anti-rábica por parte de seus órgãos competentes.

Art. 253. O proprietário ou possuidor de animais é obrigado a permitir o acesso das pessoas autorizadas pela SEMSA, aos locais onde são mantidos ou abrigados os animais, em residências ou criatórios, visando à inspeção da vigilância sanitária sobre as condições de higiene e segurança e de bem estar dos animais.

Art. 254. Serão de responsabilidade exclusiva dos proprietários ou possuidores os danos causados a terceiros pelos animais dos quais tenham a guarda, identificados ou não, soltos ou contidos.

Art. 255. Todo aquele que possuir a guarda, posse ou propriedade de qualquer animal fica sujeito ao cumprimento das normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA e por qualquer órgão competente do Estado ou da União, concernentes ao bem estar e direito dos animais, nelas incluídas as medidas relativas ao tratamento de doenças e ao sacrifício ,quando necessário.

Art. 256. Será apreendido todo e qualquer animal:

I – encontrado solto ou contido nos logradouros ou outros locais de livre acesso ao público, nas condições proibidas por este Código;

II – suspeito ou comprovadamente acometido de raiva ou outra zoonose;

III – submetido a maus tratos por qualquer pessoa;

IV – mantido em condições inadequadas de vida ou de alojamento;

V – cuja criação ou uso sejam vedados em lei ou regulamento ;

VI – que cause incômodo à vizinhança ou risco à saúde e segurança pública;

VII – em propriedades públicas ou particulares, a pedido dos responsáveis;

VIII – encontrado em propriedade particular, sem processo de contenção eficiente que lhe impeça o acesso a logradouros e outros locais públicos.

Art. 257. Os animais apreendidos serão recolhidos em dependências próprias da SEMSA. Os animais silvestres da fauna brasileira ou ainda da fauna exótica serão encaminhados aos órgãos competentes do Estado e da União.

Art. 258. Os animais apreendidos ficarão à disposição dos respectivos proprietários ou possuidores que somente poderão resgatá-los, mediante o pagamento de um preço público fixado pela Prefeitura.

§1º . O prazo de resgate dos animais apreendidos será de 72 horas, a contar da data da apreensão .

§2º . Se após decorrido o prazo referido no parágrafo anterior, nenhum proprietário, possuidor ou interessado efetuar o resgate, cabe à SEMSA, tomar uma das medidas a seguir indicadas:

a) alienar o animal, mediante leilão administrativo;

b) doar o animal a pessoas físicas e jurídicas que por ele se responsabilizem, inclusive instituições de pesquisa ligadas à área de saúde e ou ensino superior;

c) sacrifício, com o mínimo de sofrimento para o animal, quando

não for possível a adoção das medidas previstas nas alíneas anteriores.

Art. 259. O animal cuja apreensão for impraticável ou implique em grave risco para os captores e ou para terceiros poderá, a juízo do técnico responsável pela captura , ser sacrificado "in loco", após a lavratura de Auto de Constatação, devidamente testemunhado por 02(duas) pessoas.

Parágrafo Único – O responsável pela captura solicitará, quando necessário, o concurso de perito de qualquer outro órgão competente do Município ou do Estado, para assisti-lo na medida indicada no caput deste artigo.

Art. 260. Os animais apreendidos, considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular, a raiva, serão recolhidos para observação em locais de isolamento e somente poderão ser liberados após a verificação, pelo órgão competente da Secretaria de Saúde, de não persistirem os riscos da doença.

Parágrafo Único – Os animais apreendidos, efetivamente, portadores de doenças transmissíveis, constatado pelo órgão competente da SEMSA, serão sacrificados com o mínimo de sofrimento, sem que caiba ao proprietário ou possuidor indenização de qualquer espécie.

Art. 261. O Município não terá qualquer responsabilidade pela morte de animais apreendidos, causada por doenças preexistentes, comprovadas por laudos técnicos, bem como por danos, roubos ou fuga de animais ocorridos em circunstâncias alheias à sua vontade.

Art. 262. A SEMSA, fica autorizada a marcar com sinal indelével os animais apreendidos para efeitos de controle e aplicação de penalidade, nos casos de reincidência, sem que lhe caiba qualquer responsabilidade por indenização aos proprietários ou possuidores sob alegação ou modificação do valor estimativo ou pecuniário dos animais.

Art. 263. È vedada a criação de abelhas, eqüinos, muares, bovinos, caprinos e ovinos na área urbana deste município:

§1º . Inclui-se na proibição do presente artigo a criação ou engorda de suínos.

§2º . Os proprietários de cevas atualmente existentes na área urbana terão o prazo improrrogável de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação deste Código, para remoção dos animais.

Art. 264. È proibido manter em pátios particulares na área urbana deste município, bovinos , eqüinos, e ovinos destinados ao abate.

Art. 265. Na área rural deste município, os proprietários de gado serão obrigados a ter cercas reforçadas e adotar providências adequadas, para que o mesmo não incomode ou cause prejuízos a terceiros, nem vague pelas estradas.

Parágrafo Único – Os proprietários que infringirem as prescrições do presente artigo ficam sujeitos às penalidades deste código.

CAPÍTULO II

DA PREVENÇÃO E CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 266. A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, coordenará e, quando for o caso, promoverá ações de prevenção e controle de zoonoses, no Município de Boa Vista, bem como com outras localidades .

Parágrafo Único – Entendem-se por zoonoses infecção ou doença infecciosa transmissível entre animais vertebrados e o homem.

Art. 267. Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I – reduzir a morbilidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses.
II – prevenir as infecções transmitidas pelos animais direta ou indiretamente;
III - proteger a saúde da população urbana, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências de saúde pública que visem ação de zoonoses.

Art. 268. A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, deverá promover ações permanentes de vigilância epidemiológica para zoonoses, bem como ações educativas de saúde junto às comunidades e, em especial, às populações escolares de primeiro e segundo graus .

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, manterá articulação com organismos nacionais e internacionais de saúde visando o intercâmbio técnico-científico necessário ao desempenho de suas atribuições na coordenação de ações de prevenção e controle de zoonoses.

Art. 269. A SEMSA, em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, estabelecerá prioridades para o controle e a erradicação de espécies animais responsáveis pela ocorrência
de zoonoses, com possibilidade de propagação de riscos a municípios vizinhos e de epidemias.

Art. 270. A SEMSA, com base em normas emanadas do Ministério da Saúde e da Secretaria Estadual de Saúde, definirá as ações municipais na prevenção e controle de zoonoses, bem como divulgará as zoonoses de notificação compulsória.

Art. 271. São obrigados à notificação compulsória de zoonoses a que se refere o artigo anterior:

I – o profissional de saúde que tome conhecimento do caso;
II – o laboratório que haja estabelecido o diagnóstico;
III – o proprietário ou responsável pelo animal doente.

Art. 272. Todo proprietário ou possuidor de animais deverá observar as normas emanadas dos órgão competentes do Município, do Estado e da União, para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas, ficando obrigado a submeter à observação, isolamento e cuidados, na forma e condições estabelecidas pela SEMSA, os animais, sob sua responsabilidade, doentes ou suspeitos de zoonoses, sob pena de sofrer as sanções previstas neste código.

Art. 273. È obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 274. Qualquer pessoa que tenha sido agredida por animal doente ou suspeito de zoonoses, ou que tenha sido acometida de doença transmitida por animal, deverá notificar ao órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Parágrafo Único – È assegurado a toda pessoa, mordida ou arranhada por animal doente, suspeito de doença de notificação compulsória, tratamento na forma indicada pelo órgão competente da SEMSA, que poderá adotar a medida de internação, quando julgar necessário.

Art. 275. O transporte de animais doentes e a disposição de cadáveres de animais que tiverem sofrido zoonoses serão efetuados com a devida segurança, na forma determinada pela SEMSA .

CAPÍTULO III

DO CONTROLE DE ROEDORES E OUTROS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 276. A SEMSA, exercerá o controle dos roedores e outros animais sinantrópicos, visando à erradicação de transmissores de doenças causadas por esses animais.

Parágrafo Único – Roedores e animais sinantrópicos são animais que convivem com o homem, em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incômodo ou prejuízos e riscos à saúde pública.

Art. 277. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o uso ou finalidade, deverão adotar medidas para manter aquelas áreas livres de roedores e de animais prejudiciais á saúde e ao bem estar do homem.

Parágrafo Único – Os proprietários ou responsáveis referidos no "caput" deste artigo deverão impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores, bem como, adotar outras providências indicadas pelos órgãos e entidades competentes do Município, a fim de evitar a ação de roedores e animais sinantrópicos prejudiciais à saúde do indivíduo e da coletividade.

Art. 278. O DEVISA, exercerá fiscalização sobre as empresas particulares que executam serviços de desratização e desinsetização no território municipal, que ficam obrigadas a cumprir as normas legais, no tocante aos produtos e substâncias utilizadas nos serviços.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS BÁSICAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS, PRESTADORES DE SERVIÇOS E SIMILARES

CAPÍTULO I

DA LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Art. 279. Qualquer estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar, só poderá instalar-se no Município, desde que requeira e obtenha prévia licença de localização e funcionamento à Prefeitura, cumprindo além de outras, as exigências da Vigilância Sanitária, concernentes a higiene , limpeza e conservação, dispostas neste Código.

Art. 280. No que concerne á renovação da licença referida no artigo anterior, deve ser observado:

I – antes da renovação, o DEVISA, realizará necessária inspeção do estabelecimento e de suas instalações para verificar as condições de segurança e higiene.

II – nenhum estabelecimento poderá prosseguir nas suas atividades sem estar na posse da licença a que se refere o presente artigo.

III – o não cumprimento do disposto no inciso anterior, acarretará a interdição do estabelecimento por determinação da Vigilância Sanitária.

IV – a interdição será precedida de notificação preliminar ao responsável pelo estabelecimento, dando-lhe o prazo de 15(quinze) dias para regularizar sua situação.

V – a interdição não exime o infrator do pagamento das multas cabíveis e demais sanções aplicáveis.

Art. 281. A licença de localização e funcionamento poderá ser cassada, dentre outros motivos:

I – quando não dispuser das necessárias condições de higiene ou de segurança;

II – quando no estabelecimento forem exercidas atividades prejudiciais à saúde e a higiene pública.

Parágrafo Único – Cassada a licença, não poderá o proprietário do estabelecimento, durante o período de 03(três) anos, salvo se for revogada a cassação, obter outra para o mesmo ramo de atividade.

Art. 282. Publicado o despacho denegatório de renovação de licença ou o ato de cassação de licença, bem como expirado o prazo de vigência da licença temporária, será o estabelecimento imediatamente fechado.

Art. 283. No que concerne ao comercio ambulante, serão observados os aspectos previstos neste Código, para concessão da licença, além de outros requisitos exigidos em Lei.

Art. 284. A licença do vendedor ambulante, sob o aspecto Sanitário, pode ser cassada, a qualquer tempo pela Prefeitura, quando o comércio for realizado sem as necessárias condições de higiene ou quando o seu exercício se tornar prejudicial à saúde, higiene, ordem, ou sossego público.

TÍTULO VI

DO FUNCIONAMENTO DE LOCAIS DE GRANDE FREQUÊNCIA DO PÚBLICO

CAPÍTULO I

DOS CINEMAS TEATROS E AUDITÓRIOS

Art. 285. Os cinemas, teatros e auditórios, inclusive os estabelecimentos destinados a outros espetáculos públicos em ambiente fechado, deverão:

I – ter sempre a pintura interna e externa em boas condições;

II – conservar, permanentemente a aparelhagem de refrigeração ou de renovação de ar em perfeito estado de funcionamento;

III – ter instalação de extintores químicos de funcionamento automático, como proteção contra incêndios;

IV – manter as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas;

V – assegurar rigoroso asseio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os e desinfetando-os diariamente;

VII – manter cortinas e tapetes em bom estado de conservação.

Parágrafo Único - O não cumprimento das exigências discriminadas nos incisos do presente artigo sujeita o infrator às penalidades previstas neste Código.

Art. 286. Os cinemas, teatros, auditórios e demais casas de diversões públicas deverão ainda:

I – ter bebedouros automáticos de água filtrada;

II – ser dotados de aparelhamento acústico para comunicados de urgência e assistentes;

III – manter as cadeiras bem ajustadas ao solo e colocadas em percursos que permitam a livre saída das pessoas;

IV – ter o percurso a ser seguido pelo público para a saída da sala de espetáculos, indicado obrigatoriamente por meio de setas de cor vermelha;

V – ter as portas de saída encimadas com a palavra SAÍDA, em cor vermelha, legível à distância e luminosa quando se apaguem as luzes da sala de espetáculo.

VI – ter as portas de saída com as folhas abrindo para fora, no sentido do escoamento das salas;

VII – ter as portas movimentadas por dobradiças de mola, sendo proibidos fechos de qualquer espécie;

VIII – ter portas para socorro de emergência.

§1º . As portas corrediças verticais poderão ser permitidas, desde que permaneçam suspensas durante todo o tempo de funcionamento do espetáculo, sendo proibidas as horizontais.

§2º . O mobiliário das casas de diversões públicas deverá ser mantido em perfeito estado de conservação.

§3º . Durante os intervalos , a iluminação da sala de espetáculos deverá ser suficiente para o público ler o programa.

§4º . Não é permitida transição brusca de iluminação nos intervalos e no fim dos espetáculos devendo haver gradações intermediárias de iluminação para acomodação visual.

§5º . Nas passagens, corredores, pátios, áreas, salas de espera, vestíbulos de entrada ou qualquer outro compartimento que sirva em caso de necessidade, para escoamento rápido do público, não serão permitidos balcões, mostruários, bilheterias, móveis, pianos, orquestras, estrados, barreiras, correntes ou qualquer outro obstáculo que reduza a largura útil ou constitua embaraço ao livre escoamento do público.

§6º . Todas as precauções necessárias para evitar incêndios deverão ser tomadas, sendo obrigatória a existência de aparelhos apropriados em locais visíveis e de fácil acesso.

Art. 287. Em cinema, teatro, auditório e quaisquer outros recintos de divertimentos públicos não é permitido:

I – fumar na sala de espetáculos, mesmo durante os intervalos;

II – assistir a qualquer espetáculo de chapéu na cabeça.

CAPÍTULO II

DOS CLUBES NOTURNOS E OUTROS ESTABELECIMENTOS DE DIVERSÕES

Art. 288. Na localização de clube noturno e de outros estabelecimentos de diversões, a Prefeitura terá sempre em vista o sossego e o decoro público.

§1º . Os clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões serão obrigatoriamente localizados e instalados de maneira que a vizinhança fique defendida de ruídos ou incômodos de qualquer natureza.

§2º . Nenhum estabelecimento referido no presente artigo poderá ser instalado a menos de 500 m(quinhentos metros) de escola, hospitais, e templos religiosos.

Art. 289. È vedado instalar clubes noturnos de diversões em pré-

dios onde existam residências.

Art. 290. Nos clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões é obrigatória, no que for aplicável, a observância dos requisitos fixados neste Código para cinemas e auditórios, quanto às condições de segurança, higiene, comodidade e conforto.

Parágrafo Único – Qualquer estabelecimento mencionado no presente artigo terá sua licença de funcionamento cassada pelo DEVISA, quando se tornar nocivo à ordem, ao decoro e ao sossego público.

CAPÍTULO III

SEÇÃO I

DOS CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 291. Na localização e instalação de circos de lona ou nylon e de parques de diversões, eles deverão:

I – ser instalados exclusivamente em terrenos adequados, localizados em vias secundárias, ficando proibidos nas avenidas e praças.

II – ser localizados em terrenos que não constituam logradouros públicos, não podendo atingi-los mesmo de forma parcial ;

III – ficar isolados de qualquer edificação pelo espaço mínimo de 5,00(cinco) metros, não podendo existir residência a menos de 60,00(sessenta metros);

IV – ficar a uma distância de 200,00m(duzentos metros), no mínimo, de hospitais, casas de saúde, templos religiosos e estabelecimentos educacionais.

V – não perturbar o sossego dos moradores;

VI – dispor obrigatoriamente de equipamentos adequados contra incêndios.

Art. 292. Os circos e os parques de diversões, cujo funcionamento for superior a 60(sessenta) dias deverão possuir instalações sanitárias independentes para homens e mulheres, na proporção mínima de um vaso sanitário e um lavatório para cada 200(duzentos) espectadores, computada a lotação mínima para cada sexo.

Parágrafo Único – Na construção das instalações sanitárias a que se refere o presente artigo será permitido o emprego de madeira e outros materiais em placas , com barra impermeabilizada até a altura mínima de 1,50m (hum metro e cinqüenta centímetros), devendo o piso receber revestimento liso, resistente e impermeável.

Art. 293. As dependências de circo e a área de parques de diversões deverão ser, obrigatoriamente, mantidas em permanente estado de limpeza e higiene.

Parágrafo Único – O lixo decorrente do funcionamento do circo ou parque de diversões, deverá ser coletado em recipientes fechados.

Art. 294. Quando do desmonte de circo ou de parques de diversões é obrigatória a limpeza de toda a área ocupada pelos mesmos, incluindo a demolição das respectivas instalações sanitárias.

Art. 295. Para efeito deste código, os teatros de tipo portátil e desmontável serão equiparados aos circos.

SEÇÃO II

DAS CLÍNICAS DE ESTÉTICA, INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E SAUNAS

Art. 296. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o controle sanitário e a fiscalização nos estabelecimentos de que trata este capítulo, e só poderão funcionar depois de licenciado pelo DEVISA/SEMSA.

I – As instalações elétricas e hidráulicas deverão estar em conformidade com as normas técnicas vigentes.

II – A iluminação elétrica deverá apresentar intensidade necessária à higiene visual e incidir em direção que não prejudique movimentos e visão dos funcionários nem provoque sombras sobre objetos que devam ser iluminados.

III – A ventilação artificial será obrigatória quando a ventilação natural for deficiente.

IV – Dispor de sanitários para os profissionais do serviço e para o público.

V – As paredes e o piso deverão ser de cor clara, de material resistente e impermeável; o teto deverá ser forrado e de cor clara.

VI – Os profissionais devem utilizar equipamento de proteção individual (EPI).

VII – Todos os produtos utilizados devem apresentar-se devidamente rotulados e estarem registrados no Ministério da Saúde.

VIII – Os materiais e instrumentos empregados deverão ser descartáveis.

IX – Apresentar recipiente para o acondicionamento dos instrumentos cortantes utilizados no local.

X – Manter higiene rigorosa no estabelecimento.

XI – Caso o serviço se enquadre como serviço de saúde, deverá possuir responsável técnico, e o mesmo apresentar documento de inscrição no respectivo conselho regional.

CAPÍTULO IV

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 297. A saúde física e mental do trabalhador deverá ser garantida observando-se o processo de produção.

Art. 298. Estão sujeitos a todas as ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código, os estabelecimentos públicos e privados dos meios urbano e rural.

Art. 299. A segurança operacional do trabalho será observada pelo respeito às normas e regras estabelecidas na Consolidação das Leis de Trabalho.

Art. 300. É obrigatório que os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços estejam sempre equipados com material médico necessário à prestação de socorros de urgência, com equipamentos de proteção individual(E.P.I) de acordo com a legislação vigente no país.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO EM GERAL

Art. 301. Todos os estabelecimentos de trabalho ficarão sujeitos ao controle do DEVISA que observará e fará observar a Legislação Federal e Estadual existente, principalmente visando a saúde do trabalhador.

Art. 302. Toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidentes de trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade psicofísica do trabalhador será considerada grave e de risco iminente.

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 303. O Órgão fiscalizador das atividades de vigilância em saúde da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA é o Departamento de Vigilância Sanitária Municipal - DEVISA, sendo-lhe atribuído o poder de polícia conforme a Legislação.

Art. 304 Todo estabelecimento sujeito ao controle do DEVISA, deverá manter afixado em local visível de fácil acesso ao público, placa ou cartaz contendo o número do telefone do Departamento para reclamações, bem como o cartaz contendo número do PROCON e da SUNAB.

Art. 305. Para o fiel cumprimento das exigências deste regulamento e da legislação sanitária vigente ficam criados os cargos de Fiscal Sanitário e Inspetor Sanitário, a serem ocupados por profissionais com formação universitária e segundo grau completo, respectivamente.

Art. 306. Os ocupantes dos cargos criados no artigo anterior serão lotados no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA).

Art. 307. Para os efeitos deste código considera-se Autoridade

Sanitária:

I - Secretário Municipal de Saúde;
II - Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária;
III - Fiscal Sanitário;
IV - Inspetor Sanitário.

Art. 308. A remuneração dos Fiscais e dos Inspetores corresponderá à remuneração dos Servidores de nível Superior e de Fiscal de Serviços Públicos da Prefeitura Municipal de Boa Vista respectivamente, como também terão direito a todas as vantagens conferidas a tais funcionários.

Art. 309. As atribuições do Fiscal de Nível Superior e Inspetor serão descritas em Decreto Municipal.

Parágrafo Único - Além das atribuições às quais se refere o "caput" deste artigo, é dever da Autoridade Sanitária, adotar todas as medidas cabíveis quando for constatado qualquer risco à saúde do cidadão, mesmo não estando em horário normal de trabalho.

Art. 310. É facultado à autoridade sanitária, o livre acesso a todos os estabelecimentos, públicos ou privados, de interesse da saúde e onde se exerçam atividades sujeitas ao controle da Vigilância Sanitária.

Art. 311. Para identificação funcional dos servidores ocupantes dos cargos de Fiscal Sanitário e Inspetor Sanitário, serão emitidas pelo DEVISA/SEMSA, cédulas de identificação.

Art. 312. É facultado ao Fiscal Sanitário e ao Inspetor Sanitário, a fiscalização utilizando meios audiovisuais que poderão ser anexados ao relatório de inspeção (filmadoras, gravadores e câmara fotográficas).

CAPÍTULO VI

DO LICENCIAMENTO

Art. 313. Os estabelecimentos que exerçam atividades de interesse da saúde, só poderão funcionar depois de licenciados (Alvará Sanitário) pelo DEVISA-SEMSA.

Art. 314. Para solicitação de Alvará Sanitário, o interessado deverá se dirigir ao DEVISA/SEMSA, com requerimento em duas vias padronizado, instruído com os documentos exigidos pela Legislação Federal, Estadual e variando de acordo com a atividade de cada área.

Parágrafo Único - O requerimento só poderá ser protocolado se estiver acompanhado da documentação completa.

Art. 315. Os estabelecimentos só poderão ser licenciados quando satisfeitas todas as exigências da legislação sanitária vigente.

TÍTULO VII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 316. As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 317 O Auto de Infração será lavrado no órgão competente do DEVISA ou no local onde for verificada a infração, em 3 (três) vias, e deverá conter:

I – o nome e domicílio do infrator, bem como os elementos necessários à identificação;
II – local, data e hora do fato onde a infração for constatada;
III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar que for infringido;
IV – penalidade a que está sujeito o infrator e o preceito que autoriza a sua imposição;
V – ciência, pelo autuado ou, na ausência ou recusa, de 2 (duas) testemunhas do autuante;
VI – assinatura do autuado, confirmando a autuação e, no caso de ausência ou recusa, proceder da forma indicada no inciso anterior;
VII – prazo de 15 (quinze) dias para a apresentação da defesa.

Parágrafo Único - A segunda via do Auto de Infração será destinada ao autua-autuado e as demais constituirão peças do processo administrativo.

Art. 318. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao autuado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta com aviso de recepção ou mediante publicação no Diário Oficial do Município, uma vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a referida publicação.

Art. 319. Os Técnico do DEVISA (Fiscal e Inspetor) são responsáveis pe-las declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em caso de falsidade e omissão dolosa.

Art. 320. Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo, no prazo de 30 (trinta) dias).

§1º . O prazo para cumprimento da obrigação subsistente, poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado.

§2º . O não cumprimento da obrigação subsistente , no prazo fixado, além de sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada conforme estabelecido neste Regulamento .

Art. 321. A apuração do ilícito em se tratando de alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes, , defensivos agrícolas e congêneres, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, far-se-á mediante análise técnica para o que serão colhidas ou apreendidas amostra, de acordo as condições estabelecidas neste Regulamento.

§1º . A apreensão de amostras para efeito de análise técnica não será acompanhada de interdição do produto, salvo se houver indícios flagrantes de alterações do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou cautelar.

§2º . A interdição do produto ou do estabelecimento ou, ainda, de instrumentos ou equipamentos, durará o tempo necessário para a realização de testes, provas, análises ou outras providências determinadas pela autoridade sanitária competente, não podendo aquela medida preventiva exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual, sem o implemento daquelas providências, considerar-se-á liberada a interdição.

§3º . A apreensão ou interdição previstas neste artigo far-se-ão mediante termos próprios lavrados em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, a primeira ao processo administrativo e as outras aos procedimentos de análise e deverão especificar, além do nome, endereço e outras qualificações do responsável, a natureza, a quantidade, nome ou marca, tipo e procedência do objeto da apreensão e/ou interdição.

CAPÍTULO II

DO JULGAMENTO E IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES

Art. 322. O infrator poderá oferecer defesa do Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua ciência, a qual será dirigida à autoridade competente para imposição das penalidades de que trata a autuação.

Art. 323. A Autoridade Sanitária competente, antes do julgamento do proces-so, ouvirá, quando for o caso, o autuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

Parágrafo Único - A Autoridade referida no "caput" deste artigo poderá, quando julgar necessário, designar comissão formada por, no mínimo, 3 (três) técnicos habilitados, para assessorá-la na instrução do processo, assim como requerer as diligências que entender necessárias ao esclarecimento do auto e/ou fatos.

Art. 324. Será assegurado ao infrator o direito de ampla defesa, podendo ser representado no processo por procurador devidamente habilitado.

Art. 325. Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da

autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicada de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis, lavrando-se os respectivos termos que deverão ser anexados ao Auto de Infração.

Art. 326. Para imposição das penalidades, a autoridade sanitária competente observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - a gravidade do fato, tendo em vistas suas conseqüências para a saúde pública;
III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;
IV - o nível intelectual e social do infrator.

Art. 327. O Auto de Imposição de Penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou do indeferimento da defesa, quando houver.

Parágrafo Único - O Auto de Imposição de Penalidade será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a Segunda ao infrator e deverá conter:

I – nome da pessoa física ou jurídica autuada e seu endereço;
II – número, série e data do auto de infração respectivo;
III – número, série e data da intimação, quando for o caso;
IV – o ato ou fato constitutivo da infração e o local;
V – a disposição legal ou regulamentar infringida;
VI – a penalidade imposta e seu fundamento legal;
VII – prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contado da ciência do penalizado;
VIII – a assinatura da autoridade julgadora;
IX – a assinatura do penalizado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade julgadora e a assinatura de duas testemunhas.

§1º . Quando a penalidade imposta for apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.
§2º . Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso IX deste artigo, o penalizado será notificado mediante carta com aviso de recepção ou publicação no Diário Oficial do Município.

Art. 328. Transcorrido o prazo fixado no inciso VII do Parágrafo único do artigo 26, sem que tenha havido recurso ou julgado este, a autoridade sanitária competente tomará as seguintes providências:

I - fará publicar as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária municipal, determinando a execução das mesmas;
II - comunicará a aplicação das penalidades ou medidas cautelares a outros órgãos da esfera municipal, estadual ou federal para adoção de providências de sua alçada, na forma da legislação sanitária.

Parágrafo Único - A inutilização de produtos, interdição definitiva ou cancelamento da licença do serviço ou do estabelecimento somente ocorrerão após a publicação, no Diário Oficial do Município de decisão irrecorrível.

Art. 329. Quando a penalidade aplicada for a imposição de multa, deverá o infrator ser notificado para recolhê-la, no prazo de 30 (trinta) dias.

§1º . Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade sanitária competente, a fim de ser efetuada a notificação de que trata o "caput" deste artigo.
§2º . Não recolhida a multa dentro do prazo fixado neste artigo, uma das vias do Auto de Imposição da Penalidade será encaminhada ao órgão competente do Município para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

CAPÍTULO III

DOS RECURSOS

Art. 330. O infrator poderá, no prazo de 15 (quinze) dias a contar da ciência da decisão que lhe impôs a penalidade, recorrer dessa decisão mediante requerimento dirigido ao Diretor da Vigilância Sanitária, que não revendo o posicionamento original, encaminhará, devidamente instruído, para decisão, ao Conselho Competente.

Art. 331. Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa, podendo a autoridade competente, mediante justificativa e presentes razões de interesse público atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

Art. 332. Não será admitido recurso enquanto não for cumprida a obrigação subsistente determinada por intimação, cabendo á autoridade julgadora certificar-se do fato, antes do julgamento.
Art. 333. Na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração, o recurso será recebido tão somente no efeito devolutivo.

Art. 334. Não serão conhecidos os recursos interpostos fora do prazo estabelecido neste regulamento.

Art. 335. Uma vez esgotado o prazo para recurso sem manifestação do infrator ou apreciado recurso interposto, a autoridade competente proferirá a decisão final, dando por concluso o processo administrativo.

Art. 336. A autoridade competente para julgamento em 1ª instância é o Dire-tor da Vigilância Sanitária e o julgamento em Segunda instância será feito pelo Conselho Sanitário, que deverá ser composto, por dois técnicos da área de saúde e um advogado.

Art. 337. É assegurado às pessoas físicas e jurídicas o direito de consulta sobre a interpretação e aplicação do Conselho Sanitário, bem como das demais normas legais e regulamentares pertinentes à saúde pública.

§1º . A consulta será dirigida ao órgão competente (DEVISA),por escrito e sob protocolo.
§2º . O consulente, a seu critério, poderá expor a sua interpretação aos dispositivos legais e regulamentares objeto de consulta.

Art. 338. Não será conhecida consulta formulada após a lavratura do Auto de infração, quando a mesma versar sobre o objeto do auto, podendo o autuado, se for o caso, apresentar na defesa ou recurso, sua interpretação aos dispositivos legais e regulamentares infringidos.

Art. 339. A resposta às consultas será formalizada por escrito e tratará da matéria consultada em tese, não podendo o consulente se furtar do fiel cumprimento da norma sanitária, em função da interpretação abrangente que for dada à consulta.

Art. 340. O DEVISA, na forma prevista neste Conselho Sanitário, editará Normas Técnicas Especiais, a cujo cumprimento ficam obrigadas às pessoas físicas e jurídicas públicas ou privadas.

Art. 341. O DEVISA baixará os atos de sua competência que forem ne-cessárias ao implemento das atribuições que lhes forem conferidas neste Código.

Art. 342. Os Autos de Infração poderão ser aditados, para efeito de sanar incorreções ou omissões, reabrindo-se o prazo para defesa, aplicando-se ao aditamento os mesmos procedimentos do auto original.

Art. 343. Se, durante o processo administrativo, vier a ocorrer fato constitutivo, modificativo ou extintivo de direito, que influa no julgamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária competente deverá tomá-lo em consideração, de ofício ou a requerimento da parte, assegurado a esta o direito de fazer a juntada de novas provas documentais, até a decisão final.

Art. 344. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Infração ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.
Art. 345. Os prazos estabelecidos neste regulamento são contados em dias corridos, excluindo-se o dia do início e incluindo-se do vencimento, e só se iniciam e vencem em dia de expediente normal da Prefeitura da Cidade de Boa Vista.

Art. 346. No caso de cancelamento de licença ou interdição do estabelecimento de assistência médico-hospitalar com leitos em regime de internação, poderá a direção municipal do Sistema Único de Saúde – SUS,

nomear profissional qualificado para gerir a instituição até que preencha as exigências da legislação sanitária,, ou até que a demanda de paciente seja direcionada e absorvida pela rede hospitalar pública ou conveniada.

Parágrafo Único - A ingerência de que trata o "caput" deste artigo não poderá ultrapassar o prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 347. Na hipótese do julgamento definitivo envolver análise condenatória de alimentos provenientes de outros municípios do Estado de Roraima ou de outras unidades federativas da União, o DEVISA comunicará o fato aos órgãos competentes das respectivas unidades federativas e da União, quando for o caso, para as medidas de ordem regional e/ou nacional, na forma da legislação sanitária.

Art. 348. O direito de constituir as infrações sanitárias decaem após o transcurso do prazo de 05 (cinco) anos.

Art. 349. As infrações sanitárias prescrevem em 5 (cinco) anos, salvo se houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 350. Os órgãos e entidades da administração municipal são obrigados a colaborar com o DEVISA, para o exercício de suas atribuições previstas no Conselho Sanitário, ficando a SEMSA autorizada a celebrar acordo, convênios e protocolos, inclusive com órgãos públicos da administração Estadual e Federal, visando à execução harmônica das ações voltadas à saúde pública no Município de Boa Vista.

TÍTULO VIII

CÁPITULO I

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 351. É de responsabilidade da fiscalização Sanitária de cumprir e fazer cumprir as disposições deste Código e a legislação vigente no país.

Art. 352. O proprietário de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços deverá conservar o Alvará Sanitário em lugar próprio e facilmente visível, exibindo-o à autoridade municipal sempre que esta o solicitar.

Art. 353. Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

§1º . Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião, sempre que possível, sem prejuízo de multa e outras sanções.

§2º . Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para depósito da SEMSA destinado a esse fim.

§3º . O gêneros alimentícios suspeitos de alteração, adulteração, fraude e falsificação ou de que contenham substâncias nocivas à saúde e que não correspondam às prescrições deste Código deverão ser interditados para exame bromatológico.

Art. 354. O proprietário de instalações elétricas ou mecânicas sujeitas a inspeção da Prefeitura fica obrigado a prestar à Fiscalização da Vigilância Sanitária a assistência e cooperação necessárias ao desempenho de suas funções.

Parágrafo Único - Quando se tratar de instalações elétricas e mecânicas sujeitas a licença para sua instalação e funcionamento, esta deverá ser exibida à Fiscalização Municipal, quando for solicitada.

CAPÍTULO II

DAS VISTORIAS

Art. 355. As vistorias administrativas terão lugar quando:

I – terras ou rochas existentes em uma propriedade ameaçarem desabar sobre logradouro público ou sobre imóveis confinantes;

II – se verificar obstrução ou desvio de cursos de água, perenes ou não;

III – deixar de ser cumprida, dentro do prazo fixado, a intimação para regularização e fixação de terras;

IV – um aparelhamento de qualquer espécie perturbar o sossego e repouso da vizinhança ou se tornar incômodo, nocivo ou perigoso sob qualquer aspecto;

V – tiver início atividade de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços com instalação fixa ou provisória;

VI – a Prefeitura as julgar convenientes, a fim de assegurar o cumprimento de disposições deste Código ou de resguardar o interesse público.

§1º . A vistoria deverá ser realizada na presença do proprietário do estabelecimento, ou de seu representante legal e far-se-á em dia e hora previamente marcada, salvo nos casos de risco iminente.

§2º . Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado, no dia e hora marcados para a vistoria, far-se-á sua interdição.

§3º . No caso de existir suspeita de iminente desmoronamento ou ruína, a comissão técnica especial procederá a imediata vistoria, mesmo que seja necessário realizar o arrombamento do imóvel, ouvido previamente o Procurador Jurídico da Vigilância Sanitária.

§4º . Nas vistorias referidas no presente artigo deverá ser observado o seguinte:

a) natureza e características da obra, do estabelecimento ou do caso em tela;

b) condições de segurança, de conservação ou de higiene;

Art. 356. Em toda e qualquer edificação que possua elevadores ou monta-cargas, escadas rolantes, geradores de vapor, instalações contra incêndios, instalações de ar condicionado e incineradores de lixo, será feita, obrigatoriamente, a necessária inspeção antes de concedido o " habite-se" ou a permissão do funcionamento, a fim de ser verificado se a instalação se encontra em perfeito estado de funcionamento.

Art. 357. Nenhum estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços, com instalação fixa ou provisória, poderá iniciar suas atividades sem que tenha sido previamente obtido o Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária.

§1º . A inspeção será feita após o pedido de licença à Prefeitura, para funcionamento do estabelecimento.

§2º . A inspeção será procedida e instruída em regime de urgência, não podendo ultrapassar o prazo de 8 (oito) dias.

§3º . A inspeção atingirá tudo aquilo que for julgado oportuno e especificamente verificada:

a) se as instalações sanitárias e as condições de higiene, segurança e conforto são adequadas e correspondentes a natureza do estabelecimento;

b) se não haverá possibilidade de poluição do ar e de água;

c) se a saúde e o sossego da vizinhança não serão atingidos com as novas instalações ou aparelhamentos.

Art. 358. Em toda vistoria serão comparadas as condições e características reais do estabelecimento e das instalações em geral com as informações prestadas pelo seu proprietário ao requerer à Prefeitura licença de funcionamento.

Parágrafo Único - Quando necessário, a Vigilância Sanitária poderá solicitar a colaboração do órgão técnico Estadual, de outros Municípios do e da União ou suas respectivas autarquias.

Art. 359. De toda vistoria é obrigatório que as conclusões da comissão técnica especial da Vigilância Sanitária sejam consubstanciadas em laudo.

§1°. Lavrado o laudo de vistoria, a Vigilância Sanitária deverá fazer, com urgência, a necessária intimação, no prazo de 08 dias , para que o interessado dele tome imediato conhecimento.

§2°. Não sendo cumpridas as determinações do laudo de vistoria no prazo fixado, será renovada, imediatamente e por edital, a intimação.

§3°. Decorrido o prazo fixado na intimação e não tendo sido cumpridas as providências estabelecidas no laudo de vistoria, deverá ser executada a interdição do edifício ou do estabelecimento, a demolição ou o desmonte, parcial ou total, ou qualquer outra medida de proteção, segurança e higiene que se fizer necessária, ouvido previamente o Procurador Jurídico da Vigilância Sanitária.

§4°. Nos casos de ameaça á segurança pública, pela iminência de desmoronamento de qualquer natureza, que exijam imediatas medidas de proteção e segurança, o órgão competente , ouvido previamente o Procurador Jurídico determinará a sua execução, em conformidade com as conclusões do laudo de vistoria.

§5°. Quando os serviços decorrentes de laudo de vistoria forem executados ou custeados pela Vigilância Sanitária, as despesas serão pagas pelo proprietário do imóvel ou da obra, acrescidas de 20% (vinte por cento).

Art. 360. Dentro do prazo fixado na intimação resultante do laudo de vistoria, o interessado poderá apresentar recurso ao Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, por meio de requerimento.

§1°. O requerimento referido no presente artigo terá caráter de urgência, devendo ser concluso a despacho final , antes de decorrido o prazo marcado para o cumprimento das exigências estabelecidas no laudo de vistoria.

§2°. O despacho fundamentar-se- á nas conclusões do laudo de vistoria e na contestação da comissão técnica da Vigilância Sanitária ás razões formuladas no requerimento.

§3°. O recurso não suspende a execução das medidas urgentes a serem tomadas, de acordo com os dispositivos deste Código, nos casos de ameaças de desabamentos com perigo para a segurança pública.

TÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 361. As infrações aos dispositivos deste Código ficam sujeitas a penalidades.

Art. 362. Sem prejuízos das sanções de natureza civil ou penal, cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativas ou comulativamentes, com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilização de produtos;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição total ou parcial do estabelecimento;

IX - proibição de propaganda;

X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 363. Em relação a gêneros alimentícios adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

I – o fabricante, nos casos em que o produto alimentício saia da respectiva fábrica adulterado, fraudado ou falsificado;

II – o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;

III – o vendedor de gêneros alimentícios, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, prova de qualidade ou do estado da mercadoria;

IV – a pessoa que transportar ou guardar, em armazém ou depósito, mercadorias de outrem ou praticar ato de intermediário entre o produtor e o vendedor, quando oculte a procedência ou o destino da mercadoria;

V – o dono da mercadoria, mesmo que não exposta à venda.

Art. 364. Verificada a infração a qualquer dispositivo deste Código, será larvado imediatamente pelo servidor público municipal competente o respectivo auto no modelo oficial.

Art. 365. A aplicação de penalidades referidas neste Código não isenta o infrator das demais penalidades que lhe forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela legislação federal ou estadual, nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma do artigo 159 do Código Civil e da Lei 6.437 de 20.08.77.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 366. Julgada improcedente a defesa apresentada no prazo fixado, será imposta multa correspondente à infração, sendo o infrator intimado a pagá-la em qualquer estabelecimento bancário em indicação da Prefeitura, em conta da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA, onde os recursos serão aplicados junto ao DEVISA na aquisição de veículos, equipamentos, passagens, diárias, material de consumo, treinamentos e outros.

§1°. Deverão ser pagas dentro do prazo de 05(cinco) dias

§2°. As multas serão impostas em grau leve, grave e gravíssima, considerando-se, para graduá-las, à maior ou menor gravidade da infração, circunstâncias atenuantes ou agravantes e os antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste Código e da Lei 6.437 e de suas modificações.

Art. 367. Na infração de qualquer dispositivo deste Código, poderão ser impostas multas a serem instituídas pela Autoridade Sanitária, proporcionalmente à gravidade da infração.

Art. 368. Quando as multas forem impostas de forma regular e através de meios hábeis e quando o infrator se recusar a pagá-las nos prazos legais, estes débitos serão judicialmente executados, acrescidos dos custos e honorários advocatícios, conforme estabelece o C.P.C.

Art. 369. As multas não pagas nos prazos legais serão inscritas em dívida ativa.

Art. 370. Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quaisquer quantias ou créditos que tiver com a Prefeitura, participar de concorrência, coleta ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza nem transacionar a qualquer título com a Administração Direta e Indireta do Município de Boa Vista.

Art. 371. Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo Único - Considera-se reincidência a repetição de infração de um mesmo dispositivo deste Código pela mesma pessoa física ou jurídica, depois de passado em julgado, administrativamente, a decisão condenatória, referente à infração anterior.

Art. 372. Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos legais terão os seus valores monetários atualizados com base nos coeficientes de correção monetária fixado periodicamente em resoluções do órgão federal competente.

Parágrafo Único - Nos cálculos de atualização dos valores monetários dos débitos decorrentes de multas a que se refere o presente artigo, serão aplicados os coeficientes de correção monetária que estiverem em vigor na data de liquidação das importâncias devidas.

Art. 373. Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a tiver determinado.

CAPÍTULO III

DO EMBARGO

Art. 374. O embargo poderá ser aplicado nos seguintes casos e quando:

I – o funcionamento de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços que estiver sendo prejudicial à saúde, higiene, segurança e sossego públicos;

II – estiverem em funcionamento estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços que dependem de vistoria prévia e de licença de funcionamento;

III – o funcionamento de aparelhos e dispositivos de diversões nos estabelecimentos de divertimentos públicos perturbar o sossego público ou for perigoso á saúde e a segurança pública ou dos empregados;

IV – não for atendida intimação da Vigilância referente ao cumprimento de dispositivos deste Código.

Art. 375. As edificações em ruínas ou desocupadas, se estiverem ameaçadas em sua segurança, estabilidade e resistência, deverão ser interditadas ao uso, até que tenham sido executadas as providências adequadas

Art. 376. No caso de gênero alimentício suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, deverá ser o mesmo interditado para exame bromatológico.

§1º . Da interdição deverá ser lavrado termo pela Autoridade Sanitária competente, especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia e hora de interdição, bem como a declaração da responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que venha a ser verificada no lote do produto interditado.

§2º . A autoridade municipal competente deve fixar, no termo, o prazo de interdição, o qual não poderá ultrapassar de 30 (trinta) dias, contados da data da intimação.

§3º . No ato da interdição do produto suspeito, deverão ser colhidas do mesmo três amostras: prova, contra-prova e testemunha, e serão encaminhadas à Laboratórios oficiais.

a) prova e testemunha são encaminhados para análises nos Laboratórios oficiais;

b) contra – prova permanece com fiel depositário, comércio, indústria, responsável pelo estabelecimento ou empresa, observando a legislação vigente.

§4º O material para invólucros das amostras deverão ser fechadas, assinaladas e autenticadas de forma a denunciar violação e evitar confusão das amostras ou dúvidas sobre a sua procedência.

§5º . As amostras de que tratam as alíneas "b" do parágrafo 3º, do presente artigo, servirão para eventual perícia de contraprova ou contraditória, admitida a requerimento do interessado, dentro de 10 (dez) ou de 48 (quarenta e oito) horas, no caso de produto de fácil perecibilidade, contando-se o prazo da data e hora da respectiva notificação.

§6º . A notificação a que se refere o parágrafo anterior deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data da análise bromatológica.

§7º . Se dentro do prazo fixado para a interdição do produto não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o que lhe houver.

§8º . Se, antes de findo o prazo para a interdição do produto, o dono ou detentor substituir ou subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interditado, ou retirá-lo do estabelecimento, ficará sujeito a multa, acrescida do valor do que foi substituído ou subtraído, bem como obrigado a entregá-lo ou indicar onde se acha, a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado, correndo as despesas de remoção por conta do infrator.

§9º . Quando o exame indicar que o produto é próprio para consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada.

§10º . Se o exame indicar alteração, adulteração ou falsificação do produto, este deverá ser inutilizado, promovendo-se a ação criminal que couber no caso, mediante inquérito policial.

§11º . O dono ou detentor do produto condenado deverá ser intimado a comparecer ao ato de inutilização, realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

§12º . Quando o dono ou detentor do produto condenado se ocultar ou se ausentar, a inutilização será feita à sua revelia.

§13º . Da inutilização do produto condenado deverá ser lavrado termo, observadas as formalidades legais.

Art. 377. Além da notificação de embargo pelo órgão competente DEVISA, deverá ser feita a publicação do edital.

§1º . Para assegurar o embargo, o DEVISA poderá, se for o caso, requisitar força policial, observados os requisitos legais.

§2º . O embargo só será levantado após o cumprimento das exigências que o motivaram e mediante requerimento do interessado ao órgão competente, acompanhado dos respectivos comprovantes do pagamento das multas e tributos devidos.

§3º . Se o material embargado não for legalizável, só poderá verificar-se o levantamento do embargo após a demolição, desmonte ou retirada do que estiver em desacordo com dispositivos deste Código.

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DO PREPARO DO PESSOAL TÉCNICO

Art. 378. O preparo e o aperfeiçoamento dos técnicos do DEVISA, considerados fundamentais para a execução dos programas de trabalho das repartições sanitárias, serão proporcionados por cursos de pós-graduação, pelo ensino técnico e pelo treinamento em serviço.

Art. 379. Competirá ao DEVISA tomar as providências mais indicadas, na dependência das necessidades no sentido do preparo, aperfeiçoando seu quadro funcional.

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 380. Os dispositivos deste Código aplicam-se no sentido estrito, excluídas as analogias e interpretações extensivas.

Art. 381. O Poder Executivo expedirá os Decretos, Portarias, Circulares, Ordens de Serviços e outros atos administrativos que se fizerem necessários á fiel observância das disposições deste Código.

Art. 382. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 383. Este código entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 384. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 385. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito do Município de Boa Vista-RR,
03 de dezembro de 1999.

Ottomar de Sousa Pinto
Prefeito