LEI COMPLEMENTAR Nº. 003, DE 29 DE JUNHO DE 2007.

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE DOM BOSCO-MG, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Dom Bosco, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a Câmara Municipal decreta, e ele, em seu nome, sanciona a seguinte lei:

TÍTULO I
DA SAÚDE

Art. 1º. Saúde é um estado de completo bem-estar físico, mental e social.

Art. 2º. O Município manterá, com a cooperação técnica e financeira da União e do Estado, serviços de saúde pública, higiene e saneamento.

Art. 3º. A saúde é direito de todos e a assistência a ela é dever do Estado através do município, assegurada mediante políticas sociais e econômicas, que visem à eliminação do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Parágrafo único. O direito à saúde implica na garantia de:
I – Condições dignas de trabalho, moradia, alimentação, transporte, lazer e saneamento básico;
II – Acesso às informações de interesse para a saúde, obrigado o Poder Público a manter a população informada sobre os riscos e danos à saúde e sobre as medidas de prevenção e controle;
III – Dignidade, gratuidade e boa qualidade no atendimento e no tratamento de saúde, no âmbito do Serviço Municipal de Saúde – SUS.
IV – Participação da sociedade, através do Conselho Municipal de Saúde, na elaboração de políticas, na definição de estratégias de implementação e no controle das atividades com impacto sobre a saúde.

Art. 4º. As ações e serviços de saúde são de relevância pública, e cabe ao Poder Público sua regulamentação, fiscalização e controle.

Parágrafo Único. Competem a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Educação, em ação, conjunta, planejar e executar os programas educativos e profiláticos que visem conservar a saúde física e mental.

Art. 5º. A higiene do meio físico ou saneamento é o controle de todos os fatores do meio físico do homem, os quais exercem ou podem exercer efeitos deletérios sobre o seu bem-estar físico mental e social.

Art. 6º. O Código Sanitário do Município de Dom Bosco terá como finalidade promover normas para o controle de inspeção e fiscalização sanitária:
I – do sistema de abastecimento de águas;
II – do sistema de esgotos;
III – do meio ambiente e do saneamento básico;
IV – da higiene dos alimentos em geral;
V – da higiene dos estabelecimentos industriais e comerciais, das habitações e das vias públicas;
VI – da comercialização e uso dos medicamentos e agrotóxicos em geral;
VII – do controle da poluição da água, do ar e do solo;
VIII – do controle dos vetores e zoonoses;
IX – da higiene dos veículos de transporte coletivo.

Art. 7º. Compete ao Setor de Vigilância Sanitária, subordinado a Secretaria de Saúde, a fiscalização das normas referentes à vigilância sanitária deste Código Sanitário.

TÍTULO II
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 8º. Todas as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Saúde do Trabalhador, Controle de Zoonoses e Endemias, bem como os problemas relacionados ao Saneamento Básico, às agressões ao Meio Ambiente que direta ou indiretamente afetam a saúde individual ou coletiva serão regidas pelas disposições contidas nesta Lei, em normas técnicas especiais, portarias e resoluções editadas pela Secretaria Municipal de saúde, bem como pelas determinações contidas na Legislação Estadual e Federal vigentes.

Art. 9º. A verificação do cumprimento desta Lei caberá à Secretaria Municipal de Saúde através dos seus órgãos competentes, que para tanto exercerão o poder de polícia sanitária no Município de Dom Bosco.

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

Art. 10. Sujeitam-se a esta legislação todos os produtos de interesse da saúde, os estabelecimentos de serviços de Saúde e de interesse da Saúde, de caráter público privado ou filantrópico, bem como outros locais que ofereçam risco à Saúde.

Art. 11. Compete à Secretaria Municipal de Saúde:

1 - Promover a educação e orientação da população sobre a prevenção de riscos a Saúde individual e coletiva;

II – tornar públicas as ações realizadas pelos Órgãos de Vigilância Sanitária, de Vigilância Epidemiológica, de Controle de Zoonoses e Endemias, de Saúde do Trabalhador, de Saneamento Básico e de Meio Ambiente;
III - aplicar as sanções e penalidades previstas nesta Lei nos casos de infração;

IV - realizar estudos e pesquisas sobre o impacto de equipamentos e tecnologias sobre a Saúde individual e coletiva;

V - celebrar convênios com instituições de caráter público, filantrópico ou privado, visando o cumprimento desta Lei;

VI - planejar e organizar os serviços de atenção e vigilância à saúde, tendo como base o perfil epidemiológico do Município.

TÍTULO III
DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA Á SAÚDE

CAPÍTULO I
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 12 - Entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações que visam prevenir, diminuir ou eliminar riscos de agravos à saúde decorrentes do uso e consumo de bens, da prestação de serviços de saúde e de interesse da saúde e do meio ambiente, nele incluído o de trabalho.

Art. 13 - O Município, através da Secretaria Municipal de Saúde e seu Órgão de Vigilância Sanitária em articulação com os demais órgãos oficiais de fiscalização do Estado e da União, exercerá a vigilância sanitária de produtos, locais, meios de transporte, equipamentos e materiais, estabelecimentos e/ou prestadores de serviços que, direta ou indiretamente possam afetar a saúde individual ou coletiva.

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

Art. 14 - A Autoridade Sanitária realizará suas atividades fundamentadas na legalidade e na moralidade administrativa, visando sempre o benefício da coletividade.

Art. 15 - A Vigilância Sanitária atuará de maneira preferentemente preventiva, através da fiscalização, da educação e orientação sanitária e terá como instrumentos o Alvará Sanitário e a Caderneta de Inspeção Sanitária.

Art. 16 - O Alvará Sanitário é a autorização emitida pelo Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde para a prática de ato, prestação de serviço, realização de atividade de serviços de Saúde e de interesse da Saúde.

§ 1° - O Alvará Sanitário tem caráter precário com validade para um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos sendo requerido nos primeiros 120 (cento e vinte dias) de cada exercício.

§ 2° - As normas para liberação do Alvará Sanitário serão estabelecidas através de regulamentação editada pela Secretaria Municipal de Saúde.

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

§ 4° - O Alvará Sanitário poderá, em qualquer tempo, ser cassado, suspenso ou cancelado, no interesse da Saúde Pública, assegurado o direito à defesa e ao contraditório por parte do interessado.

Art. 17 - A Caderneta de Inspeção Sanitária é o instrumento de acompanhamento do estabelecimento por parte das Autoridades Sanitárias, nela deverão constar todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta Lei e outras observações de interesse da fiscalização.

Art. 18 - Todos os estabelecimentos de serviços de Saúde e de interesse da Saúde deverão possuir Alvará Sanitário e Caderneta de Inspeção Sanitária

Art. 19 - Será obrigatória a afixação, em local visível no estabelecimento de cartazes e informativos de interesse do público determinados pela Autoridade Sanitária competente, além das informações necessárias ao consumidor sobre a prestação de serviços.

CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 20 - Entende-se por Vigilância Epidemiológica um conjunto de ações que visam o conhecimento e a detecção das doenças e agravos à Saúde, bem como seus fatores determinantes, utilizando-se de investigações, inquéritos, pesquisas e levantamentos visando a elaboração de planos de ação e adoção de medidas de prevenção. controle e/ou erradicação dos agravos à Saúde.

Art. 21 - Constituem ações da Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde, entre outras:

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

II - elaborar plano de necessidades e cronogramas de distribuição e fazer suprimentos de quimioterápicos, vacinas, insumos para diagnósticos e soros, mantendo-os em quantidade e condições de estocagem ideais;

III - realizar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, bem como programação e avaliação das medidas de controle de doenças e das situações de agravos à Saúde;

IV - viabilizar a implementação do sistema de vigilância epidemiológica e coordenar sua execução, estabelecendo fluxo de informações definido, com elaboração e análise permanente de seus indicadores;

V - implantar e estimular a notificação compulsória de agravos e doenças;

VI - fomentar a busca ativa de causadores de agravos e doenças;

VII - promover a qualificação de recursos humanos para a vigilância epidemiológica;

VIII - adotar estratégias de rotina e campanhas para vacinar a população contra doenças imunopreveníveis, nos casos previstos em normas, em articulação com outros órgãos;

IX - emitir notificações sobre doenças e agravos à Saúde.

Art. 22 - Serão considerados como de Notificação Compulsória, no âmbito do Município as doenças e óbitos suspeitos ou confirmados, classificados de acordo como o Regulamento Sanitário Internacional, de relação elaborada pelo Ministério da Saúde e aquelas que a Secretaria Municipal de Saúde julgar importante.

Parágrafo Único. As doenças de Notificação Compulsória determinadas pela Secretaria Municipal deverão ser editadas através de normas técnicas específicas.

Art. 23 - Cabe também a Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde divulgar para a população e Conselhos de Saúde as informações Epidemiológicas do Município periodicamente, de acordo com determinação do Conselho Municipal de Saúde.

Art. 24 - São obrigados à notificação dos casos de doenças transmissíveis a

Secretaria Municipal de Saúde:

I - todos os profissionais de saúde no exercício da profissão;

II - Os responsáveis por creches, escolas ou quaisquer outros locais de uso coletivo, públicos, privados ou filantrópicos ao tomarem conhecimento ou suspeita de casos de doença transmissível;

III- o responsável por serviço de verificação de óbitos e pelo instituto médico legal;

IV - o responsável por automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

Parágrafo Único. O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível comunicará o fato, no prazo de vinte e quatro horas, à Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde, que verificará se o caso foi notificado nos ternos das normas regulamentares.

Art. 25 - Os cartórios de registro civil ficam obrigados a remeter à Vigilância Epidemiológica, nos prazos determinados pela Secretaria Municipal de Saúde. cópias das declarações de óbitos ocorridos no Município.

Art. 26 - As maternidades e hospitais que realizam partos ficam obrigados a enviar à Vigilância Epidemiológica, nos prazos determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, cópia das declarações de nascidos vivos ocorridos nestes estabelecimentos.

Art. 27 - Na ocorrência de casos de doenças transmissíveis, zoonoses e outros agravos à Saúde, caberá à Vigilância Epidemiológica, quando julgar pertinente, proceder a investigação epidemiológica, a definição das medidas a adotar e a execução das ações necessárias à prevenção, controle e/ou erradicação.

CAPÍTULO III
DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 28 - A saúde do Trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem no processo de produção, pressuposta a garantia da integridade do trabalhador e de sua higidez física e mental.

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

Bosco.

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

§ 1° - compete à Secretaria Municipal de Saúde supervisionar o impacto que as tecnologias provocam na Saúde do Trabalhador e estabelecer medidas de controle;

§ 2° - compete à Secretaria Municipal de Saúde no âmbito municipal, revisão periódica da legislação pertinente à Saúde do Trabalhador e a elaboração de normas técnicas especiais para a proteção da Saúde do Trabalhador, sempre que se fizer necessário;

§ 3° - compete à Secretaria Municipal de Saúde, criar e manter atualizado banco de dados sobre as doenças originadas no processo de trabalho, do município de Dom Bosco.

Art. 30 - A Administração Pública, direta ou indireta, inclusive as fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público adotarão o respeito e observância das normas relativas à segurança dos trabalhadores como critério definitivo para contratação de serviços e obras.

Art. 31 - As instalações comerciais, industriais e serviços urbanos e rurais, públicos, privados ou de economia mista ao se instalarem no Município, deverão fornecer, sempre que solicitado pela Secretaria Municipal de Saúde, informações sobre o plano da distribuição do maquinário e equipamentos dentro da planta física, os riscos presentes no ambiente de trabalho, bem como as medidas adotadas para seu controle para evitar agravos à Saúde do trabalhador, a descrição do processo de trabalho, com descrição das substâncias utilizadas e produto final o número, idade, sexo e função de cada um dos empregados.

Parágrafo Único. Nos casos de inadequação de processos, equipamentos e na presença de risco á saúde dos trabalhadores, as instalações comerciais, industriais e serviços urbanos e rurais, públicos, privados ou de economia mista ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para correção dos inconvenientes, dentro do prazo fixado pelas Autoridades Sanitárias.

Art. 32 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - Manter as condições de trabalho e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II - Permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário fornecendo as informações e dados solicitados, justificando quando fora do horário;

III - Dar conhecimento aos moradores, próximos ao local de trabalho, sobre os riscos ao Meio Ambiente; aos trabalhadores ao nível de cada empresa e à sua representação sindical, dos riscos presentes no processo produtivo, bem como das recomendações para sua eliminação e controle;

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

V - Permitir a entrada da representação do sindicato e outras representações por ele indicadas Junto com as Autoridades Sanitárias;

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

VII - Notificar a Secretaria Municipal de Saúde os casos de doença profissional e acidente do trabalho, através de uma via da comunicação de Acidente do Trabalho (CAT);

VIII - Manter as edificações conforme os requisitos técnicos que garantam a perfeita segurança aos que nela trabalham.

Art. 33 - Serão obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, custeado pelo empregador, conforme legislação em vigor, devendo os mesmos estar à disposição das autoridades competentes quando solicitados.

Art. 34 - As Autoridade Sanitárias terão a prerrogativa de exigir o cumprimento das Normas Técnicas de Segurança e Medicina do Trabalho, de acordo com a legislação vigente e impor as penalidades cabíveis por descumprimento das normas constantes neste regulamento. Sem prejuízo da cobrança dessas penalidades por outros órgãos competentes federais ou estaduais

CAPITULO IV
DO CONTROLE DE ZOONOSES E ENDEMIAS E DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 35 - Para os efeitos desta Lei, entende-se por zoonose a doença transmissível comum a homens e animais, transmitida ao homem por vetor que veicula o agente infeccioso, tendo ou não os animais como reservatório, as agressões por animal sinantrópico que coabita com o homem, no domicílio ou peridomicílio.

Parágrafo único. Entende-se por controle de zoonoses o conjunto de ações que visam a prevenir, diminuir ou eliminar os riscos e agravos à Saúde provocados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico.

Art. 36 - Compete ao Órgão de Controle de Zoonoses e Endemias da Secretaria Municipal de Saúde:

1 - planejar, estabelecer normas, coordenar, acompanhar, avaliar e executar as ações de controle de zoonoses;

II - analisar o comportamento das zoonoses, das doenças ou dos agravos causados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico de forma integrada com o Órgão de Vigilância Epidemiológica e demais serviços do Órgão de Vigilância à Saúde da Secretaria Municipal de Saúde visando o planejamento de ações de prevenção, controle e/ou erradicação;

III - analisar o impacto das ações desenvolvidas, das metodologias empregadas e elas tecnologias incorporadas;

IV - promover a capacitação dos recursos humanos;

V - promover o desenvolvimento da pesquisa em área de incidência de zoonose;

Art. 37 - Os médicos veterinários no exercício da profissão são obrigados a Notificar os casos suspeitos e confirmados de zoonoses e endemias.

Art. 38 - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

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

Art. 39 - É expressamente proibida a criação de suínos no perímetro urbano do Município.

Art. 40 - A criação das demais espécies de animais domésticos no perímetro urbano será permitida desde que, por seu número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou risco à saúde pública, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 41 - Fica o proprietário de animal doméstico obrigado a:

I - mantê-lo permanentemente imunizado contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias;

II - mantê-lo permanentemente em perfeitas condições sanitárias e de Saúde compatíveis com a preservação da Saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis, bem como tomar as providências pertinentes à remoção de dejetos por ele produzidos;

III - mantê-lo distante de local onde coloque em risco o controle da sanidade dos alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou comprometa a higiene e a limpeza do lugar;

IV - permitir, sempre que necessário a inspeção pela Autoridade Sanitária, no exercício de suas funções, das dependências de alojamento, das condições de Saúde e das condições sanitárias do animal sob sua guarda;
V - acatar as medidas de saúde decorrentes das determinações da Autoridade Sanitária que visem à preservação e a manutenção da Saúde e à prevenção de doenças transmissíveis e de sua disseminação

§ 1° - A inspeção a que se refere o inciso IV deste artigo, compreende a execução de provas sorológicas e a apreensão e o sacrifício do animal considerado perigoso á saúde.

§ 2° - Cabe ao proprietário no caso de morte do animal, a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao serviço sanitário competente.

Art. 42 - A criação e o controle da população animal serão regulamentados por legislação municipal, no âmbito de sua competência, na defesa do interesse local, respeitadas as disposições federais e estaduais pertinentes.

Art. 43 - A captura, manutenção resgate, adoção, doação, comercialização e sacrifício dos animais vadios, portadores de zoonoses e de criação proibida serão objeto de regulamentação por parte da Administração Pública.

Art. 44 - É expressamente proibido, a qualquer pessoa, maltratar animais ou praticar atos de crueldade contra os mesmos.

TITULO IV
DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E DAS PENAS

Art. 45 - Considera-se infração, para os fins deste código, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentos e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 46 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 47 – As penas consistirão em:
a) advertência por escrito;
b) pena educativa;
c) multa;
d) apreensão de produtos e/ou animais;
e) inutilização de produtos;
f) interdição/ suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
g) interdição cautelar do estabelecimento ou da atividade explorada;
h) cassação do alvará de localização e funcionamento, nos casos de estabelecimentos industriais e comerciais;
i) cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
j) cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento;

Art. 48 – A pena de multa consiste no pagamento da quantia fixada pelo **JUNTA ESPECIAL**, calculada em dias-multa. Será, no mínimo, de 10 dias, e no máximo de 360 dias-multa.

Parágrafo Primeiro. Entende-se por **JUNTA ESPECIAL** o conselho deliberativo formado por no mínimo três membros de cargo efetivo do município, nomeados pelo Secretário Municipal de Saúde.

Parágrafo Segundo. As decisões da **JUNTA ESPECIAL** se darão em 1ª, 2ª e 3ª Instâncias.

Parágrafo Terceiro. O valor do dia-multa será equivalente a 10% (dez por cento) do salário mínimo vigente ao tempo da infração.

Parágrafo Quarto. O valor da multa será atualizado, quando da execução, pelos índices de correção monetária.

Parágrafo Quinto. A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa municipal e será judicialmente executada, se imposta de forma regular e pelos meios hábeis.

Art. 49 – Na fixação da pena serão considerados:

I – a maior ou menor gravidade da infração;
II – as conseqüências da infração;
III – os acontecimentos do infrator com relação às disposições deste Código;

Art. 50 – Nas reincidências as multas serão cominadas em dobro.

Parágrafo Único. Reincidente é aquele que violar preceito deste código por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

Art. 51 – As penalidades as quais se referem este código não isentam o infrator da obrigação de recuperar o dano resultante da infração, nos termos da legislação Civil e nem da responsabilidade criminal, se for o caso.

Parágrafo Único. Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento das outras penalidades previstas neste código.

Art. 52 – Nos casos de indícios de irregularidade, a coisa apreendida será recolhida ao depósito da Prefeitura ou depositada em mãos de terceiros, mediante termo, ou permanecerá com o próprio detentor, se idôneo.

Parágrafo Único. A devolução da coisa apreendida só se fará após a definição das irregularidades e o cumprimento das penalidades aplicadas, bem como indenizada a Prefeitura das despesas de apreensão, transporte e depósito.

Art. 53 – No caso de não ser reclamado e retirado dentro de 60 (sessenta) dias, a serem contados do encerramento do cumprimento das penalidades aplicadas, o material apreendido será vendido em hasta pública pela Prefeitura, sendo aplicada ainda a importância apurada na indenização das multas e despesas de que trata o Art. anterior, e entregue o saldo, se houver, ao proprietário, mediante requerimento devidamente instruído e processado.

Art. 54 – Não são passíveis das penas deste código:
I – os incapazes na forma da Lei;
II – os que forem coagidos a cometer a infração;

Art. 55 – Sempre que a infração for praticada pelos agentes a que se refere o Art. anterior, a pena recairá:
I – sobre os pais, tutores, ou detentores da guarda do menor;
II – sobre o curador ou pessoa sob cuja estiver o incapaz;
III – sobre o coator.

CAPÍTULO II
DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 56 – Auto de Infração é instrumento no qual é lavrada a descrição de ocorrência que, por sua natureza, característica e demais aspectos peculiares,

denotem ter a pessoa física ou jurídica contra a qual é lavrado, infringido ou tentado infringir dispositivo da legislação Sanitária do Município.

Art. 57 – Dará motivo à lavratura de auto de infração qualquer violação das normas deste código.

Parágrafo Primeiro. Todo cidadão, tomando conhecimento de violação das normas deste código, poderá comunicar o fato ao Setor de Vigilância Sanitária que, de ofício, deverá tomar as providências cabíveis.

Parágrafo Segundo. Recebendo a comunicação de que trata o parágrafo anterior, o Setor de Vigilância Sanitária deverá proceder à imediata apuração do fato, lavrando-se o auto de infração, se necessário.

Art. 58 – Os agentes do Setor de Vigilância Sanitária são competentes para lavrar o auto de infração de que trata o artigo anterior.

Art. 59 – A Coordenadoria Municipal de Vigilância Sanitária é o órgão competente para confirmar o auto de infração e aplicar as penalidades previstas neste código.

Art. 60 – O Auto de Infração será lavrado em formulário oficial da Prefeitura, em 2 (duas) vias e deverá conter a assinatura do autuante e a do autuado ou de quem o represente bem como toda a descrição clara e objetiva dos fatos, tais como:

a) Dados do estabelecimento autuado;
b) Dados do proprietário ou responsável técnico pelo estabelecimento;
c) Legislação infringida, com a especificação do artigo do Código de Vigilância Sanitária Municipal descumprido;
d) Prazo para as devidas adequações;
e) Outras considerações legalmente necessárias;

Art. 61 – O infrator terá o prazo de 07 dias, a contar da data da lavratura do auto, para apresentar defesa, devendo fazê-la por escrito, dirigida ao Setor Municipal de Vigilância Sanitária, que a apreciará e, se entender necessário, encaminhará a **JUNTA ESPECIAL** que acolherá ou não o recurso.

Art. 62 – Julgada improcedente a defesa ou apresentada esta intempestivamente, caberá a **JUNTA ESPECIAL** a aplicação das penalidades previstas no Art. 10 deste Código, no prazo que entender cabível, intimando-se o infrator da decisão, pessoalmente.
Parágrafo Único. No caso de ser aplicada a pena de multa, terá o infrator o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação, para o seu recolhimento.

Art. 63 – Das decisões da **JUNTA ESPECIAL** não caberão recursos administrativos.

TÍTULO V
DO SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Art. 64 – Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito a fiscalização pela Saúde Pública em todos os aspectos que possam afetar a saúde da população.

Art. 65 – Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistema de água, seja público ou privado, deverão constar de um plano Diretor previamente aprovado pelo Órgão Competente.

Art. 66 – Nos projetos, obras e operação de sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, serão obedecidos os seguintes princípios gerais, independente de outras exigências técnicas estabelecidas pela Saúde Pública:
I – A água distribuída obedecerá às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pelas portarias do Ministério da Saúde;
II – Todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados nos sistemas de abastecimento de água atenderão as exigências e especificações técnicas, a fim de manter o padrão de potabilidade da água distribuída.

Art. 67 – Todo serviço de abastecimento público ou privado de água encaminhará à autoridade competente relatórios mensais relativos à qualidade da água distribuída.

Art. 68 – Sempre que os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas, qualquer que seja o tipo de edificações, não forem atendidos por rede pública de abastecimento de água, deverão ser previstas soluções coletivas ou individuais para atender aos padrões de potabilidade adotados pela autoridade competente. A adoção destas soluções será levada ao conhecimento da Saúde Pública.

Art. 69 – Qualquer forma de captação de águas de mananciais subterrâneos ou superficiais utilizadas individual ou coletivamente para o consumo humano terá proteção sanitária adequada, sendo que construção, manutenção e operação deverão obedecer às normas e padrões técnicos regulamentados pelo órgão do Ministério da Saúde.

Art. 70 – Os poços, as minas e as fontes cujas águas sejam consideradas impróprias para consumo humano e que não satisfaçam as exigências deste código serão lacrados de forma sanitariamente adequada, uma vez esgotadas as formas de recuperação dos mesmos.

Art. 71 – A comercialização de água para consumo humano, com exceção dos serviços de abastecimento público de água, será normatizada pelo Órgão Competente, obedecidas todas as normas e padrões de potabilidade exigidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 72 – Todo e qualquer sistema de abastecimento de água e esgotamento sanitário possuirá um responsável técnico habilitado e capacitado para a função.

Parágrafo Único. Os serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário encaminharão a Secretaria Municipal de Saúde, quando houver substituição do Diretor, o termo de responsabilidade técnica do responsável pelo serviço.

Art. 73 – Sempre que haja dúvidas sobre a potabilidade da água, deverão ser encaminhadas ao sistema de abastecimento de água do município amostras para realização de exames para a verificação dos padrões de potabilidade da água, segundo métodos padronizados por entidades oficiais.

Art. 74 – A Prefeitura Municipal poderá firmar convênios com órgãos federais ou estaduais para prestar serviços de abastecimento, tratamento e distribuição de água e esgotamento sanitário.

Parágrafo Único. O órgão conveniado ficará obrigado a obedecer ao disposto neste código.

Art. 75 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo Único. Ficam os estabelecimentos comerciais e industriais obrigados às disposições constantes deste título, naquilo que couber, a critério do Órgão Competente.

Art. 76 – A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento, cuja fiscalização competirá ao Setor de Vigilância Sanitária.

Art. 77 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas sanitárias reguladas pelas normas técnicas especiais.

Parágrafo Único. As águas dos poços deverão sofrer análise periódica a serem realizadas pelo Órgão Competente.

Art. 78 – Na zona rural e regiões periféricas poderão ser tomadas medidas de tecnologia apropriada e de baixo custo para o abastecimento de água.

TÍTULO VI
DO SISTEMA DE ESGOTOS

Art. 79 – Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, estará sujeito à fiscalização e controle do Órgão Competente, em todos os aspectos que possam afetar à saúde pública.

Art. 80 – Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistema de esgotamento sanitário, públicos ou privados, deverão constar de um plano diretor previamente aprovado pelo Órgão Competente.

Art. 81 – Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em área servidas por sistema oficial de coleta de esgotos, serão obrigados a fazer as ligações aos respectivos sistemas, alterando e isolando as fossas existentes.

Parágrafo Único. A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das mesmas em permanente bom estado de conservação e funcionamento, cuja fiscalização competirá ao Órgão Competente.

Art. 82 – Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outra procedência feita às galerias de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

Art. 83 – Desde que não haja rede coletora, todas as edificações ficam obrigadas a fazer uso de tratamento domiciliar de esgotos, com adequado destino final dos efluentes.
Parágrafo Único. Quando for utilizado tratamento domiciliar individual de esgotos, será obrigatória sua manutenção em perfeito estado de conservação e funcionamento através de limpeza sistemática a cargo de seus responsáveis.

Art. 84 – As indústrias a se instalarem no município ficam obrigadas a submeter ao Órgão Competente o Relatório de Impacto sobre o Meio Ambiente – RIMA.

Art. 85 – O sistema de abastecimento domiciliar de água e escoamento dos esgotos deverá ser feito de acordo com os regulamentos dos órgãos competentes e das normas da Associação de Normas Técnicas.

Art. 86 – É expressamente proibida a comunicação de tubulações de água com fossas, ramais de esgoto, poços advertentes, poços de visita e caixas de inspeção, bem como o lançamento de águas residuais na superfície do solo.

Art. 87 – O lançamento de águas residuais em água receptora só será tolerado após tratamento, a fim de que suas características físicas, químicas e biológicas não prejudiquem a saúde, a ecologia e a composição das águas.

TÍTULO VII
DO MEIO AMBIENTE E DO SANEAMENTO BÁSICO

Art. 88 – Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do RESÍDUO.

Art. 89 – Não poderá ser o resíduo utilizado, quando "*in natura*", para alimentação de animais.

Art. 90 – Não poderá o resíduo ser depositado sobre o solo.

Art. 91 – Não poderá o resíduo ser queimado ao ar livre.

Art. 92 – Não poderá o resíduo ser lançado em águas de superfície.

Art. 93 – É terminantemente proibido o acúmulo nas habilitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos baldios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

Art. 94 – O resíduo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

Art. 95 – Não será permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

Art. 96 – Compete ao Poder Público Municipal ou ao órgão por ele credenciado a coleta e o destino final do resíduo.

Parágrafo Único. As entidades referidas neste artigo, deverão apresentar ao Órgão Competente o projeto, custo e cronograma da destinação final do resíduo, que atenda à legislação ambiental, em prazo a ser determinado pelo mesmo órgão.

Art. 97 – Fica proibida a colocação de resíduos, mesmo em vasilhas ou sacos plásticos, nos finais de semana e feriados nas vias públicas.

Art. 98 – O responsável pelo desaparecimento e depreciação das lixeiras públicas estará sujeito às penalidades previstas neste código.

Art. 99 – O resíduo séptico das farmácias, drogarias, laboratórios, clínicas médicas e consultórios odontológicos deverão ser acondicionados separadamente do resíduo doméstico, conforme legislação específica.

Art. 100 – Fica terminantemente proibida a permanência nos passeios de: terra, materiais e restos de construção, detritos provenientes de demolições e entulhos em geral.

Art. 101 – Fica proibido colocar nas vias públicas, sem tomar providências para que sejam retirados imediatamente: terra, restos de materiais de construção, detritos provenientes de demolição, folhas e galhos de árvores dos jardins e quintais particulares.

Parágrafo Primeiro. Fica estabelecido o prazo de 24 horas para a remoção dos materiais descritos neste artigo.

Parágrafo Segundo. A Prefeitura poderá, para solução rápida, retirar os entulhos existentes, ficando, porém, os proprietários ou inquilinos sujeitos ao pagamento das despesas respectivas, além das penalidades previstas neste código.

Art. 102 – As chaminés de qualquer espécie de fogões de casas particulares, de restaurantes, pensões, hotéis e de estabelecimentos comerciais e industriais de qualquer natureza, terão altura suficiente e serão dotadas de equipamentos para que a fumaça, a fuligem ou outros resíduos que possam expelir não incomodem os vizinhos.

Art. 103 – São vedadas, no território Municipal:

I – O lançamento de esgotos sanitários, industriais ou domésticos, “in natura”, em qualquer corpo d’água sem prévio controle e aprovação do Órgão competente;

II – A produção, distribuição e venda de aerosóis que contenham clorofluorcarbono (CFC);

III – A produção, distribuição e venda de substâncias comprovadamente cancerígenas;

IV – A queima de resíduo doméstico ou industrial e de qualquer outro material que possa provocar poluição do ar;

V – O lançamento de resíduo doméstico, industrial, entulho, resíduos de construção, animais mortos e de qualquer outro material que possa causar poluição em qualquer corpo d’água.

TÍTULO VIII
DA HIGIENE DOS ALIMENTOS EM GERAL

CAPÍTULO I
DOS PRODUTOS DE INTERESSE A SAÚDE

Art. 104 - São sujeitos ao controle sanitário os produtos de interesse da saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção à utilização e à disposição final de resíduos e efluentes.

Parágrafo Único. Entende-se por produto de interesse da saúde o bem de consumo que, direta ou indiretamente, relacione-se com a saúde.

Art. 105 - São produtos de interesse da saúde:

I - drogas, medicamentos, imunobiológicos e insumos farmacêuticos e correlatos;

II - sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III - produtos de higiene e saneantes domissanitários;

IV - alimentos, bebidas e água para o consumo humano, para utilização em serviços de hemodiálise e outros serviços de interesse da saúde;

V - produtos perigosos, segundo classificação de risco da legislação vigente: tóxicos, corrosivos, inflamáveis, explosivos, infectantes e radioativos;

VI - perfumes, cosméticos e correlatos;

VII - aparelhos, equipamentos médicos e correlatos;

VIII - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à Saúde.

Art. 106 - Todo o produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no Município estará sujeito a fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos da Lei e a legislação federal e estadual vigentes.

CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 107 – A fiscalização do Setor de Vigilância Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

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

Parágrafo Segundo. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, unidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações;

Art. 108 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

Parágrafo Primeiro. No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

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

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

Art. 109 – O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 110 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

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

Art. 111 – Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 112 – É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 113 – Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 114 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

CAPÍTULO III
COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISES FISCAL

Art. 115 – Compete ao Setor de Vigilância Sanitária realizar, quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes para efeito de análise fiscal.

CAPÍTULO IV
DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 116 – Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I – Estejam em perfeito estado de conservação;

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

III – Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

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

Art. 117 – São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I – Contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II – Transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III – Contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV – Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V – Sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI – Estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas e tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
VII – Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

VIII – Tenham sido operados, da origem ao consumidor sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde da população;

IX – Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X – Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI – Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção;

XII – Estiverem expostos à venda fora do prazo da validade estipulado pelo fabricante.

Art. 118 – Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, microorganismo, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

Art. 119 – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios;

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

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

c) que se constituíram, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados.

Art. 120 – Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I – Provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II – Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeito;

III – Não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV – Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V – Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na falta, às do regulamento municipal concernentes, ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 121 – Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPÍTULO V
NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 122 – É proibido:

I – Fornecer ao consumidor sobras de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras para a preparação de outros produtos alimentícios;

II – Na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III – Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV – A utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua colaboração ou presença de resíduos queimados;

V – A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas, se não observado o adequado armazenamento;

VI – Manter acima de 16º C (dezesseis graus Celsius) a margarina, e acima de 10º C (dez graus Celsius) a manteiga;

VII – A venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento, principalmente o leite “in natura”;

VIII – Manter acima de 10º C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;

IX – Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art. 123 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I – Serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II – Serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III – Quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV – Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 124 – Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

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

II – A cana-de-açúcar destinada a moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III – O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV – Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V – A estocagem e a raspagem da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI – Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais ou sempre que se fizer necessário;

VII – Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII – Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 125 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, sendo que tais alimentos devem ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius).

Art. 126 – O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 127 – Deverá ser mantido rigoroso controle de período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

TÍTULO IX
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS, DAS HABITAÇÕES E DAS VIAS PÚBLICAS

CAPÍTULO I
HIGIENE DAS HABITAÇÕES E DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 128 – Os proprietários e inquilinos são os responsáveis pela conservação e limpeza de suas habitações e anexos, quintais, prédios, pátios e terrenos.

Art. 129 – Não serão permitidos terrenos cobertos de matos ou servindo de depósito de lixo, nas áreas urbanas.

Art. 130 – Os proprietários ou inquilinos são os responsáveis pela limpeza do passeio e sarjetas fronteiras à sua residência ou estabelecimento, devendo fazê-lo em hora conveniente e de pouco trânsito.

Art. 131 – É proibido:
I – Varrer o lixo de qualquer natureza para os ralos dos logradouros públicos;
II – Fazer varredura do interior das habitações terrenos e veículos para a via pública;
III – Dificultar o livre escoamento da água pelos canos, valas, sarjetas ou canais das vias públicas;
IV – Permitir o escoamento de águas servidas das residências para a rua;
V – Despejar papéis, panfletos ou quaisquer detritos sobre as vias públicas;
VI – Conduzir sem as devidas precauções materiais que possam comprometer o asseio das vias públicas;
VII – Conservar água estagnada nos quintais e pátios dos prédios situados na cidade, vilas ou povoados.

Art. 132 - Todos os estabelecimentos industriais e comerciais, públicos ou privados, deverão manter à disposição dos usuários lixeiras em local de fácil acesso.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

Art. 133 – Deverão observar:
I – Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
II – Manter a boa qualidade da água do uso;
III – Ventilação adequada;
IV – Instalações sanitárias com pisos em perfeitas condições de conservação e higienização sem rachaduras ou trincos e paredes em material lavável com acesso independente quando de utilização pelo público;
V – Funcionários limpos, convenientemente trajados e, se possível, uniformizados.

Art. 134 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos:
a) Devem existir:
I – Pisos em perfeitas condições de conservação e higienização sem rachaduras ou trincos;
II – Paredes azulejadas até 2m;
III – Janelas teladas que impeçam a entrada de insetos;
IV – Teto liso de material adequado que permita a limpeza e higienização;
V – Filtro para água, que atenda à demanda.
b) Fica proibido:
I – Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
II – Fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III – Varrer a seco;
IV – Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
V – Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
VI – Comunicar diretamente com a residência;
VII – Utilizar estrados de madeiras nos pisos dos banheiros, cozinha, sala de manipulação e atrás de balcões de salão de vendas;
VIII – Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;
IX – Quaisquer instalações que coloquem em risco a higiene e asseio dos alimentos manipulados.

Art. 135 – Fica proibida a fixação nos estabelecimentos públicos municipais de cartazes com o objetivo de propaganda dos seguintes produtos: cigarro, bebidas alcoólicas, produtos farmacêuticos, tóxicos agrícolas ou industriais (inseticidas, pesticidas, herbicidas e similares e adubo químico industrial).

CAPÍTULO III
DOS SALÕES DE VENDAS

Art. 136 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os salões de vendas deverão possuir os seguintes itens:
I – Salão e mesas revestidos de material eficiente;
II – Pia com água corrente.

Art. 137 – Materiais não previstos neste código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IV
COZINHAS E OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 138 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, as cozinhas e ou salas de manipulação deverão ter:
I – Água corrente quente e fria;
II – Fogões apropriados com coifa e ou exaustores;
III – Mesas de manipulação constituída somente de pés e tampos, devendo estes tampos ser constituídos ou revestidos de material impermeabilizante.

Art. 139 – É proibida a utilização de divisões de madeira ou revestimentos de madeiras nas paredes, teto e pisos.

CAPÍTULO V
DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 140 – Não é permitido dar ao consumo carne fresca de bovinos, suínos ou caprinos que não tenham sido abatidas em abatedouros sujeitos à fiscalização.

Art. 141 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os açougues, depósitos de carnes, casas de carne, aves abatidas, peixarias e congêneres deverão ter:
I – No mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área assegurando boa ventilação;
II – Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
III – Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
IV – Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 142 – É proibido no estabelecimento:
I – O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;
II – O depósito de carnes moídas e bifes batidos;
III – A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;
IV – Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;
V – O uso de cepo;
VI – A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para se proceder á desossa;
VII – A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
VIII – Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 143 – Os veículos para o transporte, a entrega e a distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados deverão ser do tipo aprovado pela autoridade competente e preencherão os seguintes requisitos:
I – Dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de termo-isolante;
II – Dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;
III – Possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
IV – Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos

destinado ao transporte de resto de abatedouros, açougues e similares possuir carroçerias fechadas e vedadas;
V – No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

CAPÍTULO VI
DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 144 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar o seguinte:
I – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídas por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização a cada consumidor;
II – Estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

Art. 145 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 146 – É proibida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas a menor de (18) dezoito anos, conforme legislação e portarias federais competentes.

Art. 147 – Os bares, restaurantes, churrascarias e pizzarias deverão ter instalações sanitárias com pisos em perfeitas condições de conservação e higienização sem rachaduras ou trincos e paredes em material lavável, separadas por sexo com acessos independentes. O número de instalações sanitárias deverá ser proporcional ao número de usuários, a critério da autoridade sanitária.

CAPÍTULO VII
DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONISTAS E CONGÊNERES.

Art. 148 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:
I – A copa com piso de cerâmica ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00 m (dois metros) com azulejos de cor clara e o restante das paredes pintadas de cor clara, sendo proibido o uso de madeira, e ter o teto liso, pintado na cor clara;
II – Dormitórios com áreas de 6,00 m2 (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00 m2 (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo;
III – Instalações sanitárias completas, com piso de cerâmica ou material eficiente e, separadas por sexo, com acessos independentes. Deverão ter no mínimo uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos;

IV – Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária;
V – Lavanderia com instalação completa de desinfecção;
VI – Os motéis, além de outras precauções, deverão ter cartazes educativos para a prevenção das doenças sexualmente transmissíveis e oferecer preservativos aos usuários.

CAPÍTULO VIII
DO GELO ALIMENTAR

Art. 149 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:
a) Feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
b) Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;
c) Ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

CAPÍTULO IX
DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES.

Art. 150 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima citados deverão observar as seguintes normas:
I – Possuir vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:
Remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água ou vapor e secagem;
II – Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;
III – Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;
IV – No caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5º C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
V – Os gelados comestíveis poderão ser re-congelados, desde que não tenham saído do local de fabricação;
VI – Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de 18º C

(dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, 5º C (cinco graus Celsius negativos);
VII – É proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X
DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 151 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os mercados e supermercados deverão ter:
I – Áreas suficientes para estocagem, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
II – Câmaras de congelamento de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização;

Art. 152 – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos que comercializam ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XI
DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 153 – Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições deste código, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 154 – No comércio somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:
I – preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do Município;
II – preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 155 – A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:
I – realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatórios para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;
II – o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado do compartimento do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III – serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis e descartados após uma única serventia;
IV – os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
V – os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente mantê-los nas temperaturas exigidas.

Art. 156 – Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão manter à disposição dos usuários lixeiras em local de fácil acesso.

CAPÍTULO XII
DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 157 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 158 – Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00 (dois metros), na cor clara.
PARÁGRAFO ÚNICO – No caso de depósitos de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2,00 (dois metros) de altura, e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art. 159 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionado:
I – expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com congêneres alimentícios ou bebidas;
II – comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XIII
DAS BARBEARIAS, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIRAS, “MANICURE” E PEDICURE”.

Art. 160 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:
I – uso de toalhas e golas individuais;
II – lâminas individuais descartáveis;
III – materiais esterilizados.

CAPÍTULO XIV
DO PESSOAL

Art. 161 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão

manipular, transformar, beneficiar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Art. 162 – Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração, ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito.

Art. 163 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como os que trabalham nos estabelecimentos de interesses da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:
I – Devem manter o mais rigoroso asseio corporal;
II – Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
III – Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
IV – Devem ter as unhas cortadas e as mãos limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
V – Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, não usarem adornos, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
VI – Não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
VII – Os cortes, queimaduras e erosões da pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
VIII – Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
IX – Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
X – Ao empregado caixa incube receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e, ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 164 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.
PARAGRAFO ÚNICO – Executam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como a entrega de mercadorias, consertos etc, sejam obrigadas a

penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

Art. 165 – O setor de Vigilância Sanitária poderá solicitar, quando necessário, a apresentação do atestado de saúde de todo aquele que não atender os dispositivos deste capítulo.

Parágrafo Único. Havendo a solicitação do atestado, este deverá ser apresentado em 24 horas.

CAPITULO XV
DOS CLUBES ESPORTIVOS E CLUBES RECREATIVOS

Art. 166 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código deverão possuir vestiários com cômodos separados por sexo, paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação para escoamento das águas de lavagem, teto liso em material eficiente, pintado na cor clara, que permita limpeza adequada da higienização.

Art. 167 – A diretoria das referidas entidades é a responsável pela higiene e asseio de toda a área externa e dependências que compõem o patrimônio das entidades.

Art. 168 – As águas das piscinas deverão estar adequadamente tratadas e limpas.

Art. 169 – Os usuários das piscinas deverão passar previamente por um banho de chuveiro, construído de maneira tal que a água usada seja completamente esgotada.

Art. 170 – A diretoria das referidas entidades devera solicitar o atestado de saúde dos sócios, anualmente, ou quando houver necessidade e devera também solicitar o atestado de saúde dos usuários eventuais.

Art. 171 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis e as afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas deverão ser afastadas até que se recuperem e apresentem liberação medica por escrito.

Art. 172 – O Setor de Vigilância Sanitária poderá solicitar os atestados médicos e os comprovantes das condutas higiênicas adequadas sempre que necessário.

CAPITULO XVI
DOS LOCAIS DE DIVERTIMENTO PÚBLICO

Art. 173 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os responsáveis deverão assegurar a proteção física dos usuários e a tranqüilidade psíquica da vizinhança, mormente ao que se refere ao volume do som utilizado.

CAPITULO XVII
DAS SERRALHERIAS, LANTERNAGENS, OFICINAS MECÂNICAS, OFICINAS DE SOLDAS, CARPINTARIAS, MARCENARIAS, ETC.

Art. 174 – Os estabelecimentos que trabalham com tintas, solventes ou materiais que através da emissão de partículas sólidas ou gasosas possam poluir o ar ou causar incômodo ou danos às pessoas devem se precaver para que tal fato não ocorra.

TITULO X
DA COMERCIALIZAÇÃO E USO DOS MEDICAMENTOS E AGROTÓXICOS EM GERAL

Art. 175 – O Setor de Vigilância Sanitária exercera a fiscalização e o controle do comercio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos e agrotóxicos em geral, no âmbito municipal, nos termos da legislação federal ou estadual vigente.

Art. 176 – Os infratores serão notificados pelo Setor de Vigilância Sanitária, que enviara relatório minucioso ao órgão competente.

Art. 177 - Os estabelecimentos que comercializarem agrotóxicos, obrigatoriamente, deverá ter à disposição do consumidor, para venda, os equipamentos de segurança necessários ao manuseio e aplicação dos agrotóxicos, observando-se cada caso específico.

Art. 178 – Os estabelecimentos que comercializam produtos tóxicos agrícolas ficam obrigados a orientar ao usuário, no momento da venda, sobre as dosagens e o correto manuseio dos produtos que estão sendo vendidos.

TÍTULO XI
DA HIGIENE DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE COLETIVO.

Art. 179 – Os veículos utilizados no transporte coletivo deverão ter higiene adequada.

Parágrafo Único. Quando estes veículos forem equipados com banheiro, as empresas responsáveis deverão manter um local definido para a limpeza destes banheiros, cujo conteúdo deverá ter um correto tratamento antes de ser lançado em esgoto, corpo d'água ou qualquer outro local reservado para este fim.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 180 – Este Código entrará em vigor (30) trinta dias após a sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Dom Bosco-MG, 29 de junho de 2007.

VALDECI LOURENÇO DE ARAÚJO
Prefeito Municipal