# Lei n° 335/2007

***Sumula: "Institui o Código Sanitário do Município de Colniza, que dispõe sobre a promoção, proteção e preservação da saúde individual, coletiva e do trabalhador, e dá outras providências ".***

**SÉRGIO BASTOS DOS SANTOS**, Prefeito do Município de Colniza, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições que lhe são atribuídas por **Lei**, faz saber que a Câmara Municipal de Colniza, aprovou e Ele sanciona e promulga a seguinte **LEI:**

## TÍTULO I

### PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS.

**Art. 1º** - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Colniza, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal, na Constituição do Estado de Mato Grosso, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais **nº.** 8.080, de 19 de setembro de 1990, e **nº** 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - **Lei** Federal **nº** 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código Sanitário Estadual – **Lei nº. 7.110**, de 10 de fevereiro de1. 999, na **Lei** Orgânica do Município de Colniza, e demais Normas Federais e Estaduais reguladoras das matérias objetos da presente **Lei**, com os seguintes preceitos:

I - Descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, bem como na **Lei** Orgânica do Município de Colniza, observando-se as seguintes diretrizes:

a) direção única no âmbito municipal;

b) municipalização dos recursos, serviços e ações de saúde, e o estabelecimento de convênios e termos de cooperação para o repasse de verbas das esferas federal e estadual;

c) integração das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;

d) universalização da assistência com igual qualidade e acesso da

população urbana e rural a todos os níveis dos serviços de saúde;

II - Participação da sociedade:

a) por meio de conferências de saúde;

b) conselhos de saúde;

c) representações sindicais;

d) movimentos e organizações não-governamentais;

e) articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

f) publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

g) privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

## TÍTULO II

## OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

**Art. 2º -** Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Epidemiológica, Ambiental e de Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento.

**§ 1º -** As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, definindo os direitos e as obrigações e regulando as atividades comerciais, industriais, institucionais de bens de consumo, da prestação de serviços, dos resíduos sólidos e dos serviços de interesse da saúde, de ambientes insalubres e dos processos de ambientes do trabalho e da saúde do trabalhador, instituindo as necessárias relações entre o poder público e os munícipes.

**§ 2º -** As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

**§ 3º -** As ações de vigilância em saúde ambiental abrangem no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, o conjunto de medidas de vigilância sanitária e epidemiológica, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambientes.

**§ 4º -** As ações de vigilância em saúde do trabalhador correspondem, no que se relaciona com o binômio saúde-trabalho, um conjunto de atividades que se destina, por meio das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos dos ambientes, das condições e dos processos de trabalho, da manutenção ou incorporação de tecnologias potencialmente nocivas à saúde e, ainda, das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos.

**Art. 3º -** Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - Assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - Assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - Promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

IV - Garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - Assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde;

VI – Exercer o controle e a fiscalização sobre a publicidade e a propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

**Art. 4º -** Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente.

**§ 1º -** A ausência de absoluta certeza científica não deverá ser utilizada como motivo para postergar a adoção de medidas eficazes que visem prevenir o comprometimento da vida, da saúde e do meio ambiente.

**§ 2º -** Os órgãos municipais de vigilância em saúde, quando houver ameaça de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente, adotarão, medidas intervencionistas preventivas norteadas pelo princípio da precaução, por meio de um conjunto de ações e serviços para detectar, analisar, conhecer, monitorizar e intervir sobre determinantes do processo saúde-doença, incidentes sobre indivíduos ou sobre a coletividade, sejam eles da produção e/ou circulação de produtos, da prestação de serviços e do meio-ambiente, com a finalidade de prevenir agravos e promover o bem estar e a saúde pública.

**Art. 5º -** Compete ao Município dispor sobre a proteção, promoção e preservação da saúde individual e coletiva, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental, Saúde do Trabalhador e Preservação do Meio-Ambiente, nele incluído o do trabalho, através de rigoroso controle e fiscalização dos diversos processos de produção, industrialização e comercialização:

I. Do Saneamento Básico e Ambiental, em que compreende:

As águas e seus usos, do padrão de potabilidade e fluoretação:

a. Os Esgotos Sanitários, o destino final de seus dejetos e as águas pluviais e servidas;
b. Das piscinas e locais de banho;

d) O acondicionamento, armazenamento, a coleta, o transporte, a incineração e o destino final dos lixos domésticos, industriais, sépticos, dos resíduos de serviços de saúde, das substâncias tóxicas e radioativas.

II. Das Normas de Prestação de Serviços, de Produtos e Substâncias de Interesse da Saúde, da Produção, Industrialização, Manipulação e Comercialização de Produtos/Alimentos, e de Segurança e Higiene, compreendendo a Vigilância:

a. Epidemiológica:
   1. Vacinação obrigatória;
   2. Calamidade pública.
b. Dos Hospitais, Clínicas, Casas de Saúde e congêneres:
c. Radioatividade;
d. Dos Laboratórios de Análises Clínicas, Patológicas e similares;
e. Dos bancos de sangue, de leite e similares;
f. Dos estabelecimentos produtores, revendedores, manipuladores de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, saneantes e similares;
g. Dos cemitérios, necrotérios, crematórios e congêneres;
h. Das habitações e edificações em geral;
i. Dos hotéis, motéis, casas noturnas, pensões e aluguéis de quartos;
j. Dos restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, marmitarias e congêneres;
k. Dos estabelecimentos de ensino, creches e similares;
l. Dos estabelecimentos comerciais e industriais:

   I. Dos resíduos industriais e gasosos;

   1. Da proteção individual dos trabalhadores;
   2. Da saúde e da segurança do trabalhador urbano;
   3. Da saúde e da segurança do trabalhador rural;
   4. Dos produtos químicos.

m. Da higiene e criação de animais domésticos;
n. Da prevenção e do controle de zoonoses;
o. Dos salões de beleza, barbearias, cabeleireiros, saunas e similares;
p. Dos locais de diversão e esportes, das colônias de férias, das associações culturais, recreativas e religiosas, dos acampamentos e estações de água;
q. Dos serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pintura pulverizadas ou vaporizadas e similares;
r. Dos serviços de dedetização e similares;
s. Dos estabelecimentos comerciais, industriais, fornecedores e produtores de alimentos destinados ao consumo humano;
t. Da vigilância sanitária dos alimentos destinados ao consumo humano;
u. Dos mercados e feiras-livres;
v. Do comércio ambulante de produtos e alimentos;
w. Demais atividades humanas que requeiram atenção da vigilância sanitária por parte da administração pública municipal.

**Art. 6º –** Compõe o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde:

I - A Vigilância Sanitária e a Vigilância em Saúde do Trabalhador, compostas pelos Vigilantes Sanitários;

II - A Vigilância Epidemiológica, composta pela Equipe Médica e de Enfermagem, serviços de estatística e notificação de agravos, e programas de controle e prevenção de doenças;

III - A Vigilância Ambiental, composta pelos Agentes Ambientais;

**§ 1º -** As Ações de Vigilância Sanitária são privativas do Órgão Sanitário, indelegável, intransferíveis a outros, mesmo que da administração direta.

**§ 2º -** Os Serviços de Vigilância Sanitária do Município de Colniza serão viabilizados após a sua constituição por Decreto Municipal, conforme Termo de Cooperação firmado entre a Secretaria Estadual de Saúde de Mato Grosso e o Município de Colniza, para executar as Ações de Baixa Complexidade em Gestão Plena da Atenção Básica, e Ações de Média Complexidade e de Alta Complexidade em conjunto com o nível regional e central, em Gestão Plena de Sistema.

**Art. 7º –** Os cargos de Vigilante Sanitário têm por delegação o poder de contenção de Notificar e Autuar, e o Agente Ambiental o poder de notificar os cidadãos que infringirem as normas deste código, cabendo ao Vigilante Sanitário as atribuições relativas à Vigilância Sanitária e Vigilância da Saúde do Trabalhador e ao Agente Ambiental as atribuições relativas à Vigilância Ambiental.

**Art. 8º -** Constitui atributo dos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, das suas equipes multiprofissionais e dos seus agentes, investidos nos cargos através de Portaria do Executivo Municipal, o exercício do poder de polícia administrativa no desenvolvimento de ações e serviços que visam promover e proteger a saúde humana e animal, controlar as doenças e agravos à saúde, preservar o meio ambiente, inclusive o do trabalho, e defender a saúde e a vida.

**Parágrafo Único** – Para efeitos deste Código considera-se Poder de Polícia do Município a atividade de Administrador Local que limitando ou disciplinando direitos, interesses e liberdades, regula a prática de ato ou abstenção de fato em razão de interesse e bem estar da saúde coletiva.

**Art. 9º -** Observadas as normas vigentes, deve ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância em saúde, com vistas ao aprimoramento técnico-científico e à melhoria da qualidade das ações, e caberá a Secretaria Municipal de Saúde do Município de Colniza, como Unidade orçamentária e gerencial com autonomia funcional e gestora do SUS desenvolver as atividades de Gestão, Planejamento, Coordenação, Controle e Avaliação das Unidades que a compõem, com tarefas em processos de natureza distintos, tais como: Políticas, Normativas, Gerenciais,

Organizativas e Operacionais apontando para os seguintes objetivos:

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

II. Alcançar a universalidade da prestação de serviços e de cuidados da saúde, em condições eqüitativas para os distintos grupos sociais;

III. Oferecer serviços de caráter integral com maior eficácia possível, desde a perspectiva econômica, social, política e cultural até o alcance da saúde integral;

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

**Art. 10-** Cabe à direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, a elaboração de normas, códigos e orientações, as quais serão objeto de matéria da presente **Lei**, observadas as normas gerais de competência da União e do Estado, no que diz respeito às questões das vigilâncias sanitária, ambiental, epidemiológica e em saúde do trabalhador, conforme o disposto no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal.

**Art. 11 -** À direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, cabe a formulação da política de recursos humanos para a área da saúde, devendo ser mantido serviço de capacitação permanente dos profissionais que atuam na vigilância em saúde, de acordo com os objetivos e campo de atuação.

**Art. 12 -** As informações referentes às ações de vigilância em saúde devem ser amplamente divulgadas à população, por intermédio de diferentes meios de comunicação.

**Art. 13 -** A vigilância em saúde deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente as estatísticas por tipo de estabelecimento, motivo da denúncia e providências adotadas em cada caso, preservando o sigilo quanto à identificação do denunciante.

**Art. 14 -** O Sistema Único de Saúde - SUS no âmbito do Município deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública por meio dos órgãos de vigilância em saúde, de informação e, ainda, de auditoria e avaliação da Secretaria Municipal da Saúde.

**§ 1º -** A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com o órgão competente de vigilância em saúde, deve organizar o Subsistema de Informações de

Vigilância em Saúde, articulados com os respectivos Sistemas Estadual e Federal, bem como manter o fluxo adequado de informações aos órgãos competentes, de acordo com as Normas em vigor.

**§ 2º -** A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão de vigilância em saúde, com o órgão de auditoria e avaliação e com outras instâncias técnico-administrativas do Sistema de Saúde Municipal, deve garantir:

I - A análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de Colniza, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicas de abrangência municipal;

II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de Colniza, bem como nos estabelecimentos de assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

III – Investigar a ocorrência de eventos adversos à saúde, de natureza epidemiológica, sanitária, ambiental, agressiva ao meio-ambiente e à saúde do trabalhador, ou que possa causar danos à saúde individual e coletiva, bem como divulgar dados de interesse dos usuários, mantendo o fluxo necessário de informação e orientação para a tranqüilidade da população.

**Art. 15 -** Os órgãos e entidades públicos e as entidades do setor privado, participantes ou não do Sistema Único de Saúde - SUS, deverão fornecer informações à direção municipal do Sistema e ao órgão competente de vigilância em saúde, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades, de monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, de controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e de elaboração de estatísticas de saúde.

**Art. 16 -** Os estabelecimentos de assistência à saúde e de interesse da saúde, de natureza agropecuária, industrial ou comercial e os profissionais autônomos e afins, quando solicitados, deverão remeter aos órgãos de vigilância em saúde:

I - dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde;

II - informações e depoimentos de importância para a vigilância em saúde.

## TÍTULO III

## DA LICENÇA SANITÁRIA E REGISTRO DE SUBSTÂNCIA OU PRODUTO

### CAPÍTULO I
### CONCEITO

**Art. 17** – A Licença Sanitária é o dispositivo legal e jurídico que será fornecido a toda e qualquer atividade que envolva produção, industrialização, manipulação, comercialização e fornecimento de produtos, alimentos, substâncias, aparelhos e prestadores de serviços que direta e indiretamente possam comprometer a saúde individual ou coletiva, executados por pessoas físicas ou jurídicas, profissionais liberais ou autônomos, órgãos ou entidades públicas e particulares, e associações.

**§ 1º** – A Licença Sanitária será fornecida após serem preenchidos os requisitos pertinentes e específicos de cada Estabelecimento exigidos para o exercício da atividade e/ou função, do registro profissional junto ao órgão respectivo e demais previstos nesta **Lei**, e das formalidades exigidas na Legislação Estadual e Federal e respectivos Conselhos Federais e Regionais.

**§ 2º -** O valor das Taxas de Alvará Sanitário correspondentes a cada tipo de Estabelecimento está em anexo no final desta **Lei**.

**Art. 18** – Entende-se por produtos, substâncias, equipamentos, maquinários, aparelhos e acessórios de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, produtos de origem animal e vegetal, dietéticos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, agropecuários, próteses, órteses, correlatos, EPI′s e coletivos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneamento, domissanitários, revestimentos e outros, equipamentos, aparelhos, utensílios, embalagens, dispositivos, contrastes e similares utilizados nos exames radiológicos, nucleares e os que possam causar danos à saúde individual e coletiva.

**§ 1º -** Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas a importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, reembalagem, aplicação, comercialização e uso relativos aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

**§ 2º -** Os Estabelecimentos previstos neste Código e nas demais Leis são responsáveis pela manutenção dos Padrões de Identidade, Qualidade e Segurança, definidas por Normas aprovadas pelo Órgão competente de Boas Práticas de Fabricação e de Boas

Práticas de Prestação de Serviços, devendo sempre que solicitados pela autoridade sanitária apresentarem o Fluxograma de Produção e os documentos e instrumentos que expressem o seu bom cumprimento.

**§ 3º -** Os trabalhadores e técnicos envolvidos devem ter assegurado o acesso aos documentos e instrumentos das Normas de Boas Práticas de Fabricação e de Prestação de Serviços, e aos demais pertinentes.

## CAPÍTULO II

## DOS DOCUMENTOS

**Art. 19 –** Os documentos exigidos para fornecimento do Alvará de Licença Sanitária constam dos Anexos e Relações no final da presente **Lei**.

**Parágrafo Único** – Quando do fornecimento do Alvará de Licença Sanitária, os documentos entregues xerocopiados deverão estar acompanhados dos respectivos originais para serem conferidos. No caso de revalidação os documentos xerocopiados poderão ser autenticados, ou somente xerocopiados se já foram conferidos pelo Órgão da Visa/Municipal.

## CAPÍTULO III

## DO REGISTRO E CONTROLE DE PRODUTOS

## DAS DEFINIÇÕES

**Art. 20 –** Para os efeitos desta **Lei**, considera-se:

**01 – Alimento:** Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, gasoso, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

**02 – Alimento dietético:** Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs.

**03 – Alimento enriquecido:** Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

**04 – Alimento de fantasia ou artificial:** Todo alimento preparado com o

objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente substância não encontrada no alimento a ser imitado.

**05 – Alimento "in natura":** Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

**06 – Alimento irradiado:** Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**07 – Aditivo intencional:** Toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, adicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

**08 – Aditivo incidental:** Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte, disposição para venda e consumo final.

**09 – Análise:** Exame de parte de um todo, com o objetivo de conhecer sua natureza, suas proporções, suas funções e suas relações.

**10 - Análise de Controle:** Aquela que é efetuada após o registro do produto, quando de sua entrega ao consumo e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas vigentes, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

**11 – Análise Fiscal:** A efetuada sobre o produto apreendido pela Autoridade Fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta **Lei** e das Normas Técnicas Vigentes.

**12 – Análise de Rotina:** A efetuada sobre o alimento colhido e apreendido pela autoridade sanitária competente sem que se atribua suspeita à sua qualidade, que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

**13 – Animais Sinantrópicos:** São animais/insetos que convivem com o homem em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incômodos, prejuízos e riscos à saúde coletiva.

**14 – Aprovação:** Ato de consentimento da autoridade competente em solicitações do requerente.

**15 – Autoridade Sanitária Competente –** O funcionário do órgão competente devidamente credenciado, dos órgãos fiscalizadores federais, estaduais ou municipais.

**16 – Autorização –** Ato privativo da Secretaria Municipal de Saúde incumbido da Vigilância Sanitária dos produtos e serviços de que trata esta **Lei** e que poderá ser usada em situações especiais e temporárias.

**17 – Assistência Farmacêutica –** Conjunto de atividades de pesquisa, produção, controle, distribuição, armazenamento, dispensação e outras relacionadas a fármacos, insumos, medicamentos e correlatos, destinados à promoção, proteção, preservação, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

**18 – Critérios da Autoridade Competente –** Parecer baseado em parâmetros estabelecidos nesta **Lei**, na Legislação Vigente ou em Normas Técnicas de reconhecido uso e aceitação legal.

**19 – Embalagem:** Qualquer forma pela qual o alimento/produto tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

**20 – Emergência –** A constatação médica de condições de agravo à saúde que impliquem em risco eminente à vida, à saúde ou em sofrimento intenso, exigindo, portanto tratamento médico imediato.

**21 – Estabelecimentos de interesse à saúde:** Os estabelecimentos que produzam, industrializem, fabriquem, manipulem, beneficiem, comercializem, armazenem e /ou distribuam alimentos, matérias-primas, produtos, medicamentos, correlatos e drogas, produtos biológicos, equipamentos, máquinas e acessórios, perfumes e cosméticos, saneantes domissanitários e congêneres, estabelecimentos destinados a desratização, desinfestação e imunização de ambientes domiciliares ou públicos, estabelecimentos de hospedagem, creches, asilos, casas de lazer e de convivência de idosos, orfanatos, escolas e pré-escolas, academias de natação, ginástica e similares, estabelecimentos de lazer e diversões, parques de exposição, circos, institutos de beleza, barbearias, saunas e similares, terminais rodoviários,

garagens de ônibus, e outros locais que possam criar ambientes insalubres ou animais sinantrópicos tais como borracharias, oficinas, depósitos de sucatas, material de construção e outros.

**22 – Estabelecimentos de Serviços de Saúde:** Estabelecimentos de natureza hospitalar, serviços médicos, clínicas, ambulatórios, de psicoterapia, psicanálise, fisioterapia, ortopedia, psicologia, laboratórios de análises médicas e de pesquisas clínicas, banco de sangue e de leite, estâncias de tratamento e repouso, laboratórios e oficinas de óticas, oficinas de aparelho e material ortopédico para uso médico, indústrias de máquinas, equipamentos, aparelhos e acessórios de uso da saúde, serviços odontológicos, clínicas odontológicas, laboratórios e oficinas de prótese dentária, oficinas de aparelhos e materiais para uso odontológico, clínicas radiológicas e outros locais que fabriquem ou exerçam atividades que visem a prevenir ou curar doenças.

**23 – Fiscalização:** Atividade de poder de polícia desempenhado pelo poder público, através das autoridades sanitárias em ambientes, incluído o de trabalho; substâncias e produtos; procedimentos e técnicas sujeitos a esta **Lei**, com o objetivo de cumprir ou fazer cumprir as determinações estabelecidas na Legislação em Vigor.

**24 – Maquinismo:** Conjunto das peças de uma máquina; mecanismo.

**25 – Matéria-prima alimentar:** Toda substância de origem vegetal ou animal em estado bruto, que para ser utilizado como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

**26 – Monitoramento:** É o acompanhamento e a verificação continua de que o processamento ou as operações nos pontos críticos de controle estão sendo adequadamente realizados.

**27 – Notificação Compulsória:** É a comunicação oficial por qualquer meio à autoridade sanitária competente, dos casos e óbitos suspeitos ou confirmados, das doenças classificadas de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional; e de relação elaborada pelo Ministério da Saúde e aquelas enumeradas em normas técnicas específicas.

**28 – Órgãos Competentes:** Órgãos Técnicos oficiais específicos para a atividade.

**29 – Padrão de Identidade e Qualidade:** O estabelecido pelo órgão sanitário competente ou Ministério da Saúde dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais,

fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise, estudos científicos, dentre outros.

**30 – Produto Alimentício:** Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

**31 – Propaganda:** A difusão por quaisquer meios de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento in natura, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

**32 – Produtos de Interesse da Saúde:** São produtos de interesse da saúde os alimentos, gêneros alimentícios, aditivos para alimentos, águas envasadas, bebidas, medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, saneantes domissanitários, seus insumos e embalagens, bem como os demais produtos que interessem a saúde, utensílios, aparelhos, equipamentos e máquinas utilizados nos serviços de saúde e outros de interesse da saúde.

**33 – Rótulo:** Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados, gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, a embalagem, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento, produto ou sobre o que acompanha o continente.

**34 – Urgência:** Ocorrência imprevista de agravo à saúde, com ou sem risco de potencial de vida, cujo portador necessite de assistência médica imediata.

**35 – Zoonoses:** Entende-se por zoonoses agravos ou doenças infecciosas que são transmissíveis ao homem pelos animais, vertebrados ou não, pelos insetos, e também aquelas que são comuns aos homens e animais.

**36 – Outras definições contidas em Legislações específicas e normas técnicas.**

**Art. 21 –** Os estabelecimentos e indústrias que produzam alimentos e/ou produtos de uso e interesse da saúde em geral, deverão estar devidamente licenciados e cadastrados junto ao Órgão de Serviços de Saúde do Município.

**Parágrafo Único –** Os produtos, alimentos, complementos alimentares, aditivos, equipamentos e outros similares de interesse da saúde quando da solicitação do seu registro deverão ser acompanhados de estudos detalhados com o tipo de matéria prima utilizada, indicação terapêutica, valor nutricional, origem, quantidade de

cada componente, responsabilidade técnica, testes complementares e outros requisitos conforme preceituam as normas legais vigentes.

**Art. 22** – Os estabelecimentos produtores/industrializadores deverão ter registros indicativos e fichários de controle dos produtos, bem como estudos técnico-científicos para verificação, a disposição do órgão fiscalizador competente.

## CAPÍTULO IV

## ROTULAGEM, PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.

**Art. 23** – Todo o produto ou alimento de uso e interesse da saúde deverá ser rotulado identificando o nome do produto, quantidade, empresa fabricante, endereço completo, cidade, estado, número de telefone e CNPJ, registro MS, número de registro do produto, prazo de validade, número do lote, componentes, valor nutricional, finalidade, indicações; nome, número e conselho respectivo do técnico responsável, contra indicações, embalagem adequada, bula explicativa e outras informações necessárias conforme a Legislação Sanitária vigente.

**Parágrafo Único** – A comercialização dos produtos importados de interesse da saúde fica sujeita à prévia apreciação e autorização da autoridade sanitária competente.

**Art. 24** – Deverão ser efetuados paralelamente à fabricação de produtos, estudos que comprovem a sua eficácia, qualidade e finalidade terapêutica.

§ Único – Para Identificação do Padrão de Identidade e Qualidade, o estabelecimento deverá ter a assistência de técnico de nível superior devidamente habilitado, e a amostra deverá ser encaminhada para Laboratório ou Instituto também habilitado, para efetuar a análise.

# TÍTULO IV

# SAÚDE E MEIO AMBIENTE

## CAPÍTULO I

## DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 25 -** Constitui finalidade das ações de vigilância em saúde sobre o meio ambiente o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem sanados ou minimizados a fim de não representarem risco à vida, levando em consideração aspectos da economia, da política, da cultura e da ciência e tecnologia, com vistas ao desenvolvimento

sustentado, como forma de garantir a qualidade de vida do usuário e do cidadão e a proteção ao meio ambiente.

**Art. 26 -** São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ambiente construído, saneamento ambiental, às fontes de poluição, proliferação de artrópodes nocivos, vetores e hospedeiros intermediários, atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, construções de barragens para produção de energia hidroelétrica, a exploração mineral, o uso de agro defensivos nas produções agrícolas e pecuárias, bem como quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar riscos ou danos à saúde, vida ou qualidade de vida e meio-ambiente.

**§ 1º -** Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo são os definidos neste Código, em normas técnicas e nos demais diplomas legais vigentes.

**§ 2º -** Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis por manter a sua propriedade em boas condições sanitárias dificultando à presença de animais sinantrópicos, não comprometendo desta forma a preservação da saúde pública.

**Art. 27 -** A autoridade sanitária motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

**Parágrafo Único -** Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter programação permanente de monitoramento das atividades potencialmente contaminadoras de áreas urbanas ou rurais, bem como garantir a concretização dos projetos de remediação de áreas contaminadas, bem como manter cadastro atualizado das mesmas.

## CAPÍTULO II

## DA PROTEÇÃO DAS ÁGUAS E DO SOLO

**Art. 28** – É proibido comprometer por qualquer forma a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular, bem como permitir que sejam construídos próximos a nascentes ou em nascentes, construções de natureza poluidoras ou despejar nestas ou nos cursos dágua substâncias, poluentes e mesmo a própria água originada de esgotos que contenham elementos poluentes e tóxicos, substâncias físicas, químicas ou biológicas que possam criar condições nocivas ou ofensivas à saúde em geral, bem

como lançar no solo sem o devido tratamento, desintoxicação e purificação.

**Art. 29 –** Todas as áreas pertencentes e que compõem os mananciais de água, principalmente as de captação para abastecimento de água da rede pública, não devem ter em suas proximidades indústrias e estabelecimentos de qualquer natureza que possam produzir resíduos poluentes e sejam lançados nestes mananciais e cursos d′água sem o devido tratamento, respeitando-se as distâncias mínimas existentes e vigentes na Legislação Ambiental, bem como deverá ter a Licença Ambiental do Órgão Competente.

**Art. 30 –** Os esgotos domésticos ou resíduos de indústrias, bem como resíduos sólidos ou industriais não poderão de forma alguma ser lançados em cursos dágua, no solo e/ou no meio-ambiente se estes se tornarem poluídos, devendo receber o tratamento adequado conforme Legislação em vigor.

**Parágrafo Único –** É proibido sob qualquer forma lançar esgotos, resíduos, materiais poluentes, lixos contaminados, tóxicos, radioativos e outros que pelas suas características possam colocar em risco à saúde pública, bem como qualquer outro resíduo, esgoto ou material não especificado acima, os quais deverão ser antes devidamente tratados, para que não poluam ou contaminem o meio ambiente, ar, água e solo.

## CAPÍTULO III

### ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

**Art. 31 -** A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde e em conjunto com o Departamento de Engenharia, Habitação e Urbanismo, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental dos meio urbanos e rurais que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública.

**Parágrafo Único -** O parecer referido no "caput" deverá versar, dentre outros, sobre aspectos de drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

**Art. 32** - Toda e qualquer edificação, urbana ou rural, deve ser construída e mantida, observando-se:

I - a proteção contra as enfermidades transmissíveis e enfermidades crônicas, inclusive aquelas transmitidas ao homem por animais e vetores;

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

III - a redução dos fatores de estresse psicológico e social;

IV - a preservação do ambiente do entorno;

V - o uso adequado da edificação em função de sua finalidade;

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

**Art. 33** - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona urbana ou rural, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodos à população e transtornos ao entorno.

**§ 1º -** Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim.

**§ 2º -** As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

**§ 3º -** A criação de outros animais em área urbana do Município estará sujeita às normas emanadas da autoridade sanitária municipal, observadas as proibições previstas no artº 59.

**§ 4º -** Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deve contar com responsável técnico cadastrado no órgão de vigilância em saúde municipal, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

**§ 5º -** A vacinação anti-rábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

**Art. 34 -** Além da observância à legislação municipal pertinente, toda edificação, ampliação ou reforma de imóvel, qualquer que seja o fim a que se

destine, deve também atender às normas de edificações específicas federais, estaduais e municipais.

## CAPÍTULO IV

## DO SANEAMENTO NA ZONA RURAL

**Art. 35 –** Todas as residências bem como os anexos (cantinas, alojamentos) de propriedades localizadas na Zona Rural, deverão estar dotadas de Instalações Hidráulico-sanitárias, esgotamento sanitário e fossas do tipo sépticas com sumidouros ou valas de infiltração de tamanho compatível com o **nº.** de pessoas existentes, e deverão manter condições adequadas de higiene e salubridade.

**Parágrafo Único** – Os dejetos de fossa e esgoto sanitário não poderão de nenhuma forma serem despejados nos mananciais, lagos e cursos d´água ou no meio-ambiente, devendo as instalações do destino final dos dejetos ser construída a uma distância mínima segura de 30 metros de qualquer manancial de água.

**Art. 36 –** As instalações de estábulos, cocheiras, pocilgas, aviários, currais, confinamentos e similares deverão estar dotados de instalações sanitárias com esgotamento e tratamento adequado, piscinas e lagos para limpeza, ou outra forma de manejo sanitário como a utilização da palha de arroz para absorver os dejetos, ambos os casos deverão estar devidamente aprovados pelo Órgão Ambiental responsável.

**§ 1º -** As dependências mencionadas no Caput deste Artigo deverão ser construídas com piso adequado, ou forração deste piso (terra ou alvenaria) recomendada por Técnico, e deverão ser construídas afastadas de instalações residenciais e de hospedagem, no mínimo de 150 (cento e cinqüenta) à 300 (trezentos) metros, além de observar uma distância mínima segura de 100 (cem) a 150 (cento e cinqüenta) metros da via pública e de 300 (trezentos) a 500 (quinhentos) metros de corpos de água.

**§ 2º –** A instalação de Agroindústrias de qualquer natureza (matadouros, curtumes, indústrias de alimentos e afins) estará condicionada as Normas Regulamentares dos Órgãos Responsáveis como INDEA, IBAMA E SEMA, em que deverão ser realizados estudos de Impacto Ambiental devidamente aprovado, e Estudos Técnico-Sanitários em conjunto com a Autoridade Sanitária do Município, para a efetivação da Concessão da Licença para Funcionamento.

**Art. 37 –** Todas as Zoonoses ocorridas nos Estabelecimentos Agropecuários como Febre Aftosa, Raiva Suína, Peste Bovina e outras devem ser comunicadas imediatamente a VISA/MUN e INDEA para as providências cabíveis, de abate aos animais doentes, abertura de

valas, incinerações e demais ações necessárias para evitar o alastramento e infestação das propriedades vizinhas.

**Parágrafo Único -** Todas as dependências do estabelecimento principalmente as de engorda de animais, confinamentos, depósitos, maquinários, insumos e outros devem permanecer limpos, desinfetados, os produtos devidamente acondicionados, com espaço suficiente para desenvolver a atividade, evitando assim o aparecimento de surtos de doenças dos animais e proliferação dos vetores.

**Art. 38** – É expressamente proibido jogar animais mortos nas vias públicas, cursos d'água, lagos, nascentes, vegetações, matas e a céu aberto para evitar o comprometimento das águas, do próprio meio-ambiente e da saúde coletiva.

## CAPÍTULO V

## ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

**Art. 39 -** Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**§ 1º -** Os órgãos de vigilância em saúde manterão programação permanente de vigilância e controle da qualidade da água fornecida pelo sistema de abastecimento de água para consumo humano, inclusive no caso de soluções alternativas de abastecimento de água para essa finalidade, e deverão ser realizadas periodicamente, ou sempre que existir riscos à saúde pública coleta de amostras para exames laboratoriais da rede pública de abastecimento de água bem como de poços públicos e privados, para detectar a presença de coliformes, e também a análise físico-química se necessária, para verificar a potabilidade da água, conforme Portaria **nº** 518/04 do MS, de 25/03/2.004, e Normas Complementares.

**§ 2º -** A Secretaria Municipal da Saúde ou o órgão competente em vigilância em saúde publicará norma técnica sobre a programação permanente de monitoramento da qualidade da água para consumo humano no Município de Colniza.

**§ 3º -** Os órgãos de vigilância em saúde, no âmbito de sua competência, colaborarão para a preservação de mananciais.

I - A Vigilância Sanitária Municipal é competente para fiscalizar o Sistema de

Abastecimento de Água – ETA, e sempre que detectar irregularidades solicitará providências imediatas para sanar o problema.

II – Compete também a autoridade sanitária a supervisão, fiscalização e promoção de atividades de vigilância da qualidade da água para consumo humano, individual e coletivo, tanto para a rede de abastecimento público, como privado, água mineral, e de lençóis freáticos ou artesianos.

**Art. 40** - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme as normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

**Art. 41 -** Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída;

III - toda água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida, obrigatoriamente, a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica;

IV - deve ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição;

V - a fluoretação da água distribuída por meio de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela legislação vigente.

**Art. 42** – Todas as habitações sejam residências, comércios, estabelecimentos bancários, públicos, associações, clubes de lazer, prestação de serviços ou outros que possuírem reservatórios de água de abastecimento, deverão efetuar a limpeza e desinfecção, pelo menos 01 (uma) vez ao ano, registrando a operação em um caderno, rubricado pelo responsável.

**§ 1º -** Todas as caixas d'água e reservatórios que estiverem ao nível do chão, ou elevadas deverão estar

devidamente tampados, vedados e com acesso para efetuar a limpeza.

**§ 2º -** Toda a água que for depositada em barris, galões, latas ou similares também deverão estar tampados e bem como os mencionados no § 1º estarão sujeitos à fiscalização e tratamento com larvicida pelos Agentes Ambientes ( ASA ) , devendo estar previamente lavadas e com água limpa, conforme as Normas Vigentes da FUNASA/MS.

**Art. 43** – Todas as residências e estabelecimentos de qualquer natureza, localizados em vias públicas com rede pública de abastecimento de água são obrigadas a fazerem ligação ao Sistema.

**Parágrafo Único** – A abertura de poços em residências só sera permitida em casos excepcionais, e será observada a distância mínima de 30 (trinta) metros de qualquer foco de contaminação, ou fossa séptica ou negra, ressalvado para os estabelecimentos comerciais, industriais e outros que demandem grande consumo de água, o qual será efetuado em ambos os casos através de Laudo de Perito indicado pela Administração, e em anexo deverá constar um croqui identificando o local.

## CAPÍTULO VI

## ESGOTAMENTO SANITÁRIO

**Art. 44** - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Art. 45 -** Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente.

**§ 1º –** Nos locais onde não houver sistema de tratamento e coleta de esgoto será exigido a locação de fossa séptica e sumidouro com memória de cálculo de dimensionamento para emissão de Alvará de Construção e conclusão da mesma para emissão de Habite-se.

**§ 2º –** O tratamento e destinação das águas servidas e de lavagem geradas pelas atividades comerciais, industriais e de serviços são de responsabilidade do estabelecimento gerador.

**Art. 46** – Todos os prédios de residências, estabelecimentos de serviços, comerciais, prestação de serviços, associações, entidades, bancos, poderes públicos, e afins deverão estar dotados de instalações sanitárias e hidráulicas em bom estado de funcionamento, caixas de gordura e sistema de esgotamento adequado, e dotados de fossa séptica e sumidouro em tamanho compatível com o número de pessoas.

**Parágrafo Único** – Todos os estabelecimentos acima elencados, quando for instalada a Rede de Esgoto Sanitário Municipal serão obrigados a fazerem a ligação ao Sistema.

**Art. 47** – É proibido sob qualquer forma o esgotamento sanitário de dejetos de fossa, de águas servidas ou de lavagem de roupas e louças, de águas servidas de postos de gasolina, de lavagem de carros, de oficinas, de indústrias e similares, de residências, de estabelecimentos comerciais e de prestadores de serviços, tanto para a via pública, como para o meio-ambiente, terrenos baldios, canteiros e praças públicas, cursos e mananciais de água, etc.

**§ 1º -** O local onde devem ser colocados os dejetos de limpa-fossas, objeto do esgotamento de fossas sépticas, negras e outras deverá ser sugerido pelo prestador de serviços, através de projeto com croqui identificando o local e constando o **nº** de cargas mensais, o qual será objeto de análise e aprovação pela autoridade sanitária e por ela fiscalizado, bem como do Órgão Ambiental competente, sendo vedado o despejo em outro local qualquer.

**§ 2º -** É expressamente proibido a instalação de dispositivo em que é conectada a rede de esgoto pluvial à rede de esgoto sanitário com destino para a fossa séptica e vice-versa, o qual alterna tanto a água da chuva como a água servida ou de fossa, com destino para a via e logradouros públicos ou meio-ambiente; ambas as redes (pluvial e esgoto) nos estabelecimentos e residências devem ser construídas separadas.

**§ 3º -** Periodicamente deverá ser feita a manutenção de ralos e canalização de esgotos, bem como o controle da Fauna Sinantrópica nas fossas-negras e sépticas utilizando-se o produto ‘cal virgem’ ou ‘cal hidratada’, por apresentar características de não poluir e nem contaminar o meio-ambiente.

**Art. 48 -** A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, de esgotos sanitários ou de lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos só será permitida se forem tratados e desinfeccionados em conformidade com as pertinentes normas técnicas, usos estes que serão permitidos somente após apreciação e parecer do Órgão Ambiental competente.

## CAPÍTULO VII

## RESÍDUOS SÓLIDOS

**Art. 49 -** Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, triagem, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**§ 1º -** Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela disposição adequada de resíduos provenientes da manutenção e criação de animais, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal vigente.

**§ 2º -** Os responsáveis legais e técnicos pelos estabelecimentos de assistência à saúde, bem como pelos estabelecimentos industriais e comerciais relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, devem inserir em suas normas de rotinas e procedimentos e normas de boas práticas de fabricação, as orientações adequadas sobre resíduos sólidos que abordem o acondicionamento no local da geração, o armazenamento interno, o armazenamento externo e o transporte no interior dos estabelecimentos.

**§ 3º** – A coleta, tratamento e destinação de resíduos sólidos gerados pelas atividades comerciais, industriais e de serviços, que não sejam constituídos por resíduos de atividades domésticas ou de escritório são de responsabilidade do estabelecimento gerador do resíduo.

**§ 4º** – Entendem-se por resíduos gerados por atividade doméstica aqueles gerados na atividade de alimentação e limpeza, excetuando-se aqueles resíduos gerados diretamente pela atividade produtiva e por descarte de embalagens.

**Art. 50 –** Todo resíduo sólido ou semi-sólido, classificado como Lixo, deverá ser acondicionado em latas de lixo devidamente tampadas, revestidas se possível de saco de lixo ou em sacos plásticos apropriados para lixo e dispostos em haste elevado com cesto (suporte para lixo), os quais serão destinados para o recolhimento do Serviço de Coleta de Lixo.

**§ 1º -** É proibido sob qualquer forma lançar, colocar, varrer ou espalhar lixos de qualquer espécie nas vias públicas, terrenos baldios, canteiros e praças públicas, e na frente de quaisquer estabelecimentos ou residências.

**§ 2º -** O Sistema de Coleta de Lixo faz parte da Usina de Triagem, Compostagem e Disposição final de Lixo e de Resíduos

de Serviços de Saúde e será devidamente fiscalizado pela Vigilância Sanitária do Município.

**§ 3º -** Todo o lixo doméstico, comercial, e de atividades burocráticas, tanto de entes públicos como privados será recolhido e destinado para o Aterro Sanitário, onde será devidamente tratado e disposto pela Usina de Triagem e Compostagem.

**Art. 51** – Os Resíduos de Serviços de Saúde como agulhas, seringas, curativos, restos cirúrgicos e hospitalares, materiais de laboratório, de clínicas médicas odontológicas e similares, deverão serem acondicionados em sacos de Lixo tipo II, com os dizeres 'LIXO CONTAMINADO', conforme NBR 9191 da ABNT, e dispostos para o Recolhimento do Serviço de Coleta Especial, devido ao alto poder de infectação e contaminação que apresentam, não sendo permitida em hipótese nenhuma a sua triagem e posterior reciclagem.

**§ 1º -** Para o acondicionamento e disposição dos resíduos sólidos de saúde, o(s) funcionário (s) encarregado deverá(ao) estar devidamente treinado(s) e usando o EPI (Equipamento de Proteção Individual) para não oferecer riscos à própria saúde.

**§ 2º -** Os resíduos pontiagudos e perfuro-cortantes deverão ser acondicionados em recipientes rígidos (plástico ou metal) ou Descartex, até a altura de ¾ do volume, e após acondicionados em sacos plásticos apropriados, conforme 'caput' deste artigo.

**§ 3º -** Quando não recolhidos pelo Serviço de Coleta Especial, os Resíduos de Sólidos de Saúde deverão ser destinados para a incineração em Unidade de Incineração, devidamente localizada e licenciada pelo Órgão Ambiental competente.

**Art. 52 -** Os Resíduos de Serviços de Saúde, como restos cirúrgicos, sobras de alimentos e lixos de quartos e centros de tratamento de pacientes, bem como de salas de esterilização não poderão ser destinados para coleta comum, reciclagem ou adubação orgânica, bem como quanto as sobras de alimentos dos estabelecimentos hospitalares, de assistência a saúde, de clínicas e institutos de repouso e recuperação e outros de interesse da saúde poderão ser destinadas para confecção de ração de uso animal, devido ao alto poder de infectação e contaminação que podem apresentar.

**Parágrafo Único** – Os Resíduos de incineração não deverão ser aproveitados como adubação orgânica, e sim

destinados ao acondicionamento em valas sépticas do Aterro Sanitário.

**Art. 53 -** Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, triagem e destinação final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente e por profissionais habilitados.

**Art. 54** - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos que não sejam infectantes, com vistas à sua reciclagem devem ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

**Art. 55 -** As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos sólidos dos serviços de Saúde devem obedecer as Normas em vigor, em especial a Resolução RDC **nº** 306, de 07/12/2.004, e os resíduos considerados como perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas, e demais Normas e Regulamentos pertinentes, e ficam sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

## CAPÍTULO VIII

## DO SANEAMENTO E DO AMBIENTE URBANO

**Art. 56** - Cabe ao proprietário de imóvel ou de calçada não construída ou não ajardinada, a sua limpeza de forma a evitar a proliferação de plantas daninhas, animais e insetos nocivos à saúde.

**Parágrafo Único** – O Poder Público notificará, mediante Edital, nos meses de novembro e maio de cada ano e quando mais for necessário, os proprietários de imóveis não construídos que necessitem de limpeza, dando o prazo de 30 dias para a limpeza, após o qual o proprietário será autuado conforme as Normas previstas nesta **Lei**.

**Art. 57** - A ninguém é permitido atear fogo em roçadas, palhadas, folhas, lixos ou matos na área urbana do município.

**Art. 58** – Todas as habitações como residências, comércios, estabelecimentos públicos e privados, associações, entidades, repartições públicas e bancárias, indústrias e prestadores de serviços deverão manter seus imóveis e/ou domicílios em perfeitas condições de higiene e salubridade, efetuando limpezas periódicas bem como a manutenção de reservatórios de água limpos e desinfetados e tampados, com fins de evitar a formação de fauna sinantrópica, comunicando quaisquer eventos anormais às autoridades públicas e sanitárias.

**Art. 59** – É proibida a criação de quaisquer animais e/ou aves de pequeno porte (galinhas, patos, coelhos) e de grande porte (ovelhas, cavalos, bois) bem como a manutenção de cocheiras ou estábulos, ou pocilgas no perímetro urbano, principalmente nas Zonas Central, Residencial, Especiais de Interesse Social e nas Zonas Industriais, com as finalidades de cria, recria ou engorda, por apresentarem fatores de presença de vetores, insalubridade e incômodos ao meio e aglomeração urbanos.

**§ 1º -** A cria, recria ou engorda dos animais e aves referidos no 'caput' deste artigo será permitida em chácaras e estabelecimentos considerados como de Zona Rural, e deverão obedecer as Normas de Higiene bem como aos requisitos sanitários e ambientais pertinentes, e se for o caso terem Licença Ambiental no Órgão correspondente.

**§ 2º -** A manutenção de Criadouros ou Estabelecimento para fins de pesquisa científica e tecnológica, como de reprodução, melhoria de matrizes e outras, somente será permitido após realizado o Estudo de Impacto de Vizinhança (EIV) e Estudo de Impacto Ambiental (EIA) em conjunto com a autoridade sanitária do Município em local previamente designado, conforme previsto na **Lei nº** 48/2001, de 05 de novembro de 2.001 – Código de Postura do Município de Colniza, incluindo-se nestes as Instalações de Zoológicos, Exposições e Amostras de Animais e outros devendo também obterem as licenças dos Órgãos Ambientais, e da Fauna e Flora.

**§ 3º -** É proibida a criação de pombos ou outras aves que apresentem insalubridade nos forros das residências bem como no domicílio de qualquer outro estabelecimento, por apresentarem características de infestação de insetos, como os chamados piolhos, os quais causam sérios danos à saúde individual e coletiva.

**Art. 60** – Todos os prédios de residências, estabelecimentos de serviços, comerciais, industriais, prestações de serviços, de lazer, entidades, associações, bancos, poderes públicos e afins deverão estar dotados de instalações sanitárias e hidráulicas, bem como caixas de gordura e sistema de esgotamento adequado como fossa séptica e sumidouro em bom estado de conservação e funcionamento e de tamanho compatível com o **nº** de pessoas.

**§ 1º -** É proibido sob qualquer forma o esgotamento sanitário, dejetos de fossa de águas de fossas, lavagem de roupas e louças, de águas servidas, de postos de gasolina e de lavagem de carros, de oficinas, de indústrias, de beneficiamento de matéria-primas, tanto para a via pública como para o meio-ambiente, terrenos baldios, canteiros e vias públicas, cursos e mananciais de água, e outros.

**§ 2º -** Todos os estabelecimentos referidos no caput deste artigo deverão estar dotados de dispositivo para colocação do lixo (haste para cesta de lixo) frente ao seu domicílio, em local de fácil acesso à Coleta Pública de Lixo, e com afins de que o lixo não se esparrame pelas vias públicas.

## CAPÍTULO IX

## DO CONTROLE DA POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA E SONORA

**Art. 61** – É proibida a liberação de quaisquer tipos de gases e/ou fumaças, seja de estabelecimentos prestadores de serviços ou de indústrias sem serem devidamente submetidos a tratamento de filtragem adequada, para não causar danos à saúde pública nem ao meio-ambiente.

**Art. 62** – É proibida a instalação de qualquer dispositivo sonoro em estabelecimentos, prédios públicos e particulares, templos ou igrejas, bem como em veículos particulares, prestação de serviços ambulantes, auto-socorro e outros em desacordo com as Normas vigentes e/ou em níveis de ruído que possa causar danos à saúde coletiva.

**§ 1º -** Os veículos tipo ambulância, corpo de bombeiros, viaturas policiais e demais órgãos dos poderes possuem os próprios sistemas sonoros que serão utilizados quando em emergências e serviços, e deverão serem aprovados pelas normas da ABNT e dos Órgãos de Trânsito.

**§ 2º -** As danceterias, boates, casas de show e de diversão e similares deverão possuir em sua estrutura física material de proteção acústica, para evitar a propagação do som em níveis que possam causar danos a saúde em geral e incômodos à vizinhança.

**Art. 63** – As Indústrias e Estabelecimentos que possuem maquinários e equipamentos que produzam ruídos e sons acima ou mesmo próximos dos limites estabelecidos na Legislação Vigente deverão adotar medidas que não ultrapassem níveis que possam causar prejuízos à saúde do trabalhador.

## CAPÍTULO X

## DAS ÁGUAS DE MESA E MINERAIS

**Art. 64** – As fontes de água naturais destinadas ao abastecimento individual e coletivo deverão estar protegidas

contra qualquer forma ou fonte de poluição, e as de águas minerais deverão atender as exigências previstas nas Normas e Regulamentos Técnicos do Sistema Único de Saúde-SUS, Ministério da Saúde, e dos Ministérios da Agricultura e das Minas e Energia.

**Art. 65 –** É proibida a exploração de qualquer fonte ou poço profundo que produza água mineral, como também a sua utilização e comercialização sem o devido licenciamento e/ou registro no Órgão Competente.

**Parágrafo Único –** Para ser comercializada e utilizada como potável a água mineral deverá ser submetida a Análise em Laboratório de Referência devidamente credenciado, bem como a sua industrialização (tratamento e engarrafamento) estar sob o acompanhamento de responsável técnico habilitado e a fiscalização de órgão competente.

**Art. 66 –** As Bacias dos rios próximas das Fontes e Poços de Águas Minerais deverão estar protegidas com vegetação e matas propícias a preservação do manancial, bem como as atividades e indústrias poluidoras deverão ser localizadas e instaladas a uma distância mínima segura que possam evitar a contaminação das vias e proximidades do poço ou nascente por poluentes químicos, dejetos industriais, esgotos e outros, conforme a Legislação Sanitária e Ambiental vigente.

## CAPÌTULO XI

## DAS ZOONOZES

### SEÇÃO I

### DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 67** - Cabe à Coordenação da Vigilância Ambiental da Secretaria Municipal de Saúde, o controle da população animal, bem como a prevenção das Zoonozes, em todo o território do Município.

**Parágrafo Único –** São competentes para exercer as atividades previstas neste Capítulo, no que diz respeito às Zoonoses transmitidas por animais, o Coordenador, o Supervisor, o Agente Sanitário (Médico-Veterinário) e os Agentes Ambientais investidos na sua função através de Portaria do Prefeito Municipal.

**Art. 68** - Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I – ZOONOSES – infecção ou doença infecciosa, transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem e vice e versa;

II – ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE – a Coordenadoria de Controle de Zoonozes da Secretaria Município de Saúde de Água Boa;

III – ANIMAIS SINANTRÓPICOS – as espécies que, indesejávelmente, coabitam com o homem, tais como, roedores, baratas, moscas, mosquitos, pulgas e outros;

IV – ANIMAIS SOLTOS – todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção;

V – ANIMAIS APREENDIDOS – todo e qualquer animal capturado por servidores da Coordenadoria de Controle de Zoonozes da Secretaria Municipal competente, compreendendo, desde o instante da captura, seu transporte, alojamento das dependências de animais e destinação final.

VI – DEPÓSITOS DE ANIMAIS – as dependências apropriadas da Coordenadoria de Controle de Zoonozes, para alojamento e manutenção dos animais apreendidos.

VII – ANIMAIS SELVAGENS – os pertencentes às espécies não domésticas;

VIII – MAUS TRATOS – toda e qualquer ação voltada contra os animais que impliquem em crueldade, especialmente, a ausência de alimentação mínima necessária, o excesso de peso de carga, a tortura, o uso de animais feridos, a submissão à experiências pseudocientíficas e, o que mais dispõe o Decreto 24.645, de julho de 1934 (**Lei** de Proteção aos Animais) e demais normas pertinentes;

IX – CONDIÇÕES INADEQUADAS – a manutenção de animais em contato direto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou Zoonozes, ou, alojamento de dimensões impróprias à sua espécie e porte;

X – AGENTE SANITÁRIO – médico veterinário da Coordenadoria de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde;

XI – ÓRGÃO SANITÁRIO RESPONSÁVEL – a Coordenadoria de Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

XII – CÃES MORDEDORES VICIOSOS – os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais, em logradouros públicos, de forma repetida.

**Art. 69** – Consistem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses:

I – prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos, causados pelas Zoonoses urbanas prevalentes;

II – preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da Saúde pública.

**Art. 70** – Consistem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I – prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;

II – preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhes dano ou incômodo causados por animais.

## SEÇÃO II

## DA APREENSÃO DE ANIMAIS

**Art. 71 –** É proibida a permanência de animais soltos nas ruas e logradouros públicos, ou locais de livre acesso à população.

**§ 1º –** É proibido o passeio de cães, nas vias públicas e logradouros, exceto com uso adequado de coleira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficiente, para controlar os movimentos dos animais, bem como o condutor deverá ter em seu poder o Atestado de Vacinação do animal e um saco coletor para recolher os excrementos por ele eliminados.

**§ 2º –** Os cães mordedores e bravios além dos requisitos exigidos no § anterior e se não estiverem sendo portadores de raiva ou outra doença transmissível, somente poderão sair às ruas, devidamente amordaçados.

**§ 3º –** Excetuam-se deste artigo, os animais devidamente atrelados, utilizados no transporte e frete de cargas (carrocinhas), comprovadamente vacinados e que não ofereçam riscos à

segurança das pessoas, à critério da autoridade sanitária e devidamente licenciados se for o caso.

**Art. 72 –** Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condições esta constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial, fato este que será objeto de abertura de Processo Administrativo pela autoridade sanitária, e também encaminhado a autoridade judiciária para a cominação das penas civis e penais.

**Art. 73 –** Será apreendido todo e qualquer animal:

I – encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população, e/ou que possa oferecer riscos a vida ou à saúde das pessoas;

II – submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV – mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V – cuja criação ou uso, seja vedado pela presente legislação.

**Parágrafo Único –** Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados, se verificado pela autoridade sanitária, não mais existirem as causa ensejadoras da apreensão.

**Art. 74 –** Os animais apreendidos ficarão à disposição de seus representantes legais, nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que, durante este período, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico veterinário e pessoal preparado para tal função.

**§ 1º –** Os prazos, contados do dia subsequente ao dia da apreensão do animal são de:

I – 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;

II – 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais;

**§ 2º –** Para todos os efeitos deste artigo, consideram-se:

I – PEQUENOS ANIMAIS – caninos, felinos e aves;

II – MÉDIOS ANIMAIS – suínos, caprinos e ovinos;

III – GRANDES ANIMAIS – bovinos, equinos, muares, asininos e bubalinos.

**Art. 75 –** O animal só poderá ser resgatado pelo seu proprietário ou representante legal quando do pagamento das respectivas taxas e se não existir nenhum impedimento legal.

**Art. 76 –** A Coordenadoria de Controle de Zoonoses e a Prefeitura Municipal do Município de Colniza não respondem por indenização, nos casos de:

I – dano ou óbito do animal apreendido;

II – eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal, durante o ato da apreensão, os quais serão impostos ao proprietário do animal.

**Art. 77 –** O animal encontrado errante, doente ou suspeito de estar portando o vírus da raiva e que ofereça riscos a vida e a saúde das pessoas transeuntes após constatada a sua periculosidade poderá, a juízo do Agente Sanitário, ser sacrificado *"in loco".*

**Art. 78** – O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de sua funções, às dependências do alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

**Art. 79 –** Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão, gato ou outro qualquer portador do vírus, mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva.

**Art. 80 –** O animal apreendido, quando não reclamado junto à Coordenadoria de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no artigo 74 § 1º terá a seguinte destinação a critério da autoridade sanitária:

I – resgate;

II – doação;

III – leilão em hasta pública;

IV – adoção;

V – sacrificio.

## SEÇÃO III

## DA RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO DOS ANIMAIS

**Art. 81 –** Os atos danosos cometidos pelos animais, são da inteira responsabilidade de seus proprietários.

**Art. 82** – É da responsabilidade do proprietário, a manutenção dos animais em perfeitas condições de higiene, alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

**Art. 83 –** É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

**Art. 84 –** Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário, a disposição adequada do cadáver ou, o seu encaminhamento à Coordenadoria de Controle de Zoonoses para perícia se for o caso.

**Art. 85 –** O proprietário de animal suspeito de Zoonose, principalmente a raiva, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados, nas instalações da Coordenadoria de Controle de Zoonoses, ou em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico-veterinário.

## SEÇÃO IV

## DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

**Art. 86 –** Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, independentemente de seu uso ou finalidade, ficam obrigados a adotarem as medidas necessárias para a manutenção, em perfeitas condições de higiene e isentas de animais da fauna sinantrópica e outros prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

**§ 1º** – Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los, permanentemente, isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos, além de mantê-los em locais cobertos.

**§ 2º –** Nas obras de construção civil é obrigatória a drenagem permanentemente de coleção líquida, originada ou não pelas chuvas, e de materiais e resíduos, bem como a disposição adequada de equipamentos e embalagens (latas, latões, plásticos), de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

## SEÇÃO V

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 87** – Qualquer animal, em que esteja evidenciada sintomatologia clinica de raiva, ou, já esteja constatada por médico-veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ou sacrificado, e seu cérebro encaminhado ao laboratório oficial.

**Art. 88** – Não será permitida em residência particular a criação, alojamento e a manutenção de mais de 05 (cinco) animais no total, das espécies canina 03 animais e felina 02 animais, com idade superior a 90 (noventa) dias.

**Art. 89** – A criação, alojamento e manutenção de animais em quantidade superior à especificada no artigo anterior, caracterizará o canil de propriedade privada.

**Art. 90** – Os canis de propriedade privada e de uso comercial somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária competente, quando serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, seguindo-se a expedição de laudo pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente.

**§ 1º -** Serão observadas as seguintes condições para o licenciamento do canil:

a. Possuir um técnico habilitado com registro junto ao CRVM;

b. Instalações separadas, no máximo de 30 (trinta) dias para:

1 – cães de porte pequeno (até  kg) – área mínima de 1 m2 por animal;

2 – cães de porte médio (11 a 20 kg) – área mínima de 2 m2 por animal;

3 – cães de porte grande (+ de 20 kg) – área mínima de 2,5 por animal.

c. Instalações separadas por mais de (trinta) dias deve contar com uma área para solarium, contígua ao canil com dispositivo que permita abrir ou fechar o acesso do interior para o exterior.
d. Área para lazer e/ou treinamento dos animais;
e. Sala para tratamento dos animais doentes;
f. Instalações separadas para o isolamento de animais doentes ou portadores da raiva;
g. Apresentação de Projeto para a apreciação da Autoridade Sanitária, com a respectiva quantidade de animais a serem abrigados;
h. Instalações Hidráulicas e Sanitárias, bem como instalações adequadas e ralos para limpeza de cada parte individual, e dotado de fossa séptica para o destino dos dejetos, e fossa séptica separada para o destino de dejetos contaminados;
i. Instalações Sanitárias para os funcionários envolvidos, bem como vestuário adequado, equipado com Equipamento de Proteção Individual para uso nas tarefas.

**Art. 91** – A Administração Municipal implantará o Canil Municipal e o Núcleo Regional de Controle de Zoonoses e Entomologia, conforme Projeto de Construção e Instalação que, além dos requisitos pertinentes constantes do Artigo anterior, deverá conter as Unidades Mínimas de: Sala de Recepão (Hall); Secretaria; Sala de Diretoria, de Técnicos e de Operadores de Campo; Laboratório de Entomologia e de Qualidade da Água; Sala de Vacinação e Coleta; Depósito e Copa.

**§ 1º -** O Canil Municipal e o Núcleo Regional de Controle de Zoonoses e Entomologia deverão possuir ainda:

a. Unidade de Controle Animal, dispondo de Gatil com Sala de Eutanásia;
b. Curral com capacidade mínima de 03 (três) eqüinos; 06 bovinos e 02 caprinos;
c. Pocilga para 04 animais: 02 adultos e 02 pequenos.
d. Cemitério Para Cães e Gatos e outros Animais sacrificados em virtude de Zoonoses e de doenças contagiosas, examinados e certificados através de Análise

Laboratorial e/ou Técnico habilitado, em local a ser préviamente designado pela Administração Municipal, após ouvida a Autoridade Sanitária e Parecer do Órgão Ambiental competente.

**Art. 92** – É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.

**Parágrafo único -** Executam-se da proibição deste artigo, os recintos com finalidade de lazer (circos, parques, etc.) que mantenham as condições necessárias À segurança do público.

**Art. 93** – É proibida a utilização ou exposição de animais em vitrines, à qualquer título.

**Art. 94** – Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos à obtenção de laudo, emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

**Art. 95** – É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em veículos de tração animal.

**Parágrafo único** É obrigatório o uso de sistema de frenagem nos veículos de que trata este artigo, acionado especialmente, quando da descida de ladeiras.

## TÍTULO V

## SAÚDE E TRABALHO

### CAPÍTULO I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 96** - A saúde do trabalhador deve ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, quanto no processo de produção.

**§ 1º -** Nas relações estabelecidas entre o capital e o trabalho, estão englobados os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

**§ 2º -** As ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

**§ 3º -** Para os efeitos do disposto no "caput", as autoridades sanitárias deverão executar ações de inspeção em ambientes de trabalho, visando ao cumprimento da legislação sanitária vigente, incluindo a análise dos processos de trabalho que possam colocar em risco a saúde dos trabalhadores.

**§ 4º -** É obrigatório manter em cada empresa a CIPA, e na falta desta 01 técnico habilitado em Ações de Saúde do Trabalhador, para que se possa realizar a Análise de Acidentes, através do método Árvore de Causas, onde se possam indicar todas as situações que contribuíram para o fato, e se sanadas ou retiradas a tempo podem contribuir para impedir o acidente ou doença ou minimizar o efeito da lesão.

**Art. 97** - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores fornecendo os equipamentos necessários, como Equipamento de Proteção Individual (EPI), Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), e demais uniformes, equipamentos, acessórios e dispositivos de segurança, incluindo os de ambientes de trabalho (extintores de incêndio, saídas de emergência);

II - garantir e facilitar o acesso aos locais de trabalho pelas autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes – CIPAs ou do Técnico Habilitado em Ações de Saúde do Trabalhador, e pelos representantes dos sindicatos de trabalhadores, a qualquer dia e horário, fornecendo-lhes todas as informações e dados solicitados;

III - garantir a participação, nas atividades de fiscalização, dos trabalhadores para tal fim requisitados pela autoridade sanitária;

IV - dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos;

V - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos decorrentes das condições de trabalho e do meio ambiente;

VI - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, de qualquer natureza, tais como físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do

trabalho, elaborando cronograma de implementação de sua correção.

**Art. 98** - As autoridades sanitárias que executam ações de vigilância em saúde do trabalhador devem desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar aos trabalhadores, CIPAs e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II - assegurar a participação das CIPAs, das comissões de saúde e dos sindicatos de trabalhadores na formulação, planejamento, avaliação e controle de programas de saúde do trabalhador;

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

IV - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

V - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, especialmente da mulher no período de gestação, onde serão incluídos os procedimentos de Avaliação de Riscos de Exposição da mesma a sua saúde e a saúde do feto, onde evitar-se-á trabalhos pesados (forçados) e ambiente de trabalho insalubre, periculoso ou exposto a qualquer forma de radiação da mesma; do menor considerando-se se for na condição de aprendiz observar a Legislação Vigente e evitar as formas de trabalhados pesados ou insalubres, e dos portadores de deficiência, para os quais os locais de trabalho deverão conter rampa de acesso, equipamentos adequados a atividade e demais proteções garantidas por **Lei**;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

**Art. 99** - É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho e nos processos de produtividade dos trabalhadores, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção especial, que somente deverá ser permitida nas situações de emergência ou nos casos específicos de grandes ou proeminentes riscos, e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva, observando-se o disposto no Artº 98, inciso I.

## CAPÍTULO II

## ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

### SEÇÃO I

### DA SAÚDE DO TRABALHADOR

**Art. 100 –** Entende-se por Saúde do Trabalhador para efeitos desta **Lei**, um conjunto de atividades que se destinam através das ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental e de Vigilância de Agravos à Saúde, a promoção e a proteção da saúde dos trabalhadores, submetidos aos riscos e agravos advindos das condições e ambientes de trabalho, abrangendo:

I – Assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional e do trabalho.

II – Participação no âmbito de competência do Sistema Único de Saúde – SUS, em estudos, pesquisas, avaliação, controle e fiscalização dos riscos e agravos potenciais à saúde existentes nos processos e ambientes de trabalho.

III – Participação no âmbito de competência do Sistema Único de Saúde – SUS, da normatização, fiscalização e controle das condições de produção,

extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e de equipamentos que representem riscos à saúde do trabalhador.

IV – Estudos de Avaliação de Impacto que as tecnologias possam causar à saúde individual ou coletiva.

V – Manter informado o trabalhador, a sua entidade sindical e as empresas sobre os riscos de acidentes de trabalho, doenças profissionais e do trabalho, bem como os resultados de fiscalizações e avaliações ambientais e exames de saúde de admissão, periódicos e de demissão, respeitados os preceitos da ética profissional.

VI – Participação da normatização e fiscalização e controle dos serviços de saúde do trabalhador nas instituições e empresas públicas e privadas, bem como realizar a revisão periódica das normas em vigor.

VII – Revisão periódica da listagem oficial de doenças originadas nos processos e ambientes de trabalho, bem como a sua elaboração em conjunto com as entidades sindicais e os trabalhadores.

VIII – Criação de uma Comissão de Estudos e Avaliação dos Processos e Ambientes, de Riscos e Agravos à Saúde do Trabalhador em conjunto com as entidades sindicais, CIPA′s e demais órgãos de representatividade dos trabalhadores das empresas públicas, privadas e também dos Órgãos de Saúde.

## SEÇÃO II

## DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

**Art. 101** - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas abaixo especificadas, que preservem a saúde do trabalhador e o órgão executor destas ações deverá no desempenho de suas funções observar os seguintes princípios e diretrizes:

I – Informar os trabalhadores e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho.

II – Garantir ao trabalhador em condições de risco grave ou eminente no

local de trabalho, a interrupção de suas atividades sem prejuízos de quaisquer direitos, até a eliminação do risco.

III – Ter presente o dever de considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente profissional para o levantamento das áreas de risco e danos à saúde.

IV – A autoridade sanitária deverá comunicar ao Ministério Público, sob pena de responsabilidade, todas as condições de riscos e agravos à saúde do trabalhador urbano e rural e ao meio-ambiente, decorrentes das atividades de produção, extração, industrialização e comercialização das entidades privadas e públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho.

V – O dever de priorizar a formação de recursos humanos para a atuação na área de saúde do trabalhador.

VI - Estimular e apoiar pesquisas sobre a saúde nos ambientes de trabalho.

VII – Utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentados por Normas Técnicas e/ou Portarias.

VIII – Estabelecer Normas e Diretrizes para a proteção da Saúde no Trabalho da mulher no período de gestação, dos menores e dos portadores de deficiência.

IX – Determinar correções e, quando for o caso, tomar medidas nos ambientes de trabalho, observando os seguintes níveis de prioridade;

A – Eliminação da fonte de riscos.

B – Medidas de Controle Direto nas fontes de riscos.

C – Os Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC, somente serão admitidos nas seguintes situações:

1 – De emergência.

2 – Dentro do Prazo estabelecido no Cronograma de Implantação das medidas de Proteção Coletiva.

3 – Nas condições em que os EPIs são insubstituíveis.

X – Adotar Normas, Preceitos e Recomendações dos Organismos Internacionais do Trabalhador na ausência de Normas Técnicas Nacionais Específicas.

**Art. 102 –** A Vigilância Sanitária bem como as Equipes de Vigilância em Saúde competentes, no âmbito da Saúde do Trabalhador exercerão a inspeção e a fiscalização em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho públicos e privados, onde serão observados os seguintes aspectos:

I – Condições sanitárias e ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho.

II – Condições de Saúde do Trabalhador.

III – Condições relativas aos dispositivos de proteção individual e/ou coletiva.

IV – Condições relativas à disposição físicas ( LAY OUT).

**Art. 103 –** As Autoridades Sanitárias encarregadas da realizar as Inspeções Sanitárias, deverão também observar os seguintes critérios:

I – Quanto ao trabalhador: a manutenção higiênica, a execução das ações de segurança operacional e o uso de dispositivos de proteção adequados.

II – Quanto a empresa ou proprietário: A direção, o planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer todos os dispositivos de proteção necessários.

**Art. 104 –** São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na Legislação em vigor:

I – Manter as condições e a organização de trabalho adequadas ás condições psico-físicas 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.

III – Em caso de risco conhecido fornecer amplas e constantes informações aos trabalhadores, prevenindo-os da ocorrência de riscos devido ao não uso das medidas de proteção.

IV – Em caso de risco ainda não conhecido arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los, todavia não deixar de utilizar os meios de proteção disponíveis e adequados.

V – Uma vez detectado o risco, seja ele físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente a autoridade sanitária enviando cronograma a aprovação para implementar a correção dos mesmos.

VI – Na Elaboração do Mapa de Riscos, a CIPA ou o Técnico em Saúde do Trabalhador, juntamente com a Empresa e o Órgão Sanitário competente deverão levar em consideração os riscos prováveis de ocorrência de acidente do trabalho ou danos a saúde do trabalhador e elaborar medidas alternativas que possam evitá-lo ou corrigi-lo.

**Art. 105**- A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo 22 desta **Lei**.

**Art. 106** - As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

**Parágrafo Único –** Entende-se por Risco a probabilidade de ocorrência de evento causador de acidente de trabalho ou doença às pessoas em geral e ao trabalhador em particular, no ambiente de trabalho ou fora dele, de forma leve, grave, temporário, permanente, parcial ou total.

**Art. 107**- A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente por meio dos fatores que a

caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

**§ 1º** - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor ao risco a saúde dos trabalhadores.

**§ 2º -** Os Mapas de Riscos dos Locais de Trabalho deverão ser elaborados segundo os grupos a seguir especificados:

01. Riscos Físicos.

02. Riscos Químicos.

03. Riscos Biológicos.

04. Riscos Ergonômicos ou Por Esforços Musculares.

05. Riscos pela Organização da Produção.

06. Riscos de Acidentes.

07. Riscos pela Falta de Conforto e Higiene.

08. Riscos Ambientais Causados pela Poluição Fora da Fábrica.

## SEÇÃO III

### DA HIGIENE OCUPACIONAL

**Art. 108 –** Todos os estabelecimentos de alimentos/produtos e de serviços de interesse da saúde antes de iniciarem a construção, reforma ou instalação de quaisquer prédios, deverão submeter o projeto da obra e local onde serão instalados à apreciação da autoridade sanitária, acompanhado do respectivo memorial descritivo.

**§ 1º -** Quando os estabelecimentos já possuírem prédio construído, deverão ser efetuadas as melhorias necessárias para adequar o local de trabalho, caso ofereçam riscos e desconfortos aos trabalhadores.

**§ 2º -** A construção e instalação de qualquer estabelecimento de interesse da saúde devem observar o disposto na **Lei nº** 48/2001, de 05 de novembro de 2.001 – Código de Postura de Colniza, realizar o

EIV – Estudo de Impacto de Vizinhança, bem como o EIA - Estudo de Impacto Ambiental, caso necessário.

**§ 3º -** Os Estabelecimentos de uma maneira geral deverão possuir instalações, salas, compartimentos, oficinas, depósitos, vestiários, sanitários para ambos os sexos, salas de refeitório, alas de entrada e saída adequados e elevadores, guindastes ou similares, resistentes, estáveis e seguros com dispositivos de operação e de frenagem adequados e em **nº** suficiente, tanto para realização das atividades, refeições e descanso, inclusive salas para repouso especiais, bem como equipamentos, maquinários, ferramentas, acessórios e demais componentes da atividade em **nº** suficiente, adequados, protegidos contra acidentes.

**§ 4º -** São proibidas as atividades em subsolos, porões e quaisquer outras áreas do estabelecimento sem que haja ventilação e iluminação suficientes, bem como saídas de emergência adequadas para o socorro dos trabalhadores.

**Art. 109** – Nos estabelecimentos que possuam mais de 200 (duzentos) funcionários em contínua atividade é obrigatória a existência de refeitório com as seguintes características:

a) possuir área mínima de 1,20 $m^2$ por cada usuário, piso impermeabilizado e revestimento antiderrapante e ralos para limpeza, teto forrado e paredes ambos pintados com tinta a óleo e lavável, bem como extintor(es) de incêndio em **nº** suficiente ao recinto.

b) ter iluminação e ventilação suficientes, adequadas ao número de lotação dos funcionários, bem como bebedouros do tipo jato, filtro de carvão, lavatórios individuais ou coletivos com 01 torneira para cada 20 empregados, nas dependências do refeitório.

c) mesas com revestimento impermeável e assentos, que podem ser coletivos, adequados e em **nº** suficiente.

d) Cozinha dotada de portas e janelas teladas, forrada, pintada com tinta a óleo e lavável, de pias de lavagem de pratos, panelas e utensílios, com esgotamento sanitário adequado, instalação de fogão industrial com canalização para gás e disposição dos butijões de gás em compartimento fora do recinto, obedecendo as normas de segurança vigentes, bem como sistema de exaustão das fumaças e cheiros do cozimento dos alimentos.

**Parágrafo Único** – Caso o estabelecimento possua menos de 200 (duzentos) empregados, aplica-se o disposto nos Itens ‘a’ a ‘d’, menos a exigência de instalação de cozinha a qual será substituída por estufa ou fogão para aquecer as refeições, e em ambos os casos sempre o refeitório deverá ficar a uma distância mínima de 150 (cento e cinqüenta) metros da área de operacionalização/industrialização, livre de poeiras, cheiros e incômodos nos horários de refeições.

**Art. 110** – Os estabelecimentos deverão ter instalações sanitárias adequadas, para ambos os sexos, dotadas de papel toalha e sabão líquido ou em barra, pisos revestidos, cerâmica até no mínimo 02 metros de altura, em número suficiente, dotadas de aparelho sanitário com assento e instalações hidráulicas compatíveis, esgotamento sanitário com caixas de limpeza, ralos, caixas de gordura, fossa séptica e sumidouro, bem como área para vestuário, mantidas em boas condições de higiene.

**§ 1º -** As instalações deverão ser individuais, separadas, bem ventiladas, e acessíveis mesmo a pessoas portadoras de deficiências.

**§ 2º -** Os vestuários também deverão ser individuais, para ambos os sexos, dotados de armários, no caso de estabelecimentos industriais, e poderão ter cabides os estabelecimentos de atividades comerciais, bancárias, de escritórios e afins.

**Art. 111** – Todo e qualquer estabelecimento deverá ser dotado de instalações elétricas, iluminação e ventilação compatíveis com o número de funcionários e a exigência da atividade, observando-se os critérios a seguir:

1) As instalações e fiações elétricas não poderão estar expostas, devendo ser tubuladas ou canalizadas.

2) As tomadas, interruptores e caixas de serviços de disjuntores e de equipamentos ou dispositivos elétricos deverão estar embutidas e/ou protegidas.

3) A iluminação deverá ser suficiente para que se evite a formação de sombras, prejudiciais ao desenvolvimento da atividade, em todas as dependências, inclusive nos acessos, saídas de emergência, corredores e outros, podendo ser utilizada a iluminação natural, porém com aberturas (janelas) suficientes e o telhado ser de material transparente e inquebrável em locais indispensáveis.

4) Os equipamentos e dispositivos de segurança eletro-eletrônicos deverão atender as disposições contidas nas Normas de Segurança da ABNT, tanto para a sua instalação, como para a operação, e também deverão estar dotados de aparelhos refratores sensíveis às ondas de calor,

gazes, poeiras, vapores, fumaças e também alertas luminosos para que seja efetuado devidamente o disparo de alarme.

**Art. 112** – Todos os locais e dependências do trabalho deverão ser mantidos em boas condições de conservação e limpeza, que será realizada sempre fora das horas de serviços, por processos ou meios que evitem elevação da poeira ou estagnação da água, devendo os ambientes serem dotados de torneiras em número suficiente, bem como de ralos apropriados com sistema de esgotamento para caixas e locais de tratamento, no caso de resíduos industriais, químicos ou materiais radioativos que possam contaminar o ar, solo, água, ou mesmo as pessoas.

**Art. 113** – Os materiais a serem utilizados na produção deverão estar empilhados adequadamente e em local apropriado, livres da contaminação e da presença de insetos e roedores, e caso seja necessário efetuar periodicamente o controle de pragas.

**Art. 114** – Os equipamentos, aparelhos e maquinários deverão estar devidamente instalados, com dispositivos de segurança tanto para os componentes como para os resíduos resultantes do beneficiamento da matéria-prima de modo que não atinjam o trabalhador, evitando um possível acidente.

**Parágrafo Único** – Deverá ser efetuada manutenção, revisão e lubrificação periódica, e verificadas as condições de uso e conservação das peças que compõe os aparelhos, equipamentos e maquinários, realizada por técnico legalmente habilitado, e registro de todas as operações, tanto para revisões, como para substituições e troca de peças.

**Art. 115** – Será observada sempre uma distância mínima de separação entre os aparelhos e que seja segura, não podendo em hipótese nenhuma ser inferior à 0,90 m.

**Art. 116** – Os métodos de trabalho e proteção individual do trabalhador deverão observar as seguintes condições:

I – Nas jornadas prolongadas de trabalho, deverá haver pausas para descanso, bem como para refeições, de 6 em 6 horas.

II – Quando o trabalho exigir posições fixas ou forçadas, poderá haver a alternância de postura desde que apropriada ao funcionamento do equipamento, máquina ou veículo o qual será dotado de assento adequado ao indivíduo e aprovado pela autoridade sanitária.

III – Serão obrigatórios a utilização dos Equipamentos EPI's para as atividades insalubres e periculosas, nos casos de proteção para os olhos, vias respiratórias e vias cutâneas, bem como a redução correspondente da jornada de trabalho nas operações consideradas nocivas, e nas operações perigosas exigir-se-á o uso de roupas especiais, adequada ao tipo de atividade.

IV – Serão exigidos os correspondentes exames médicos na admissão dos funcionários, e deverão ser realizados exames médicos anuais para a verificação da não existência de doenças infecto-contagiosas, e exames periódicos nos casos de atividades com substâncias irritantes ou tóxicas.

V – Deverão ser realizadas periodicamente Aulas de Instruções sobre as medidas de Educação Higiênica, bem como Acidentes de Trabalho e Métodos de Orientação de Prevenção de agravos à saúde em geral, inclusive da utilização de Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva.

## TÍTULO VI

## DA FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

### CAPÍTULO I

### SEÇÃO I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 117 –** São sujeitos ao controle sanitários os Estabelecimentos de assistência à saúde e os de interesse da saúde, como de comércio de medicamentos, drogas, imunobiológicos, insumos farmacêuticos, correlatos, sangue, hemoderivados, equipamentos, aparelhos, máquinas, produtos de higiene, saneantes domissanitários, produtos tóxicos e radioativos, perfumes, cosméticos e outros similares de interesse da saúde, e os Estabelecimentos industriais, comerciais, fornecedores, representantes e prestadores de serviços relacionados aos produtos alimentícios, águas e bebidas, aditivos, conservantes e outros, tanto na origem como o produto para consumo final, e de bens de uso, equipamentos, utensílios e demais congêneres de interesse da saúde.

**Parágrafo Único** – Todos os estabelecimentos a que se refere o 'caput' deste artigo deverão estar devidamente licenciados para o seu funcionamento, com o devido responsável técnico ou pessoa devidamente habilitada para o exercício das atividades conforme Legislação Sanitária, Leis, Decretos, Portarias e Normas dos respectivos Conselhos em vigência.

**Art. 118** – São competentes para exercer as funções fiscalizadoras os Agentes Fiscais da Vigilância Sanitária, os Coordenadores e os Gerentes das áreas de Vigilância a Saúde, o Secretário Municipal de Saúde e o Secretário e/ou Gerente Municipal de Agricultura, no âmbito de sua competência.

**§ 1º -** Os Agentes Ambientais poderão exercer as funções fiscalizadoras dentro da sua área de competência quando da regulamentação da sua função através de Concurso Público, realizado pela Administração Municipal.

**§ 2º -** Os Agentes Públicos incumbidos da fiscalização sanitária terão livre acesso a todo e qualquer estabelecimento de interesse da saúde em qualquer hora, local e dia devendo apresentar sua credencial de identificação, para o exercício de sua função, e procederão a:

a. Vistoria;
b. Fiscalização;
c. Lavratura de autos;
d. Interdição cautelar, parcial e total de estabelecimentos, produtos, serviços e ambientes;
e. Aplicação de multas e abertura de processos administrativos;
f. Execução de penalidades;
g. Apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário;
h. Encaminhamento dos processos administrativos para a cominação das demais penas civis e penais;
i. Julgamento dos processos administrativos na respectiva instância;
j. Licenciamento.

**Art. 119** – Os Estabelecimentos de Interesse da Saúde mencionados no Art. 117 deverão possuir Alvará de Licença de Funcionamento expedido pela Autoridade Sanitária competente, com validade de 0l (hum) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requerido no máximo até o dia 30 (trinta) de março de cada ano.

**Parágrafo Único** – A Prefeitura Municipal de Colniza, através da Secretaria Municipal de Saúde e dos Órgãos Municipais de Imprensa deverá realizar ampla divulgação, utilizando os meios de comunicação disponíveis para os proprietários bem como aos usuários obterem todas as informações necessárias para habilitarem o seu Alvará Sanitário.

**Art. 120 –** Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão manter os produtos expostos à venda dentro dos padrões de registro, conservação, embalagem, rotulagem e dentro do prazo de validade e dentre outros preencherem os seguintes requisitos:

I - Utilizar sómente produtos registrados pelos órgãos competentes;

II - Estar instalados e equipados de forma a conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços a prestar e a saúde dos trabalhadores e de terceiros;

III - Manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;

IV - Manter os veículos de transporte de produtos em perfeito estado de higiene, conservação e trafegabilidade e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;

V - Manter pessoal qualificado para o manuseio, armazenamento, preparo, embalagem e o transporte correto do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço.

**Parágrafo Único –** Os estabelecimentos de assistência de saúde e de produtos de interesse da saúde deverão ter o seu cadastro e licenciamento junto aos Órgãos competentes, como o Ministério da Fazenda (CNPJ) e Junta Comercial do Estado (Inscrição Estadual), bem como as devidas Responsabilidades Técnicas habilitadas pelos Órgãos Competentes.

**Art. 121 –** Os estabelecimentos de interesse da saúde, bem como as industrias, comércios, fabricantes, manipuladores, produtores rurais, agroindustriais, ambulantes e outros que fabriquem, manipulem, extraem, comercializam alimentos e substâncias utilizadas em produtos alimentícios, águas, bebidas e similares devem solicitar a Autoridade Sanitária competente o registro ou a comunicação dos seus produtos, conforme a Legislação em vigor, nos modelos constantes em anexo no final da presente **Lei**.

## SEÇÃO II

## DA LOCALIZAÇÃO E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS

## ABRIGOS DESTINADOS AOS ANIMAIS

**Art. 122 –** Os Abrigos destinados a animais como baias, cocheiras, estábulos, apriscos, pocilgas sómente serão permitidos em estabelecimenos e propriedades localizados em Zona Rural, devendo serem construídos afastados de instalações residenciais e de

hospedagem no mínimo de 150 (cento e cinqüenta) a 300 (trezentos) mts.

**§ 1º –** As dependências serão construídas em piso adequado ou forração adequada, recomendada por técnico, com dispositivos adequados e disposição de forma a poder efetuar-se a limpeza e higienização, evitando-se assim a proliferação e artrópodes e roedores, e de micro e macro vetores, bem como odores prejudiciais à saúde e ao meio-ambiente.

**§ 2º -** Aos Abrigos de Animais, Estabelecimentos Rurais de Criação e Reprodução, bem como Agroindustriais serão permitidas a sua construção e manutenção na Zona Rural do Município se forem dotados de instalações sanitárias e tubulações para eliminação de dejetos, bem como a construção de tanques e lagoas para separação dos resíduos e tratamento adequado para posterior lançamento nos cursos d'água, conforme Normas e exigências do Órgão Ambiental responsável.

**Art. 123 –** É proibida a manutenção, criação ou engorda de animais suínos, aves e outros que por sua natureza causem insalubridade, criação de fauna sinantrópica ou incômodos aos vizinhos ou moradores, no perímetro urbano da cidade, sede de vilas e povoados.

**§ 1º –** Entende-se por perímetro urbano a área exclusivamente residencial, comercial, prestação de serviços, estabelecimentos públicos e particulares e similares, excetuando-se as chácaras próximas a estas que se destinam para estes fins, previstos na **Lei nº** 48/2001, de 05 de novembro de 2.001 – Código de Postura do Município de Colniza, que deverão observar distância mínima e segura de 100(cem) a 150(cento e cinqüenta) metros da via pública.

**§ 2º -** A criação de pequenos animais ( codornas, porquinho-da-índia, etc.) excetuando-se patos, galinhas, coelhos, angolas e similares, sómente será permitida após Vistoria Prévia da Vigilância Sanitária do município, onde o proprietário deverá manter o criadouro em perfeitas condições de higiene, limpeza e desinfecção, e deverá ser instalado em local apropriado e adequado e espaço suficiente, não sendo permitida sua construção aproveitando cantos de muro, espaços entre a residência e o muro, cômodos fechados e outros locais insalubres.

**§ 3º -** A criação de pássaros e pombos também se aplica o § anterior quanto as condições de instalação, higiene e salubridade. Quanto aos pombos é proibida a sua criação em forros, espelhos de residências e estabelecimentos, e dentro de áreas de residências, galpões ou anexos.

**SEÇÃO III**

## DOS ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

**Art. 124** – São considerados Estabelecimentos Veterinários: os Consultórios, Clínicas, Ambulatórios e Laboratórios de Análises Veterinárias; Parques Zoológicos, Aquários, Rodeios, Circos de Animais, Jockey Clube, Hípicas, Haras, Cocheiras, Estábulos, Chiqueiros, Fazendas Hotéis e Pensões para Animais, Escolas para Cães, Lojas de Comércio de Animais e Produtos Veterinários, Casas Agropecuárias, Pet Shop′s e de Produtos Veterinários para o uso de animais e aves, e similares que se destinam ao consumo, ao lazer, a pesquisa ou ao ensino e que por suas atividades concorram direta ou indiretamente ou sejam causas de risco à saúde coletiva.

**Parágrafo Único** – Na forma da **Lei** os Estabelecimentos Veterinários são obrigados a manter um Médico Veterinário Responsável para o seu funcionamento.

**Art. 125 –** Os Estabelecimentos Veterinários e congêneres quanto às suas instalações e dependências deverão cumprir as exigências mínimas de:

I - Sala de Espera; Sala de Curativos; Sala de Cirurgia; Antecâmara; Sala de Esterilização; Sala para Abrigo de Animais; Canil; Gaiola; Gatil; Jaula; Baia; Fossa Séptica e Sumidouro; Viveiro e Box ou Casela.

**Art. 126 –** Os estabelecimentos de comercialização de produtos como Casas Agropecuárias, Agroveterinárias e similares deverão conter 2 locais separados: um para exposição e comercialização dos produtos e instalações dos equipamentos, como geladeiras, freeezers e câmaras frias destinados a conservação de produtos sob refrigeração; e outro para o Laboratório de Análises Clínicas e instalação dos equipamentos destinados a coleta, separação, armazenamento e análise dos materiais colhidos dos animais, conforme Normas estabelecidas pelo Conselho Federal de Medicina Vaterinária, caso o estabelecimento tenha em sua Estrutura de Funcionamento o Laboratório.

**Art. 127** – No caso de Consultórios, Clínicas, Ambulatórios, Parques Zoológicos, Cocheiras, Chiqueiros, Estábulos, Fazendas Hotéis e Lojas de Comércio de Animais, bem como Leilões, deverão possuir local isolado para as providências imediatas no sentido de manter fechado e sob vigilância da autoridade sanitária competente animais suspeitos de qualquer zoonose ou outra doença suscetível de transmissão ao animal e ao homem.

**Art. 128 –** Os estabelecimentos elencados no Artº. 124 deverão estar dotados de instalações e dependências suficientes para o bom desempenho das atividades, salas em número compatível e instalações hidraulico-sanitárias exigidas para cada tipo de estabelecimento, bem como sanitários e vestiários para funcionários, rede de esgotos e caixa

de gorduras, bem como fossa séptica e sumidouro, adequados ao ramo de atividades.

**Parágrafo Único** – Nos casos de Consultórios, Clínicas, Ambulatórios ou outro estabelecimento similar, que executem tratamentos ou cirurgias em animais os equipamentos, acessórios e instrumentos deverão estar higienizados e esterilizados, e o descarte de materiais bem como de restos de animais contaminados deverão ser destinados para a coleta especial de lixo contaminado do Aterro Sanitário, em local determinado pela Autoridade Sanitária.

**Art. 129** – Quando os Profissionais Médico Veterinários de quaisquer das instituições mencionadas no Artº 124, bem como qualquer Profissional Autônomo habilitado for atender qualquer emergência com relação a animais em fazendas, chácaras, estabelecimentos agropecuários de qualquer natureza não mencionados nesta **Lei**, os procedimentos a serem adotados serão os do § único do Artigo anterior.

## SEÇÃO IV

## DOS HOTÉIS, PENSÕES, MOTÉIS, POUSADAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 130** – Os Estabelecimentos de Hospedagem, Encontros e Lazer como Hotéis, Pensões, Motéis, Pousadas, Pensões de Quartos e similares deverão obedecer os seguintes requisitos:

I - Copas: possuir pisos de material resistente e antiderrapante, com paredes revestidas de cerâmica de cor clara.

II - Teto: forrado, liso e pintado.

III - Dormitórios: área mínima de 6 $m^2$ (seis metros quadrados) para uma pessoa, e mais 4 $m^2$ (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo.

IV - Instalações Sanitárias:

a. No caso de Hotéis, um vaso sanitário, um chuveiro e uma pia para cada quarto;

b. No caso de Pensões, uma vaso sanitário, um chuveiro e uma pia no banheiro, para cada 06 (seis) pessoas e uma pia de rosto para lavagem coletiva.

V - Sala de estar para os hóspedes com aparelho de TV, ventilada e com acomodações suficientes.

VI - Cozinha: paredes com cerâmica até 02 metros de altura no mínimo, para o preparo de refeições.

VII - Sala de Refeições: ambiente e espaço amplo, mesas e cadeiras uniformes, ventilada e com som ambiente, com acesso as instalações sanitárias separadas por sexo.

**Art. 131 –** Nos hotéis, motéis, pensões e similares a construção das paredes divisórias deverão ser até o teto, sendo proibida a utilização de "meia parede".

**Parágrafo Único –** Nos prédios de alvenaria a construção das paredes deverá ser obrigatoriamente de alvenaria.

**Art. 132 –** Os Serviços de Motéis manterão a disposição dos usuários preservativos, bem como material informativo sobre a prevenção de DST, devidamente orientados pelo Serviço de Saúde do Município.

**Art. 133 –** Os Estabelecimentos de Hospedagem (hotéis, motéis, pensões, pousadas, aluguéis de quartos e estabelecimentos congêneres) deverão ter serviços de lavanderia, próprios ou de terceiros, onde as roupas de cama e banho deverão lavadas, desinfetadas e esterilizadas, através da utilização de produtos e métodos aprovados pela autoridade sanitária.

**Parágrafo Único –** Após cada quarto ser utilizado, deverão ser trocadas as roupas de cama e banho, bem como serem esterilizados no caso de motéis.

**Art. 134 –** Os estabelecimentos que aluguem quartos ou dependências, no caso de Pensões de Quartos deverão manter os requisitos mínimos de higiene e serem adequados ao funcionamento, possuindo instalações sanitárias previstas no Inciso IV, art. 136: "No caso de Pensões...."

**Parágrafo Único –** É vedado o acesso direto de Hotéis, Motéis, Pousadas, Pensões de Quartos e Similares a Bares, Lanchonetes, Motéis, Danceterias, Casas de Diversões Noturnas e outros, sendo a sua entrada dotada de uma Portaria.

**Art. 135 –** Os Hotéis, Pensões, Motéis, Pousadas e Estabelecimentos de Hospedagem e Congêneres deverão manter registro de todos os hóspedes principalmente a origem e o destino dos mesmos, endereço para contato, nº de telefone para informar a autoridade sanitária porventura qualquer suspeita de enfermidade infecto-contagiosa, ou que tenha vindo de regiões endêmicas ou de locais de epidemias de doenças.

**Art. 136 –** Todas as dependências dos estabelecimentos deverão estar dotadas de cestas de lixo revestidas com sacos plásticos, bem como nas copas e cozinhas também revestidas com sacos plásticos e tampa para o devido descarte.

**Art. 137 –** Todos os funcionários dos estabelecimentos elencados no artº 130 e Incisos deverão trajar uniformes de cor clara, adequados a sua atividade, utilizarem EPI quando as circustâncias o exigirem.

## SEÇÃO V

## DOS CABELEREIROS, BARBEIROS, DAS CLÍNICAS E SALÕES DE BELEZA, DAS SAÚNAS E SERVIÇOS AFINS

**Art. 138 –** Os Salões de Cabelereiros, Barbeiros. Clínicas de Maquiagem e Massagem, Institutos e Salões de Beleza, bem como similares deverão atender aos seguintes requisitos, para seu melhor funcionamento:

I - Os lavatórios deverão ser de tamanho adequado a atividade e proporcional a quantidade de cadeiras.

II - A área mínima para o funcionamento será de m² (dez metros quadrados) para cada cadeira, e mais 5 m² (cinco metros quadrados) para cada cadeira excedente.

III - O piso será revestido de material impermeável, resistente e anti-derrapante na área de atividade do profissional; as paredes revestidas de cerâmica ou pintadas com tinta impermeável e lavável, de cor clara.

IV - Serem dotadas de instalações elétricas suficientes ao atendimento do público, e no caso de Salões ou Institutos onde o movimento for grande, instalações separadas para ambos os sexos, incluindo área de esterilização para os equipamentos, alicates e materiais de corte e de uso em geral.

V - Os equipamentos deverão estar em perfeito funcionamento, como cadeiras giratórias, esterilizadores,

secadores de cabelos, pias e lavatórios, e deverão ser feitas revisões periódicas para detectar possíveis falhas de funcionamento e conservação inadequada.

**Art. 139 -** Os encostos das cadeiras bem como toalhas e golas serão de uso individual, e após o uso deverão sofrer tratamento para desinfecção e esterilização.

**§ 1º -** No caso das cadeiras os encostos também poderão ser de papel para uso único descartável.

**§ 2º -** Os funcionários bem como os envolvidos nas atividades descritas no Artº anterior deverão usar uniformes de cor clara, ou seja, jalecos adequados rigorosamente limpos, e deverão usar da mais rigorosa higiene pessoal, bem como realizarem exames periódicos anuais de saúde.

**Art. 140** – As Saunas, casas de banho e massagens deverão ter instalações adequadas ou seja:

I - Equipamentos em bom estado de conservação, com relógios/termômetros para controle de temperatura, bem como instalações hidraulico-sanitárias e de calor de acordo com as normas da ABNT.

II - Possuir chuveiros em quantidade suficiente, para o uso dos clientes após os banhos e saunas.

**Art. 141** – Os equipamentos de manicuro ou pedicuro, bem como os recipientes utilizados pelos estabelecimentos citados no Artº 138, deverão estar previamente desinfetados e esterilizados antes do uso.

I - As instalações destes estabelecimentos deverão estar dotadas de tubulação de rede de água suficiente, e possuir no mínimo um vaso sanitário para descarga de materiais contaminados, bem como fossa adequada, e um lavatório.

II - Os instrumentos e materiais descartáveis deverão ser de uso individual, e após o uso descartados para não comprometer a higiene e a saúde coletiva.

## SEÇÃO VI

## DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

**Art. 142** – Todas as instalações nas Academias de Ginástica, bem como aparelhos, equipamentos e acessórios, deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e funcionamento, sendo que as revisões deverão ser efetuadas periodicamente de 6 em 6 meses, e quando houver

necessidade de reparos, trocas de peças ou do aparelho, danificados.

**Parágrafo Único** – Os Aparelhos deverão estar instalados em bases no piso, de modo a não causarem desconforto ao usuário, bem como de fácil acesso ao mesmo; também não serão permitidos tais aparelhos ao ar livre, e sim em salas devidamente iluminadas, ventiladas e com espelho frontal para a verificação de alguns exercícios.

**Art. 143** – Será obrigatória a manutenção de um Livro de Registro da inscrição e da presença mensal do aluno.

**§ 1º -** O Estabelecimento ficará sob a Responsabilidade Técnica de um profissional de nível superior da área correspondente.

**§ 2º -** Serão permitidos turnos variados, devido alguns alunos não terem a necessidade de freqüentar continuamente as aulas.

**Art. 144** – Caso o Estabelecimento possua piscinas para aulas de natação, hidroginástica e afins, estas deverão passar pelo tratamento correspondente conforme Normas Técnicas vigentes da ABNT.

**Parágrafo Único** – O tratamento mínimo dispensado será:

I - Com cloro ou preparados de composição similar.

II - Quando do uso do cloro e seus componentes com amônia, o teor de cloro residual na água não deverá ser inferior a 0,6 parte de um milhão.

III - É obrigatório o registro diário de todas as operações, tanto de tratamento como de controle.

**Art. 145** – É proibida a utilização de piscina por pessoa portadora de moléstia infecto-contagiosa.

**Parágrafo Único** – Todos os usuários deverão realizar exames médicos periódicos pelo menos de 6 em 6 meses. Caso constatada alguma enfermidade na pele, nos olhos, nos ouvidos ou no aparelho respiratório, o usuário deverá ser impedido parcialmente de freqüentar a piscina, devendo passar por tratamento médico, e após estando em boas condições de saúde verificadas pelo profissional de saúde competente poderá retornar.

**Art. 146** – As Academias de Ginástica deverão estar dotadas de acessos, que permitam o fácil ingresso no seu interior

a portadores de necessidades especiais, bem como de aparelhos que permitam a realização das atividades na proporção de 1 Para .

## SEÇÃO VII

## DAS ESCOLAS, CRECHES E INTERNATOS

**Art. 147 –** Os Estabelecimentos de Ensino como Escolas, Creches, Internatos, Pré-Escolas, Colégios Comerciais, Faculdades, Institutos de Educação e similares obedecerão aos seguintes requisitos:

I - As Salas de aula deverão ter no mínimo 1,5 mts para cada aluno e deverão ser ventiladas, natural ou artificialmente, bem como aparelhados de iluminação tipo fluorescente, na proporção de uma luminária de 40 w para cada 4 alunos.

II - Ter instalações sanitárias na proporção de um vaso sanitário e uma pia para cada 40 alunos, devidamente separadas para ambos os sexos. Nos casos de Escolas de Educação Infantil, Educação Infantil Especial e de Portadores de Necessidades Especiais, os vasos sanitários, bacias sanitárias (descargas), pias para lavagem deverão ser de tamanho de conformidade com a idade e acessível ao deficiente.

III - Serem dotados de bebedouros higiênicos, de garrafão ou de jato inclinado e guarda protetora na proporção de 01 para cada 100 alunos, não sendo permitida a sua instalação na área dos sanitários.

IV - Nas cozinhas e copas bem como nos refeitórios as paredes deverão ser revestidas de cerâmicas, bem como as mesas de preparação de alimentos de material impermeável para evitar a contaminação por bactérias e insetos, as quais deverão ser mantidas em bom estado de conservação e higiene, bem como os fogões, geladeiras, freezers, equipamentos e demais aparelhos elétricos. As prateleiras para conservação de alimentos deverão estar afastadas, no mínimo 20 cm das paredes para efetuar-se a limpeza, e os alimentos também deverão estar afastados a mesma distância, para evitar o contato com insetos, ratos e baratas.

V - Nas Escolas e Estabelecimentos de Ensino que possuírem andar superior, as escadarias deverão estar revestidas de material antiderrapante, bem como possuírem o corrimão de ambos os lados, e ter no mínimo l,80 mts de largura.

VI - É obrigatório em qualquer estabelecimento de ensino citado no ‘caput’ deste artigo a existência de uma sala ou compartimento, destinado exclusivamente

a alunos que venham a sofrer pequenos acidentes ou alguma enfermidade comum, a qual será dotada de uma cama tipo maca e de materiais de primeiros socorros.

VII - Nas copas e cozinhas bem como nos refeitórios, será obrigatória a instalação de ventilação adequada:

a. Nas cozinhas a ventilação deverá ser do tipo exaustor;
b. Nos refeitórios, a ventilação deverá ser natural ou artificial de modo que torne o ambiente agradável.

**Art. 148** – Todos os estabelecimentos de ensino deverão manter a mais rigorosa higiene e asseio em todos os recintos, bem como os funcionários encarregados da limpeza deverão usar o EPI quando necessário.

**Art. 149** – As quadras, áreas de prática de esporte cobertas, áreas de recreação e similares deverão estar dotadas de vestiários, instalações sanitárias e hidráulicas adequadas, chuveiros e compartimentos para guarda de equipamentos dos alunos, individual com chave, e de aço inoxidável, bem como nas áreas de recreação ao ar livre ter torneira e lavatório.

**Art. 150** – As Escolas e Estabelecimentos de Ensino que possuírem andar superior deverão possuir rampa de acesso para portadores de necessidades especiais, bem como toda a área pertencente ter acessos adequados a estes.

## SEÇÃO VIII

## DOS ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES, CENTROS DE CONVIVÊNCIA E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

**Art. 151** – Os Asilos, Orfanatos, Albergues, Centros de Convivência e similares deverão observar os seguintes requisitos gerais:

I - As salas de recreação e lazer deverão estar dotadas de Aparelho de Televisão, de Som bem como de mesas e cadeiras suficientes ao desenvolvimento das atividades sócio-recreadoras. O ambiente deverá ser ventilado naturalmente ou artificialmente e decorado com plantas ornamentais, quadros ou desenhos de maneira que os usuários se sintam bem.

II - No caso de serem freqüentados por pessoas com deficiência áudio-visual deverão ter aparelhos e equipamentos adaptados com o Método Braille e outros recursos especiais, devidamente testados e certificados para o seu funcionamento por Técnicos Especializados da área.

III - Todos os participantes, integrantes ou interessados deverão ter Ficha Pessoal para identificação contendo: nome

completo, endereço e nº de telefone para contato, origem do mesmo, se possui alguma doença ou deficiência que necessita de cuidados especiais, deficiência áudio-visual, física ou mental; se já fez tratamento, qual clínica e responsável médico pelo diagnóstico.

IV - Os Estabelecimentos deverão ter a responsabilidade técnica de Assistente Social, e quando for o caso de Psicólogo (a) ou outro profissional da área, bem como a assistência de Profissionais Médicos especialistas e geriatras.

V - As instalações sanitárias deverão ser em número suficientes e adequadas para cada tipo de estabelecimento. No caso de quarto individual deverá ter o seu próprio sanitário bem como pia e chuveiro, e quando coletivo as instalações sanitárias deverão ser de 01 vaso sanitário, 01 pia e 01 lavatório para cada 03 pessoas.

VI - As dependências de copa e cozinha deverão ter as paredes revestidas com cerâmica, bem como ventilação adequada, aparelho de exaustão, e equipamentos como fogões, geladeiras, freezer e outros em bom estado de conservação e funcionamento, bem como mesas e pias revestidas com material impermeável para o fabrico de alimentos, utensílios e talheres em bom estado de conservação, sob o acompanhamento Profissional de um Nutricionista. Não sendo possível Profissional de Nível Superior poderá ser de nível Técnico em Alimentos, com qualificação e treinamento comprovados em Escola Oficial da respectiva Área de Alimentos.

VII - Todas as dependências, bem como escadarias deverão ter o piso revestido com material antiderrapante, bem como em todo o recinto ter acessos a portadores de necessidades especiais.

VIII - Os estabelecimentos elencados no ‘caput’ deste artigo deverão ter cadeiras de roda em número compatível com o de pessoas deficientes que o freqüentam.

IX - Todas as dependências, quartos, corredores, salas, instalações sanitárias, copas e cozinhas deverão manter a mais rigorosa higiene, inclusive conter cestos de lixo em todos os lugares de trânsito, lazer e descanso.

X - No caso de estabelecimentos que contenham salas para realização de aulas, cursos e outras atividades deverão ter carteiras e cadeiras em número compatível, bem como serem ventiladas, com quadro negro, e cada turma ou turno deverá ter o seu instrutor, professor ou profissional docente respectivo.

**SEÇÃO IX**

## DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, CASAS FUNERÁRIAS E DE TRASLADAÇÕES, CASAS MORTUÁRIAS E LOCAIS DE VELÓRIOS

**Art. 152** – Os Cemitérios, Necrotérios, Casas Funerárias e de Transladações, Casas Mortuárias e Locais Destinados a Velórios deverão obedecer aos seguintes requisitos:

I - Ter uma Sala de Vigília com no mínimo 45 m2, bem ventilada e com cadeiras suficientes para o público.

II - Sala ou Quarto de Descanso, com camas providas de colchões, em número compatível com os familiares presentes de quem está sendo velado.

III - Instalações sanitárias separadas para ambos os sexos, com paredes revestidas de cerâmica, contendo aparelhos sanitários em número compatível, bem como chuveiros.

IV - Nas Casas Funerárias para embalsamento dos cadáveres será exigido uso do EPI apropriado para todos os envolvidos. Em hipótese alguma será permitido o uso do mesmo caixão ou o uso deste sem tampa, ou para mais de um morto, e não serão permitidas a presença de cadáveres no local.

V - Nos Necrotérios para realização de autópsias e outros exames necessários, bem como preparação do corpo para o envio a Casa Funerária, será exigida a presença de Profissional médico, auxiliar de enfermagem e perito, caso sejam necessárias verificar as circunstâncias da morte. A conservação dos cadáveres deverá ser em Câmara Fria apropriada, com gavetas, para evitar a decomposição.

VI - Caso algum usuário necessitar, poderá requerer a conservação do corpo do ente querido em tal câmara fria, devidamente identificado até a chegada de todos os familiares, e também com a finalidade de evitar a decomposição e a proliferação de alguma doença contagiosa do cadáver.

VII - Serão exigidos em todos os estabelecimentos padrões de higiene e conservação, uso de EPI's e conservação de equipamentos, bem como do Carro Funerário nos maiores rigores de higiene e melhores técnicas de preservação a saúde individual e coletiva.

VIII - Nos Cemitérios além dos requisitos exigidos no item III os vasos ornamentais, potes de flores e similares não deverão conter água superficial, para evitar a reprodução de vetores de mosquitos. Será recomendado o uso de areia até as bordas para evitar tal situação, sendo o seu cumprimento fiscalizado pela Autoridade Sanitária competente, conforme Decreto em vigor.

IX - Os Cemitérios deverão ser construídos em áreas que não sejam de preservação ambiental, e que os lençóis freáticos estejam a uma profundiade segura, bem como não contenham nascentes ou cursos d´água próximas ou no local, para evitar a contaminação das águas.

X - Os Necrotérios deverão estar afastados de residências, estabelecimentos de saúde (hospitais, clínicas, etc.), no mínimo de a 15 metros, e os mesmos deverão conter tanques para tratamento, bem como instalações sanitárias, fossas adequadas tipo 'sépticas', caixas de gordura vedadas, em nº suficiente para o escoamento dos restos contaminados.

XI - Os Necrotérios ainda deverão estar dotados de ralos adequados em nº suficiente para a realização de necropsias, no salão ou sala onde são realizados os exames para verificação da "causa mortis."

**Art. 153 –** As Casas Mortuárias, Necrotérios e Casas Funerárias deverão ser dotados de ventilação adequada, de acordo com as necessidades, podendo ser até ar refrigerado.

**Parágrafo Único –** As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas e regulamentadas quanto aos seus procedimentos, em consonância com as respectivas Legislações Penais e Civis, ou seja, autorizadas e/ou comunicadas ao Órgão Competente do Poder Judiciário, para fins de Lavratura de Autorização para Inumação ou Exumação, conforme o caso requeira.

I – Entende-se por inumação o ato de sepultar ou enterrar um cadáver, previamente preparado, e registrado através de uma Certidão ou documento que comprove o óbito e causa "mortis".

II – Entende-se por exumação o ato de retirar um cadáver da sepultura, mediante Documento expedido pelo Poder Judiciário autorizando a abertura do sepulcro, para fins de perícia médica ou outra avaliação, para designar a causa "mortis" ou outro tipo de ocorrência quando ainda em vida do falecido.

**Art. 154 –** Os pisos, mesas e armários deverão ser de material liso, resistente e impermeável, para impedir a infiltração e fixação de bactérias. Após o uso todos os materiais e instrumentos deverão ser lavados e esterilizados, guardados em armário de aço, em gavetas apropriadas, para boa conservação.

**SEÇÃO X**

## DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES PARA USO COLETIVO

**Art. 155 –** Os Estabelecimentos de: Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos, Parques de Diversões e Similares, obedecerão aos princípios a seguir definidos:

**§ 1º -** Em ambientes fechados deverão possuir Sistema de Ar Ventilado ou ar condicionado, bem como dispositivos para remoção do ar, na proporção de 01 aparelho de exaustão para cada 25 pessoas, conforme Normas da ABNT.

I – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes do 'caput' deste artigo deverão possuir extintor de incêndio em número compatível, conforme Normas da ABNT.

**§ 2º -** Os Estabelecimentos acima citados deverão possuir instalações sanitárias em número compatível à lotação do público, sendo no mínimo 01 aparelho sanitário para cada 30 pessoas, bem como 01 lavatório para cada 45 pessoas.

I - Deverão ainda possuir Instalações Sanitárias para funcionários, com vestuário, de ambos os sexos, apropriados para cada tipo de estabelecimento.

II - Não serão permitidas instalações de Circos, Parques de Diversões e qualquer estabelecimento de diversões, como Shows, Rodeios e Similares em locais que não ofereçam acomodação suficiente, isto é, espaço necessário para a realização das atividades sem prejuízo das boas normas de higiene e sanidade, bem como estejam desprovidas de instalações sanitárias mínimas exigidas e/ou que possam oferecer riscos a saúde coletiva.

**Art. 156 –** Os Estabelecimentos elencados no Inciso II, do § 2º, art. 155, que possuírem animais para a sua apresentação deverão estar acomodados em jaulas e compartimentos adequados, devendo ser observados a mais rigorosa higiene, bem como a desinfecção do local, inclusive a assistência técnica de Médico veterinário do órgão competente, bem como a devida licença do órgão fiscalizador para manutenção dos animais.

**§ 1º -** Os casos omissos não previstos neste código serão encaminhados para regularização junto ao INDEA, IBAMA e SEMA, sendo adotado o Regime de Parceria caso a Autoridade Sanitária do Município tenha de tomar medidas drásticas no cumprimento da **Lei**.

**§ 2º -** Os locais de permanência dos animais, bem como jaulas e compartimentos deverão estar em bom estado de manutenção e conservação, para evitar possíveis fugas de animais, pondo em risco a saúde e a vida do cidadão.

**Art. 157 –** Todos os estabelecimentos constantes do Art. 155 deverão estar dotados de bebedouros, água potável e instalações hidráulico-sanitárias suficientes, dotadas de fossas sépticas e sumidouro, para a demanda do público, bem como para seu bom funcionamento, limpeza e higienização.

## SEÇÃO XI

## DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS, ACAMPAMENTOS, ESTAÇÕES DE ÁGUA E SIMILARES.

**Art. 158 –** As Colônias de Férias, Acampamentos, Estações de Água e Similares deverão possuir no mínimo:

I - Sistema adequado de instalações hidráulicas, desde a captação até a distribuição de água considerada de boa qualidade, potável, passada por prévio tratamento de filtração e cloração.

II - Instalações sanitárias suficientes e separadas por ambos os sexos, dotadas de fossas sépticas, em tamanho proporcional de 1 para cada 30 pessoas.

III - A captação da água deverá estar afastada no mínimo 25 a 30 metros das fossas, sumidouros e locais de contaminação, e deverá ser feita Análise Laboratorial periódica, para constatar ou não a presença de contaminação bacteriológica ou química.

IV - As fontes naturais porventura existentes deverão estar devidamente protegidas, cercadas e a sua arborização preservada, e no caso de ser constatada a afloração de águas minerais ou com propriedades terapêuticas ou medicinais comprovadas por Laudos de Analises por Laboratório competente, o Município deverá comunicar a autoridade do Ministério de Minas que Energia deverá tomar providências no sentido de evitar a instalação de indústrias ou atividades poluentes nas suas proximidades.

V - As instalações de piscinas, vestuários e locais de banho deverão ter a infra-estrutura mínima necessária, adotando as normas e padrões de higiene compatíveis, e também as construções para alojamento de hóspedes, cozinhas, refeitórios e áreas para camping dotadas de instalações hidráulicas e sanitárias

previstas nos Itens I e II acima bem como de lixeiras adequadas com tampa, suficientes, para preservar o meio ambiente existente.

VI - Serão adotadas medidas visando proteger a fauna e a flora existente bem como cursos e mananciais dágua, com construções e instalações harmonizadas com vistas a equilibrar o Sistema ecológico existente, sendo proibido jogar lixos e detritos poluentes nestes locais.

VII - Todas as Colônias de Férias, Acampamentos, Estações de Água, Camping e similares deverão ter um prédio administrativo próprio para controle e registro dos freqüentadores, e deverão estar licenciados pelo Órgão Ambiental Responsável.

**Parágrafo Único** – Os instrumentos legais a serem adotados no caso do Inciso anterior deverão corresponder ao da Lei 018/2001, Código Municipal do Meio Ambiente, o qual disciplina as relações entre os órgãos competentes reguladores do Sistema, bem como demais Dispositivos pertinentes.

**Art. 159 –** Os estabelecimentos citados no Item VII do artº anterior estarão sujeitos a fiscalização e normas da Autoridade Sanitária, para verificar o cumprimento das condições necessárias ao funcionamento, bem como se apresentarem algum risco à saúde coletiva.

**Parágrafo Único** – Caso não atendam as exigências de regularização e cumprimento das normas, poderão ser interditados até cumprirem as exigências necessárias ao bom funcionamento.

**Art. 160 –** Nas áreas de preservação e proteção ambiental serão proibidas as instalações de estabelecimentos conforme citados no artº 158, ficando a critério dos órgãos ambientais competentes a coordenação e a organização de passeios, bem como de excursões nestes locais.

**Parágrafo Único** – Poderão existir trilhas, caminhos e pequenos corredores nestes locais onde os visitantes possam transitar, porém serão proibidos acampamentos, camping, e atividades esportivas e turísticas de qualquer natureza que possam afetar ou desequilibrar os recursos naturais e o meio ambiente.

**SEÇÃO XII**

## DAS PISCINAS E SAUNAS DE USO COLETIVO

**Art. 161 –** Todas as piscinas e saunas de uso coletivo deverão ter os seus projetos de construção, reforma ou ampliação devidamente avaliados pela autoridade sanitária, e obedecerão aos seguintes requisitos:

**§ 1º** - Deverão estar dotadas de sistema de circulação com tratamento de recirculação de água;

**§ 2º -** Terem Instalações de Vestuários de uso coletivo, separados para ambos os sexos, e de lava-pés para o acesso a(s) piscina(s);

**§ 3º -** Possuírem Instalações sanitárias com chuveiro, para ambos os sexos, dotados de fossa séptica e sumidouro de tamanho compatível.

**§ 4º-** Terem em todo o seu recinto lixeiras com tampa e em **nº** suficiente.

**Art. 162 –** Todos os Clubes, Associações, Entidades e Estabelecimentos que possuam piscinas de uso coletivo, também terão de adotar os procedimentos do Artº anterior bem como preencherem os requisitos, e mais os seguintes:

I - Deverão ter registro de todas as operações em Livro Próprio, executadas diariamente, rubricadas pelo responsável, e que constarão no mínimo de filtragem, purificação e tratamento adequado.

II - Todos os usuários deverão realizar exames médicos periódicos, mensais, bem como apresentarem a respectiva Carteira de Saúde ao funcionário encarregado.

III - Também deverão apresentar traje de banho adequado, e antes de adentrar a piscina passarem por banho prévio em chuveiro para higienização.

**Art. 163 –** As Saunas de Uso Coletivo deverão seguir as determinações constantes do artº 140, bem como dos Artºs anteriores, de **nº** 161 e 162.

## SEÇÃO XIII

## DOS ASSENTAMENTOS RURAIS E DAS ALDEIAS INDÍGENAS

**Art. 164 –** Todos os Assentamentos Rurais, bem como Projetos de Assentamentos Rurais de Parceleiros e/ou Arrendatários deverão estar dotados de Infra-Estrutura mínima para que se possam

evitar surtos de toxinfecção, doenças contagiosas ou qualquer tipo de enfermidade transmissível pela falta de higiene ou nos cuidados pessoais, limpeza de utensílios de uso doméstico, vestuários de cama e mesa, equipamentos eletrodomésticos, móveis, instalações sanitárias, escoamento inadequado das águas pluviais, bem como construções irregulares de criadouros de animais e aves, devendo ficar os atendimentos dos requisitos mínimos de higiene e habitação bem como de infra-estrutura e serviços a cargo do Órgão Responsável pelo Assentamento.

**Parágrafo Único –** No caso de constatar-se falta de higiene e condições mínimas de habitação será exigido pela Autoridade Sanitária planta, projeto ou croqui do local em que sejam indicadas as melhorias, e executadas imediatamente pelos responsáveis do projeto.

**Art. 165 –** Todas as residências, bem como prédios comerciais, públicos, unidades de saúde, clubes de diversões e lazer, escolas, igrejas e similares deverão estar dotados de instalações hidráulico-sanitárias suficientes ao número de pessoas e para que sejam atendidas as necessidades fundamentais para a manutenção da saúde coletiva.

**Parágrafo Único –** As residências deverão estar dotadas de instalações sanitárias e hidráulicas adequadas, ou seja, aparelho sanitário, caixas de gordura, fossa negra/séptica e de gordura de tamanho compatível com o número de pessoas, e tubulações, torneiras, chuveiro esgotamento sanitário adequado, e em quantidade suficiente.

**Art. 166 –** Aplicam-se as disposições deste Código quanto a criação de animais e aves em áreas que mantenham maior número de habitações/e ou prédios, ou seja, fica a critério da Comunidade e Associações de Moradores discutir em Assembléia e fixar as condições de higiene mínimas exigidas ou a proibição da criação.

**Parágrafo Único –** No caso de serem permitidas as criações de animais ou aves, deverão observar-se as Normas de Higiene em Geral previstas neste Código.

**Art. 167 –** A Rede de Abastecimento de Água porventura existente deverá estar dotada no mínimo de Pequena Estação de Tratamento, em que sejam incluídas a desinfecção, filtração e cloração adequadas.

**Art. 168 –** O Órgão Responsável pelos Assentamentos Rurais deverá celebrar convênios com o Órgão de Saúde competente do Município para atendimento de Enfermagem, acompanhamento médico e fornecimento de medicamentos dos Programas de

Saúde do Governo Federal, como Farmácia Básica, Hanseníase, Tuberculose e outros.

**§ 1º -** Poderá a critério da Autoridade de Saúde competente, ser construída e aparelhada 01 Unidade de Saúde para cada Assentamento.

**§ 2º -** A Unidade de Saúde deverá manter um Profissional de Saúde responsável, no mínimo 01 Técnico de Enfermagem.

**Art. 169** – Todos os Estabelecimentos comerciais, bem como de prestação de serviços, ambulantes e outros destes locais deverão manter em seu recinto os requisitos mínimos de higiene para a atividade, bem como os equipamentos, móveis e congeladores em bom estado de conservação e funcionamento, e deverá dispor de no mínimo 01 Aparelho de Extintor de Incêndio, conforme Normas em vigor.

**Art. 170** – Todos os Estabelecimentos de Ensino, bem como Escolas de Aprendizes de Música, Línguas Estrangeiras e similares existentes no Assentamento deverão estar dotados de salas de aula em quantidade compatível com o nº de alunos/aprendizes.

**§ 1º -** Deverão estar dotados de instalações sanitárias suficientes para o número de alunos, bem como bebedouros, lixeiros no recinto, nos locais de recreação para manter-se boas condições de higiene e salubridade no recinto.

**§ 2º -** O Corpo Docente desenvolverá em conjunto com os Órgãos de Saúde atividades e campanhas voltadas para a prevenção e cuidados com a fauna e flora, meio-ambiente, vetores e transmissões de doenças tropicais e outras, bem como de doenças infecto-contagiosas e degenerativas, cuidados pessoais, higiene alimentar e doméstica, visando esclarecer os assentados sobre a proteção da saúde individual e coletiva.

**Art. 171** – Todas as Aldeias e Aglomerados Indígenas deverão estar devidamente localizados, instalados e cadastrados pelo FUNAI, conforme Projetos de Demarcação de Áreas, respeitando-se os costumes, culturas quanto a Infra-estrutura mínima necessária e as normas da Associação Internacional de Proteção ao Índio, com o desenvolvimento de Projetos na integração e adoção de medidas que visem proteger a saúde de todos.

**§ 1º -** As Áreas já existentes deverão ser objeto de cuidados da Autoridade Sanitária, no que se refere as condições

sanitárias mínimas, para evitar-se a proliferação de qualquer tipo de doença.

**§ 2º -** As instalações sanitárias poderão ser individuais, na proporção de uma para cada domicílio, ou coletivas na proporção de uma para cada 06 domicílios contendo no mínimo aparelho sanitário, chuveiro, pia para lavagem de mãos, caixa de gordura, instalações hidráulicas, tanque de lavar roupas, ligação a esgoto e fossa séptica com sumidouro adequado.

**Art. 172** – As doenças transmissíveis bem como as de notificação compulsória e obrigatória e as de patologias conhecidas e não conhecidas serão comunicadas aos Serviços de Saúde do Município, que após avaliação em conjunto com os Órgãos responsáveis das Áreas Indígenas e dos Assentamentos Rurais no município adotarão as medidas cabíveis, bem como os procedimentos gerais de ação de notificação para o saneamento destas.

**Parágrafo Único** – A Secretaria Municipal de Saúde realizará em conjunto com seus responsáveis o planejamento, a avaliação e a supervisão das Ações em Saúde das Áreas Indígenas e dos Assentamentos Rurais no município, onde serão adotados procedimentos gerais na Área de Saúde Pública, Educação e Meio-Ambiente, efetuando as medidas cabíveis como a notificação e utilizando os métodos e as normas vigentes para a investigação, tanto na busca ativa como nos casos suspeitos.

**Art. 173 –** Serão desenvolvidas Ações e Educação Sanitária em Saúde pela Secretaria Municipal de Saúde, através dos Órgãos de Vigilância Epidemiológica. Vigilância Sanitária e Ambiental, bem como Equipes de Enfermagem e Médica em conjunto com os PS Indígenas e os órgãos responsáveis, com a participação de Técnicos em Saúde Pública dos Ministérios da esfera federal competentes onde serão priorizados:

I - Preparo e utilização de Materiais Áudio-Visuais;

II - Campanhas Sanitárias para desenvolver as Técnicas de participação da Comunidade nos problemas gerais e específicos;

III - Treinamento do Pessoal de Saúde, Professores, Entidades, Organização Não Governamentais e Voluntários interessados nas Técnicas de Educação em Saúde.

IV - Consolidar, organizar e orientar as Unidades de Educação para a Saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a população indígena e os assentamentos rurais, contribuindo para facilitar uma participação ativa e consciente nas ações e programas do serviço.

**Parágrafo Único** – Todos os dados orientados, trabalhados e coletados deverão ser consolidados estatisticamente e divulgados para serem analisados, e assim serem priorizadas quais as medidas corretas a adotar no saneamento dos problemas e doenças.

## CAPÍTULO II

## DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

**Art. 174** – São sujeitos ao Controle Sanitário os Estabelecimentos Comerciais, Industriais, de Fabrico, de Fornecimento, Armazenadores, de Prestação de Serviços, de Assistência a Saúde, de Laboratórios de Pesquisas, Análises de Água e Alimentos, de Controle de Qualidade, de Empresas de Serviços de desratização, dedetização e imunização dos ambientes, de comércio de equipamentos, aparelhos, máquinas, produtos e similares de saúde, bem como os fabricantes, manipuladores, distribuidores, fornecedores, preparadores, ambulantes, fracionadores, produtores rurais, revendedores de produtos e substâncias, sejam medicamentos, reagentes, componentes, produtos alimentícios, águas e águas minerais de consumo, bebidas, matérias primas, conservantes, aditivos, tanto na origem como o produto para o consumo final, dos degradantes, contaminantes e poluentes do meio ambiente (ar, água e solo), dos aparelhos e equipamentos radiológicos e nucleares, e de bens de uso, equipamentos, aparelhos, acessórios e utensílios, veículos, máquinas e utilitários de transporte dos bens de uso e consumo citados neste artigo, e demais congêneres de interesse da saúde.

**Art. 175** - As disposições referentes às condições de funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, de assistência a saúde e demais de interesse da saúde relacionados aos produtos e substâncias como medicamentos, substâncias utilizadas em formulação, reagentes, produtos químicos, soluções, contrastes e outros, bem como aparelhos, equipamentos, acessórios, instrumentos cirúrgicos e materiais de interesse da saúde, e os prédios, dependências, áreas de risco e de trânsito, instalações sanitárias e hidráulicas, salas de cirurgia, ambulatórios, farmácias internas, demais salas e setores devem seguir as regulamentações específicas vigentes e as constantes deste Código Sanitário do Município.

**§ 1º -** Os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e comerciais, devem ter local adequado e seguro para guarda de produtos e substâncias de controle sanitário especial, definido pela legislação vigente.

**§ 2º -** Os estabelecimentos referidos no parágrafo 1º deste artigo devem manter registro de controle de estoque dos produtos e substâncias de controle sanitário especial.

**Art. 176** - As farmácias e drogarias podem manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, desde que realizados pelo farmacêutico, e de acordo com normas técnicas específicas dos Conselhos Regionais de Farmácia, Enfermagem e Órgão Sanitário Competente.

## CAPÍTULO III

## DO CONTROLE E DO COMÉRCIO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

**Art. 177** – Entende-se por produtos, substâncias, equipamentos e maquinários de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, substâncias radioativas, reagentes, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de beleza e de higiene, saneantes, domissanitários, agro defensivos, insumos veterinários, equipamentos, máquinas, aparelhos, materiais de revestimento, embalagens ou produtos que possam trazer riscos a saúde, e outros considerados de interesse da saúde.

**Art. 178 –** Compete a autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, a fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas a importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso referentes aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

**Art. 179 –** Os Estabelecimentos Industriais, Comerciais e de Prestação de Serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de Identidade, Qualidade e Segurança definidos a partir de Normas Técnicas aprovadas pelo Órgão Competente, bem como pelo cumprimento de Normas de Boas Práticas de Fabricação e de Normas de Boas Práticas de Prestação de Serviços.

**§ 1º -** Os Estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo sempre que solicitados pela Autoridade Sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das Normas, como os Manuais de Boas Práticas de Fabricação e de Prestação de Serviços.

**§ 2º -** Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de

Normas de Boas Práticas de Fabricação e de Normas de Boas Práticas de Prestação de Serviços.

**Art. 180 –** Os Profissionais de Saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na sua denominação genérica, aprovada pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo Único –** A Direção Municipal do Sistema Único de Saúde – SUS -, em articulação com o Órgão Competente de Vigilância em Saúde fará afixar em todos os dispensários de medicamentos, a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

**Art. 181 –** A comercialização dos produtos importados de interesse da saúde fica sujeita a prévia autorização da Autoridade Sanitária competente.

**Art. 182 –** A rotulagem de produtos de interesse da saúde deve obedecer as exigências da Legislação Vigente.

**Art. 183** - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propaganda desses produtos restringirem-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

**Art. 184 –** Os Profissionais de Saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na denominação genérica aprovada pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo Único –** A Direção Municipal do Sistema Único de Saúde – SUS, em articulação com o Órgão competente de Vigilância em Saúde e Conselho Regional e Federal de Farmácia fará afixar em todos os dispensários de medicamentos Lista de Medicamentos identificados por sua denominação genérica.

**Art. 185** - Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

**Art. 186** - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios, entre os quais se incluem as amostras grátis dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, bem como aos estabelecimentos que industrializem, fabriquem, comercializem, manipulem, dispensem, distribuam,

forneçam ou pratiquem outros atos que induzam o usuário a livre auto-medicação, de acordo com as normas federais vigentes, em especial a RDC nº 102/ANVISA/MS.

**Art. 187** – É proibida a comercialização em estabelecimentos como supermercados, mercados, mercearias, panificadoras, lanchonetes, restaurantes, bares, shoppings, lojas de conveniência, postos de gasolina, hotéis, motéis, pit dog's, sorveterias, congêneres e quaisquer estabelecimentos de produção de alimentos e similares, de medicamentos, substâncias, drogas, insumos farmacêuticos de qualquer natureza, conforme previsto na **Lei nº** 5.991, demais dispositivos Legais Federais (Resoluções do STF, STJ) vigentes e devido a finalidade específica do Alvará de Licença do Município não autorizar a comercialização de tais produtos.

**Parágrafo Único** – Os Estabelecimentos que porventura comercializem substâncias e drogas medicamentosas, terão o prazo de 90 (noventa) dias da publicação desta **Lei** para se adequarem e regularizarem a situação ou terão de suspender a comercialização, sob as penas Legais, ou seja, apreensão do produto e multa.

## CAPÍTULO IV

## DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E SIMILARES.

**Art. 188** – A comercialização e/ou o uso de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos homeopáticos e fitoterápicos, de manipulação e outras substâncias com finalidade medicamentosa serão de exclusiva atribuição das Drogarias, Farmácias, Farmácias de Manipulação, Centros e Postos de Saúde, de Postos de Medicamentos, Hospitais, Clínicas, Consultórios, Policlínicas e outros similares, desde que devidamente licenciados pelo Órgão Sanitário Competente e a devida responsabilidade Técnica.

**§ 1º** – Os Estabelecimentos acima poderão também, dentro da sua finalidade comercializar correlatos, alimentos como Leites em pó de prescrição médica para alimentação especial, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e outros de acordo com a Legislação em vigor, sendo vedado, porém o comércio de produtos alimentícios secos e molhados em geral, de natureza animal ou de vegetal, agro defensivos, vestuários, confecções, etc., e outros que por sua natureza não são permitidos pela Legislação sanitária.

**§ 2º -** Deverão observar os mais rigorosos padrões de higiene, inclusive na manipulação, dispensação e utilização de medicamentos, substâncias medicamentosas, insumos e outros, e na aplicação de injetáveis somente usar aparelhos de seringa descartáveis, gazes esterilizados e outros materiais, e após o uso serão devidamente

acondicionados em recipientes de material rígido (agulhas) e descartex, destinados para a coleta especial de resíduos de saúde.

I – É expressamente proibido as Farmácias, Drogarias, Farmácias de Manipulação, Postos de Medicamentos e Similares fazerem curativos ou qualquer procedimento ambulatorial, conforme Normas e Resoluções dos Conselhos respectivos e Legislação vigente.

**§ 3º -** As Farmácias, Drogarias, Farmácias de Manipulação e congêneres, além do previsto no Artº.200 e Incisos o que lhe for pertinente, deverão ser dotados de instalações hidráulicas e sanitárias adequadas, esgotamento sanitário com caixas de gordura, fossa séptica e sumidouro, e fossa especial para produtos químicos, conforme recomendações do Órgão Sanitário competente.

**Art. 189 –** A comercialização e a dispensação ou o uso de drogas, substâncias e entorpecentes que causem dependência física, química ou psíquica serão as de uso prescrito previstas na Portaria **nº** 344, de 12/05/1.998 e demais alterações posteriores vigentes, e deverão ser realizadas sob a apresentação da respectiva receita médica e o registro no Livro Competente, bem como o estabelecimento deverá efetuar o Balancete Mensal Medicamentos de Uso Especial Controlado, submetidos a apreciação das Autoridades Sanitárias Competentes.

**Parágrafo Único –** É expressamente proibido o fornecimento de Receita Médica para as substâncias de uso proscrito, previstas na Portaria acima, e as demais que causem danos irreversíveis a saúde dos usuários ou de qualquer cidadão não previstas em **Lei**.

## CAPÍTULO V

## EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

**Art. 190** - Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos alimentos, águas minerais e de consumo, produtos e substâncias de interesse da saúde, máquinas, aparelhos, equipamentos, cosméticos, produtos de beleza, saneantes, domissanitários, de higiene e outros congêneres são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

a. Medicamentos e drogas;

b. Produtos correlatos;
c. Cosméticos e perfumes;
d. Saneantes domissanitários;
e. Agrotóxicos;
f. Alimentos industrializados, bem como aditivos, a serem definidos em norma técnica;
g. Outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

**Art. 191** - A obrigatoriedade prevista no artigo 187 desta **Lei** aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde, em especial aos médicos e cirurgiões-dentistas.

**Art. 192** - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 187 e 188 desta **Lei**, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

## TÍTULO VII

## DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

### CAPÍTULO I

### DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA A SAÚDE

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 193** – Os Estabelecimentos de assistência, atenção básica (preventiva e curativa), internação, intervenções cirúrgicas, atendimento ambulatorial, prevenção, recuperação, integração e demais serviços de interesse à saúde obedecerão aos requisitos de construção, disposição física e instalações do prédio, das salas, quartos, recintos, instalações hidráulicas e sanitárias, cantinas, cozinhas, lavanderias, refeitórios, e anexos conforme a RDC **nº** 50, de 21/02/2002; e quanto a disposição dos equipamentos, aparelhos, máquinas, acessórios e utilitários as normas do Ministério da Saúde, dos respectivos Conselhos e a Legislação correspondente; e sobre as responsabilidades técnicas, licenciamentos, atribuições profissionais e outros as Leis, Códigos Disciplinares e Normas emanadas das Autoridades competentes, bem como as disposições previstas neste Código Sanitário.

**Parágrafo Único** - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com

a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigida à população e realizada por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

**Art 194** – A Autoridade Sanitária local terá acesso periodicamente ao Serviço de Arquivos Médicos dos Estabelecimentos Assistenciais, Clínicas, Ambulatórios, Consultórios, Casas de Saúde, Laboratórios, Postos de Saúde, Hospitais, Centros de Recuperação e outros Estabelecimentos de interesse da Saúde para pesquisa em Prontuários, visando detectar doenças que não tenham sido notificadas.

**Art. 195** – As Autoridades Sanitárias Municipais terão as seguintes atribuições de fiscalização:

a) – Os Serviços Ambulatoriais e Hospitalares, Clínicas Médicas, Consultórios Médicos e Odonto, Serviços de Radiologia (Rx e Nuclear), de Psicoterapia, Fisioterapia, Ortopedia, Laboratórios de Análises, de Próteses, de Aparelhos, de material de uso médico ou odonto, Bancos de Sangue e de Leite, Drogarias, Farmácias de Manipulação, Ervanárias, Postos de Medicamentos, Depósitos de Drogas e Medicamentos, Serviços de Desinfecção, Desinsetização e Desratização, Laboratórios Industriais de Produtos Fármaco-Biológicos, Químicos, de Higiene e Beleza e de toucador e outros de interesse da saúde;

b) Estabelecimentos e Estâncias de Tratamento, balneários, hidro-minerais, termais, climatéricos, Casas de Repouso e similares; Institutos, Salões de Beleza. Cabelereiros e congêneres;

c) Estabelecimentos e Laboratórios Óticos e de material ótico, médico ou odonto;

d) O uso de substâncias controladas em tratamentos domiciliares ou nos hospitais de qualquer natureza, bem como de medicamentos sob prescrição;

e) Outros locais e atividades que requeiram Vigilância em Saúde, tanto no campo Profissional como na Medicina.

**Art. 196** – Todos os Estabelecimentos de Assistência a Saúde sejam estabelecidos, fixos ou ambulantes deverão manter os requisitos de higiene indispensáveis ao seu tipo de atividade, de no mínimo Serviços de Esterilização, Desinfecção e Anti-sepsia, onde dentro de cada área específica sejam classificados como críticos, semi-críticos e não críticos.

**Art. 197** – O Ambulatórios, Clínicas, Policlínicas e Congêneres deverão cumprir os requisitos mínimos de estrutura, como:

I - Estacionamento Privativo, entrada para serviços de emergência separada da Entrada para Serviços e Material.

II - Unidades de administração, portaria, recepção, corredor, sanitários para pacientes e pessoal de serviço, depósito de materiais, consultório, rouparia, lavanderia, dispensário mínimo de medicamentos, setor de nutrição, necrotério, vestuário de pessoal de serviço, unidade de internação com quartos e enfermaria de um, dois, três, quatro ou mais, bem como para crianças berçário dotado de painel de vidro, separado.

III - No caso de ambulatórios, acrescidos de Sala de Administração/Chefia, Consultórios de Especialidades, Sala de Curativos, Laboratório aparelhado, Sala de Imunização, Depósito de roupas, materiais, lavanderia, cozinha, refeitório, e sanitário com chuveiro anexo aos vestuários.

## SEÇÃO I

## DO CONTROLE DA INFECÇÃO HOSPITALAR

**Art. 198** – Todos os Estabelecimentos de Assistência a Saúde deverão instalar e manter a Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH), independente da nature-za da entidade mantenedora.

**§ 1º -** A Direção do Estabelecimento deverá manter um Programa Permanente de Controle das Infecções, com reuniões periódicas, análise e divulgação dos dados, sendo que a ocorrência destas deverá ser comunicada a Secretaria Municipal de Saúde, para tomar as medidas cabíveis.

**§ 2º -** O Município de Colniza através da Secretaria Municipal de Saúde, e por meio de Grupo Técnico legalmente constituído oferecerá Apoio e Assessoramento Logístico, tanto para as Campanhas de Prevenção junto a Comunidade, como no caso de ocorrências de doenças infecciosas desta natureza, para fins de proteção a saúde individual e coletiva.

**Art. 199** - Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde, observando as características previstas no artigo anterior, e que prestem as modalidades de atendimento onde:

a) precipuamente assistem usuários em regime de internação hospitalar;

b) assistem usuários em regime ambulatorial e contem com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;

c) assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos médicos invasivos em diagnose e terapia;

d) estejam definidos em norma técnica.

**§ 1º -** A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

**§ 2º -** Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.

**§ 3º -** A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

## SEÇÃO II

## DOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE PÚBLICOS E PRIVADOS

**Art. 200** – Os Estabelecimentos Assistenciais como Hospitais, Institutos, Clínicas e Centros de Saúde e Congêneres deverão ter os compartimentos e unidades mínimas na sua estrutura para o bom desempenho e funcionamento, construídos de maneira a não abrigar insetos, bactérias e sujidades nos contornos das divisões, onde constarão:

1) Unidade Administrativa e Chefia: destinados à administração e serviços burocráticos.

2) Sala de Espera e Sanitários: Unidade com a finalidade de espera de pacientes vindos para consulta, exames, cirurgias e outros, provido de sanitários de ambos os sexos.

3) Consultórios, separados para cada especialidade, munidos e aparelhados com equipamentos e móveis, instalações hidráulicas e sanitárias adequadas, maca para pacientes e demais acessórios do profissional.

4) Ambulatório e Unidade de Emergência equipada com Tubo/cilindro de oxigênio, aparelhos de recuperação de choques,

traumas, infartos e outros, e unidade de tratamento de emergência, bem como Sala de Coleta anexa.

5) Enfermarias distintas e separadas, leitos e área suficiente para adultos e crianças, providas de instalações hidráulicas e sanitárias, e a área correspondente a:

a) Enfermaria de 03 leitos e mais: mínimo de 6 m² para cada paciente.

b) Leito Pediátrico: mínimo de 4,0 m² para cada criança.

c) Unidade de Berço: mínimo de 2,5 m² para cada recém nascido.

6) Quartos e apartamentos deverão ter área mínima de 9 m² para cada leito adulto.

7) Unidade de Dispensação de Injetáveis e de Medicamentos: deverá constar no mínimo equipada com armários e pias, lixeiro com tampa revestido e descartex para destinação de materiais contaminados, local ventilado e iluminado com prateleiras para guarda dos medicamentos e produtos de uso hospitalar.

8) Unidade de Radiologia e Exames: sala revestida com proteção de chumbo para a radiação ionizante, com equipamentos e aparelhos certificados e revisados, local de proteção para o operador com janela de vidro revestida, EPI a disposição, sala de revelação anexa e apropriada, área construída mínima de 32 m2 e de conformidade com a potência do aparelho.

9) Enfermaria com área de isolamento para doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas com janelas teladas.

10) Unidades de Cirurgia, Parto e Anestesia separadas, devidamente equipadas, iluminação e ventilação adequada e suficiente, providas de aparelhos de pias, armários para guarda dos instrumentos, ralos suficientes de lavagem e desinfecção, equipamentos para coleta de restos cirúrgicos com tampa para fechamento, lixeiras revestidas com tampa e descartex para destinação de materiais e acessórios contaminados.

11) Unidade de Disposição de lixo para a coleta, adequada e construída em alvenaria, separado para os resíduos hospitalares e contaminados, e comum, com acesso restrito ao funcionário encarregado da Unidade de Coleta especial, não podendo em hipótese nenhuma o lixo ficar a céu aberto.

12) Cantina para a confecção de alimentos, provida de iluminação

adequada, ventilação suficiente, armários, pias e mesas revestidas com material impermeável, esgotamento sanitário adequado e lixeiros com tampa revestidos.

13) Vestiários e lavanderias, dispostos estrategicamente, sanitários separados por sexo, com aparelho sanitário e chuveiro, armários para guarda de roupas, individual, esgotamento sanitário adequado, uso de EPI, aparelhos e máquinas de boa qualidade, certificados e revisados, e área de secagem.

14) Depósito para alimentos, equipamentos e produtos de limpeza, equipado com prateleiras e/ou estrados, boa iluminação e ventilação, com separação pela natureza e finalidade nunca misturadas.

15) Área de garagem e estacionamento para profissionais e funcionários, com boa iluminação, ventilada e dotada de aparelhos extintores de incêndio, bem como corredor de acesso ao estabelecimento.

16) Sala de Esterilização de Instrumentos, acessórios, equipamentos e Similares, e Área de Lavagem forros de cama, lençóis, cobertores, roupas e similares, devidamente equipada, com Área de Secagem, passamento e armários, devidamente limpos e higienizados, para guarda das rouparias.

17) Todas as dependências dos Estabelecimentos de Assistência a Saúde deverão estar dotadas de aparelhos de extintores de incêndio, adequados para a finalidade, revisados e dentro do prazo de validade, bem como cumprir as exigências fundamentais da ABNT e Órgãos Competentes.

**§ 1º -** Os Estabelecimentos elencados neste artigo deverão obter o Alvará Sanitário, Responsabilidade Técnica e Autorização para funcionamento do Órgão Competente do MS, bem como Inscrição dos Profissionais e da Unidade nos respectivos Conselhos Regionais e Federais e a devida habilitação dos Recursos Humanos.

**§ 2º -** Todas as Unidades Médicas Assistenciais deverão conter macas, camas, aparelhos para reabilitação neuro-físicos, cardíacos e respiratórios, bem como unidade emergencial e veículo devidamente equipado necessários ao fluxo de pacientes, cadeiras de rodas para deficientes físicos, recintos e corredores dotados de boa iluminação, com extintores e equipamentos de proteção contra incêndios, e dispositivos de segurança eletro-eletrônicos em **nº** suficiente.

**§ 3º -** Todas as dependências das Unidades mencionadas neste artigo deverão obter e conter os Manuais de Boas Práticas de Assistência, Internação, Intervenções Cirúrgicas e de Prestação de Serviços destinados a manter, conservar e fazer funcionar nos mais rígidos Padrões de Higiene, Biosegurança, Desinfecção, visando a preservação da saúde e bem estar dos usuários, bem como dos funcionários envolvidos tanto na sua qualificação profissional como no desenvolvimento das

atividades, como também da própria Unidade Assistencial de Saúde.

**Art. 201** - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

**Art. 202** - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme disposto neste Código Sanitário e na legislação vigente, ou seja, RDC **Nº** 306, de 07/12/2.004.

**Art. 203** - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde individual e coletiva.

**Art. 204** – Os Estabelecimentos acima, que utilizarem Equipamentos de Radiação ionizante, Rx, Ultra-violeta, Nuclear serão cadastrados e obedecerão as Normas e Legislação vigente do Ministério de Minas e Energia e do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN), e somente poderão desenvolver as atividades depois de licenciados pelo Órgão Sanitário Competente.

**Art. 205** – Os Consultórios, Postos de Saúde, Centros de Reabilitação, Laboratórios de Análises Clinicas, Patológicas e Outros, Ambulatórios de Pequenas Cirurgias e Similares deverão observar as disposições contidas no Artigo **nº** 200, especialmente de nºs 4. 5, 9, e 16, e § 1º, 2º e 3º, mais as referentes ao Manual de Boas Práticas de Assistência e de Prestação de Serviços, e os seguintes requisitos:

1. Sala de Coleta separada e devidamente equipada.

2. Aparelhos, equipamentos, acessórios e refrigeradores para realização de exames, testes e guarda de materiais de uso e de coleta.

3. Sala de Vacinas devidamente equipada, quando for o caso.

**Parágrafo Único** – Os materiais de uso, como agulhas, seringas, especulo, bisturis, equipo, Bolsa de coleta e similares deverão ser de uso único e descartável.

**Art. 206 –** Os Consultórios, Clínicas, Centros Odontológicos e Laboratórios de Próteses deverão seguir as orientações constantes do Art. 200 de **nº** 01, 02 e 16 e os Itens respectivos dos § 1º, 2º e 3º.

**Parágrafo Único –** Os Estabelecimentos constantes do caput deste artigo deverão observar as mais rigorosas condições de Higiene, conforme os Manuais de Boas Práticas de Estabelecimentos de Prestação de Serviços e as Normas dos respectivos Conselhos, sendo que a não observância das determinações e o não cumprimento das exigências da Autoridade Sanitária, acarretará a interdição desses Estabelecimentos.

**Art. 207 –** Os Laboratórios de Próteses deverão conter os aparelhamentos adequados, Responsabilidade Técnica, o respectivo Alvará Sanitário, bem como cumprir as demais formalidades previstas no seu caso, para a concessão da autorização de funcionamento, bem como ter instalado na Oficina de fabricação aparelho de extintor de incêndio, adequado, revisado e dentro do prazo de validade.

**Art. 208** - Os estabelecimentos de assistência à saúde mencionada nos artigos anteriores devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

**Parágrafo Único -** Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ambulatorial ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas, especialmente médicos e enfermeiros.

**Art. 209 –** Todos os Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, de Prestação de Serviços da Saúde e de Interesse da Saúde deverão estar dotados de acessos, corredores e compartimentos adequados para o Atendimento de Portadores de Necessidades Especiais, onde nas Clínicas e Institutos de Fisioterapia deverão constar corrimões adequados para circulação e para os acessos a andares superiores e/ou inferiores.

**Art. 210** - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

**Art. 211** - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e

terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

**§ 1º -** Respondem solidariamente pelo funcionamento adequado dos equipamentos:

a. O proprietário, a quem caberá a compra do equipamento adequado, sua instalação, manutenção permanente e reparos;
b. O fabricante, cabendo-lhe prover os equipamentos do certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente;
c. A rede de assistência técnica, cabendo-lhe garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no inciso II deste parágrafo.

**§ 2º -** Os equipamentos, quando não estiverem em perfeitas condições de uso, devem ficar fora da área de atendimento ou, quando a remoção for impossível, exibir aviso inequívoco de proibição de uso.

**Art. 212** - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

**Art. 213** - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

**Parágrafo Único** - Os documentos previstos no "caput" deste artigo devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

**Art. 214** – Os Profissionais de Saúde como Médicos, Odontólogos, Psicólogos, Fisioterapeutas, Enfermeiros, Doutores e Mestres em Saúde como também os das áreas especializadas correspondentes, e os demais profissionais de saúde, tanto de nível superior, técnico ou médio serão responsáveis pelos atos que resultarem em prejuízo a saúde individual e coletiva, deverão respeitar dentro de cada especialidade o Código Disciplinar e de Ética correspondente, e estarão sujeitos a responderem Sindicâncias e Processos Administrativos pelo não cumprimento das formalidades exigidas em **Lei**, Normas e Resoluções dos respectivos Conselhos e Órgãos Públicos, bem como ficarão sujeitos as penas das Leis Civis e Criminais cabíveis.

**Art. 215** – Os Estabelecimentos Hemoterápicos, de Coleta e Serviços de Hemoterapia e Bancos de Sangue, bem como Agências Transfusionais deverão observar as condições

previstas neste Código Sanitário, artigos 198 a 214 nos Itens respectivos, bem como nos demais correspondentes, e ainda:

**§ 1º -** A Licença Sanitária deverá ser anual, como também contará com a Responsabilidade Técnica, Médica, de Enfermagem, técnicos e auxiliares devidamente treinados pelo Centro de Hemoterapia do Nível Central.

**§ 2º -** A unidade deverá contar com Recursos Humanos necessários ao bom funcionamento, bem como Livros de Registros e Fichas de Coletas, Notificação e outros devidamente aprovados pelo Órgão Sanitário Competente.

**§ 3º -** A Unidade de Coleta Transfusional, seja Hemocentro, Posto de Coleta ou Similar deverá ter o Manual de Boas Práticas de Coleta e Serviços Transfusionais devidamente aprovado pelo Órgão Mantenedor, Fiscalizador e o Conselho respectivo.

## SEÇÃO III

## DAS CASAS DE SAÚDE, CLINICAS DE TRATAMENTO E RECUPERAÇÃO DE DROGADOS, DEPENDENTES QUÍMICOS E OUTROS.

**Art. 216** – Os Estabelecimentos como Casas de Saúde, Clínicas de Tratamento e Recuperação de Drogados, Dependentes Químicos e Outros devem observar os requisitos de construção, disposição do ambiente, salas e compartimentos previstos na RDC **nº** 50, de 21/02/2.002, das demais Normas Complementares e Reguladoras, e nos artigos 193, 194, 196, 197, 198, 199, 202, § Único do artigo 206, artigos 209, 211, 212 e 214, mais os seguintes:

**§ 1º -** Os locais a serem instalados deverão ter espaço amplo e localizados próximos a áreas de recursos naturais abundantes (matas, cursos dágua, mananciais e outros), onde os pacientes possam desenvolver atividades, orientados pela equipe de profissionais, sempre com o objetivo de promover a recuperação da saúde em todos aspectos.

**§ 2º -** O Corpo Clínico deve elaborar Planejamento em conjunto com os Gestores Municipais e demais entidades envolvidas, com o objetivo de estabelecer parcerias, buscando trabalhar e incentivar a comunidade e os Grupos de Voluntários, para a inserção do doente na sociedade.

**§ 3º -** Os Dirigentes e Responsáveis também deverão estabelecer convênios e parcerias com organismos como as ONG's, Estabelecimentos de Ensino Superior e outros, Instituições Religiosas, Beneficentes

e Culturais, objetivando buscar apoio técnico, científico, cultural e religioso.

**§ 4º -** Os Estabelecimentos constantes do caput deste Artigo deverão ter o Manual de Procedimentos de Assistência e Prestação de Serviços de Recuperação e Tratamento de Doentes, Drogados e outros, elaborado em conjunto com o Corpo Clínico e Direção, e aprovado pela Autoridade Sanitária Competente. O mesmo deverá ser exibido quando da realização de vistoria, e quando a Autoridade Fiscalizadora o exigir, para cumprimento dos Itens imprescindíveis.

## SEÇÃO IV

## DOS ESTABELECIMENTOS ÓTICOS

**Art. 217** – Os Estabelecimentos de Natureza Ótica, ou seja, os que industrializam, fabricam, comercializam, consertam, aviam lentes oftálmicas, aparelhos óticos, óculos de descanso, lentes de contato e congêneres, sejam públicos ou privados obedecerão aos seguintes requisitos:

1) Obedecerão as normas de construção previstos na RDC nº 50, de 21/02/2.002, bem como do tratamento sanitário correspondente do esgotamento ou acondicionamento dos produtos químicos utilizados nas atividades.

2) Possuirão as Unidades mínimas de: Loja, Área de Exposição, Vitrines, balcão, sala de recepção do técnico, Laboratório de montagem e testes, instalações hidráulicas e sanitárias e vestuário, depósito para matérias-primas e acesso restrito.

3) Deverão ter o Licenciamento Sanitário, bem como a Responsabilidade Técnica certificada pelo respectivo Conselho, o funcionamento autorizado pelo Órgão Sanitário Competente e os Recursos Humanos devidamente aprovados.

4) As áreas para instalação deverão ter o mínimo de:

a) Mostruário e vendas ao público: 34 $m^2$;

b) Laboratório: 17 $m^2$;

c) Área de Montagem e trabalho: 28 $m^2$;

d) Piso de material antiderrapante, dotado de ralos para a limpeza.

e) Paredes revestidas de cerâmica ou com tinta a óleo lavável, de cor clara.

**Art. 218** – A Assistência e Responsabilidade Técnica dos Estabelecimentos Óticos deverão ser certificadas pelo Conselho competente da respectiva Área, bem como o funcionamento com o respectivo Alvará Sanitário do Órgão competente. Caso não ofereça estas condições o estabelecimento será notificado para a regularização, e posteriormente caso persista nessas condições será interditado, autuado e imposta multa pecuniária, além das demais medidas legais cabíveis.

**Parágrafo Único** – No caso de prescrição de receita para lente de óculos de grau, de contato e outros de Responsabilidade Técnica, esta só poderá ser efetuada por Profissional de Nível Superior, da área médico-oftálmica devidamente inscrito no respectivo Conselho.

**Art. 219** – Os Estabelecimentos mencionados no Artigo 221 somente poderão fornecer e/ou vender os artigos óticos neste mencionados mediante a exigência da apresentação da receita médica competente, da qual será tirada uma cópia de xérox para arquivo e do Registro em Livro apropriado, com Termo de Abertura e Encerramento e rubricado pelo respectivo Órgão Sanitário.

**Parágrafo Único** – É expressamente proibido vender ou fornecer lentes de óculos de grau e de contato, óculos de descanso e congêneres sem a devida prescrição médica.

**Art. 220** – Os funcionários destes Estabelecimentos deverão usar EPI adequado quando da realização das atividades, e ter o seu Exame Médico renovado no mínimo uma vez por ano.

## CAPÍTULO II

## ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE

**Art. 221** - Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

**Parágrafo Único** – Os Estabelecimentos de interesse indireto da saúde não mencionados nesta **Lei** serão objetos de regulamentação em Norma Específica, quando da ocorrência de eventos adversos a saúde e/ou que tenham causado prejuízos a saúde individual ou coletiva, por ex. Entre eles o causar mal estar, ou o usuário não se sentir bem ou confortável ao vestir ou usar vestuários ou calçados, ou usar quaisquer equipamentos, máquinas, aparelhos ou acessórios não previstos neste Código como de uso ou de interesse da saúde.

## TÍTULO VIII

## VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

### CAPÍTULO I

### DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

**Art. 222** – Entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações dos Serviços de Vigilância em Saúde que proporcionam o conhecimento, a detecção e a prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e acondicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos da saúde individual e coletiva.

**§ 1º -** São atribuições da Secretaria Municipal de Saúde, gestora do SUS, o planejamento, avaliação, direção e supervisão das ações gerais para prevenção de doenças e agravos de doenças no Município.

**§ 2º -** A adoção de medidas de contenção terá a finalidade de evitar que indivíduos, animais, objetos, ou grupos de suscetibilidade de transmissão contaminem outras pessoas, animais, grupos ou sirvam para a sua proliferação através de vetores.

**Art. 223** – São de Notificação Compulsória e obrigatória, positiva ou negativa, ao Sistema de Notificação de Agravos a Saúde os casos suspeitos ou confirmados de:

I – doença que possa requerer medida de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional e as normas aprovadas pela OMS;

II – doenças e agravos à saúde relacionada pelo Ministério da Saúde em Normas Específicas;

III – doenças constantes de Relação elaborada pela Secretaria Estadual de Saúde atualizada periodicamente, observada a Legislação Federal vigente;

**Parágrafo Único** – É facultada a Direção Municipal do SUS a indicação de outras doenças e agravos à saúde na Relação das Doenças de Notificação

Compulsória na sua área de abrangência, quando a situação Epidemiológica assim o justificar, obedecida as demais normas vigentes.

**Art. 224 –** É obrigatório notificar a Autoridade Sanitária local as doenças e agravos a saúde de Notificação compulsória, na seguinte ordem de prioridade:

**I – Do médico** que for chamado para prestar cuidados ao doente mesmo que não assuma a direção do tratamento;

**II – Do responsável por hospital ou estabelecimento** congênere, organização para-hospitalar e instituição médico-social de qualquer natureza;

**III – Responsável por Laboratório** que execute exame biológico, sorológico, anatomopatológico ou radiológico;

**IV – Farmacêutico, farmacêutico-bioquímico, médico veterinário, dentista, enfermeiro ou outra pessoa que exerça profissão similar;**

**V – Responsável por estabelecimento de ensino, creche, local de trabalho ou habitação coletiva** em que se encontre o doente;

**VI – Responsável pelos serviços de verificação de óbitos e instituto médico-legal;**

**VII – Responsável pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte** em que se encontre o doente;

**VIII – Qualquer usuário ou cidadão** que tiver conhecimento ou contato com pessoa portadora de doença transmissível.

**Parágrafo Único –** O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível ou de notificação compulsória, ou mesmo suspeita deverá comunicar imediatamente ao registro e no máximo de 24 horas o fato a Gestão Municipal do SUS, para serem adotadas as medidas de investigação epidemiológica, a qual poderá ser por meio escrito, de comunicação ou outro disponível.

**Art. 225 –** A Autoridade Sanitária local ao receber a notificação, procederá no local do evento à investigação epidemiológica para a elucidação do diagnóstico e avaliação do comportamento da

doença ou agravo à saúde, bem como os riscos de transmissão a população exposta.

**§ 1º -** Observados os critérios técnicos-científicos e éticos, a Autoridade Sanitária poderá exigir e executar investigação, inquérito e levantamento epidemiológico junto a grupo de indivíduos e de determinada população, visando a proteção da saúde pública.

**§ 2º -** Ao obter os resultados, sejam parciais ou finais, que indiquem a positividade do agravo, a Autoridade Sanitária deverá adotar medidas de contenção e controle de doenças transmissíveis, de notificação compulsória, ou de agravos à saúde, em indivíduos, grupos populacionais e ambientais, adotando o caráter de sigilo quando o agravo o requerer.

## CAPITULO II

## NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

**Art. 226** - As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidos mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.

**Parágrafo Único** - No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

a. Os acidentes de trabalho;
b. As doenças e agravos relacionados à saúde e ao trabalho;
c. Os eventos adversos à saúde, decorrentes do uso ou emprego de produtos a que se referem os incisos ‘a’ a ‘g’ do artigo 195 deste Código;
d. As doenças transmitidas por alimentos.

**Art. 227** – As doenças não transmissíveis serão objeto de estudo, onde será definido com prioridade o plano de ação de controle, tratamento e educação em saúde, através de rigorosos parâmetros epidemiológicos. ·.

**§ 1º -** Deverão ser solicitados pela Autoridade Sanitária competente dados e informações das Instituições, Organismos, Serviços Públicos e Privados de Saúde e dos campos a ela pertinentes, com base em pesquisas técnico-científicas para a realização do necessário

apoio técnico e logístico na detecção de doenças ainda não conhecidas, ou também não classificadas como transmissíveis.

**§ 2º -** As doenças ou eventos de origem toxicológica devem ser comunicadas imediatamente ao Serviço de Saúde Pública mais próximo, e este imediatamente ao nível central (SES/MT), para as providências urgentes que o caso requeira.

I – O Município deverá dispor, através de Decreto Municipal que crie o Serviço de Médico Sentinela, ou o Serviço Municipal de Saúde Sentinela, com o profissional médico responsável devidamente treinado, conforme as normas em vigor da ANVISA/MS.

II – O Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e Ambiental deverá dispor do Serviço do Núcleo de Respostas Rápidas em Emergências Epidemiológicas (NUREP), para a investigação imediata de casos de doenças transmitidas por micro ou macro-vetores e que exijam resposta rápida devido ao alto potencial de letalidade que apresentam, o qual funcionará em parceria com a FUNASA/MS.

III – Os Serviços de Saúde privados, deverão ter atendimento emergencial a pacientes vítimas de animais peçonhentos, com técnico habilitado a orientar o usuário, solicitar informações, encaminha-lo para tratamento com vacinas conforme requer o caso, e de posse destes dados comunica-los as autoridades sanitárias competentes.

a. É obrigatória nos Serviços Públicos de Saúde do Município a existência de atendimento previsto no item anterior, acrescentado dos respectivos serviços de vacinação, imunização e captura do animal peçonhento caso seja necessário.
b. Deverá existir no Centro Municipal de Saúde o Serviço Municipal de Atendimento a acidentados, e de Atenção e Vigilância a Saúde do Trabalhador, com técnico de nível superior da área médica devidamente treinado para esta finalidade com vistas ao atendimento das doenças de origem ocupacionais.

**Art. 228** - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 222.

**Art. 229** - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

**Parágrafo Único -** Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato

formalmente motivado, do qual será elaborado um Termo de Conhecimento com o ciente do paciente.

**Art. 230** - As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão das normas técnicas, bem como dos respectivos Mapas de Controle de Notificação de Doenças e Agravos, os quais serão utilizados para alimentação dos Sistemas de Informação SINAN, SIAB, SIVEP, etc., e para fechamento dos Relatórios das doenças e agravos confirmados.

**Art. 231 –** As doenças de notificação imediata ( internet, telex, telefone ou similar) devem ser comunicadas pela autoridade sanitária local ao nível regional (ERS), e este da mesma maneira e urgência ao nível central (SES/FUNASA/MS).

**Parágrafo Único –** As notificações de Zoonoses, feitas por médico veterinário ou qualquer outro profissional da respectiva área, será comunicada ao nível local do INDEA, para as providências cabíveis, e a realização das respectivas parcerias.

## CAPÍTULO II

## INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

**Art. 232** - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

**§ 1º -** A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.

**§ 2º -** Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito, o qual será encaminhado para análise ao Laboratório Oficial de referência do estado.

**Art. 233** - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 224, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravo à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

**Parágrafo Único** - De acordo com a doença, as ações de controle devem ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

**Art. 234** - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, seguirão as seguintes normas:

I – Confirmação do diagnóstico, inclusive a solicitação e execução de provas para o seu completo esclarecimento;

II – Busca de contatos ou fontes de infecção;

III – Medidas profiláticas gerais ou individuais;

IV – Bloqueio com imuniobológicos, quimioterápicos ou controle químico no caso de vetor;

V – Outras medidas e atividades necessárias.

**Art. 235** - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

## CAPÍTULO III

## VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO

**Art. 236** - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

**Parágrafo Único** - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal e estadual.

**Art. 237 -** É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

**Parágrafo Único** - Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

**Art. 238** - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da

vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 80, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

**Art. 239** - Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, física, jurídica ou pública, salvo para comprovação perante os atos legais formais ou qualquer ocorrência de epidemia de grandes proporções, e que a Autoridade Sanitária necessite para apresenta-lo aos Órgãos Internacionais de Proteção a Saúde, do qual será tirada uma cópia, e devolvido o original a quem lhe pertence.

**Art. 240** - Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente.

**Parágrafo Único** - A autoridade sanitária deve regulamentar, em norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

**Art. 241** - As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

**Art. 242** - Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, trimestralmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas por mês, segundo o tipo de imunobiológico aplicado e faixa etária.

## CAPÍTULO IV

## ATESTADO DE ÓBITO

**Art. 243** - O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim.

**Art. 244** - Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

**Art. 245** - Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

## TÍTULO IX

## DA HIGIENE, DA ALIMENTAÇÃO E DOS PRODUTOS

### SEÇÃO I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 246** – Os Estabelecimentos Industriais, Comerciais, Produtores, de Fabrico. Revendedores, Fornecedores, Armazenadores, Distribuidores, e de Transporte, bem como os manipuladores, preparadores, fracionadores, expositores, entregadores, ambulantes, produtores agrícolas, pecuários e de extração de matérias-primas, de produtos in natura, de águas minerais e de mesa, de aditivos, conservantes, adicionantes e componentes de alimentos, bem como dos alimentos preparados, embalados, enlatados, envasados, embutidos e expostos a venda para consumo humano, e os materiais, artigos, utensílios, móveis, aparelhos, máquinas, equipamentos e acessórios, imóveis, edifícios e construções, meios de transporte e os seus anexos utilizados nesta área ou que a ela se destinam, estão sujeitos ao Controle Sanitário e a fiscalização dos Órgãos de Vigilância em Saúde, e os demais competentes.

**Art. 247** – Os produtos alimentícios de qualquer natureza, animal, vegetal, extrativa, mineral ou produzidos em laboratório, quer sejam elaborados, preparados ou misturados e após embalados, antes de sua comercialização deverão ser submetidos a prévia avaliação dos Órgãos Competentes, respectivamente do Ministério da Saúde, da Agricultura, Minas e Energia e de Segurança Alimentar, ou cadastrado e comunicado de acordo com a Resolução **nº** 23, de 15/03/2000 e o Decreto **Lei nº** 986, de 21//1969, aos órgãos sanitários competentes nas áreas federal, estadual e municipal, dos quais será elaborada uma amostra de cada, acompanhada do Estudo Técnico para fabricação, composição, valor nutricional, prazo de validade estimado e outros dados necessários, devidamente assinado pelo Técnico Responsável habilitado para esta finalidade na forma da Legislação em vigor e as demais prescrições previstas nesta **Lei**.

**§ 1º -** Os alimentos submetidos e não aprovados, caso analisados por Laboratório Oficial e acompanhados do respectivo Laudo, deverão ser devolvidos com as devidas correções prescritas e as recomendações necessárias, indicando-se as possíveis fontes de contaminação na elaboração do produto.

**§ 2º -** Os produtos alimentícios para consumo final deverão estar devidamente embalados, empacotados, ensacados, engarrafados, envasados ou enlatados com o respectivo lacre ou dispositivo de segurança para não contaminar o produto, ou devidamente acondicionado se for o caso.

**§ 3º -** Os produtos, matérias-primas e substâncias a serem utilizadas para o preparo de alimentos devem apresentar bom aspecto, sem odores ou sinais de contaminação, oriundos de estabelecimentos em boas condições de funcionamento e higiene, os quais tenham controle rígido nas práticas de preparação do solo, plantio, tratos culturais, controle de pragas, extração ou colheita e transporte até o local onde será utilizado.

**Art. 248** – Os Estabelecimentos Produtores, Industrializadores, Fabricadores, de Armazenamento, Fornecedores, Distribuidores, de Transporte e afins, bem como Produtores rurais de matérias-primas, produtos in natura, produtos animais, vegetais ou de extração mineral, de águas, águas de mesa, substâncias, aditivos, conservantes e outros, como também de alimentos prontos para o consumo somente poderão exercer as suas atividades após o Licenciamento Sanitário e/ou Ambiental devido pelas Autoridades Competentes, onde deverão preencher todos os requisitos de Localização, construção, disposição do prédio, instalações hidráulicas e sanitárias dotadas de esgotamento construído adequadamente; equipamentos, máquinas e aparelhos em **nº** suficiente para o bom funcionamento, bem como congeladores, refrigeradores, expositores e câmara fria se for o caso, espaço suficiente nos compartimentos, salas, repartições, anexos e depósitos para o bom fluxo dos trabalhos e da produção, bem como providos de sanitários de ambos os sexos e vestiários equipados com armários ou repartições individuais com chave, providos de equipamentos de segurança como extintores e mangueiras de incêndio, dispositivos eletro-eletrônicos quando for o caso, e com saídas ou escadas de emergência contra incêndios ou eventos catastróficos.

**Art. 249 -** Somente serão permitidas a exposição e o fornecimento de matérias-primas alimentares, alimentos 'in natura', produtos alimentícios, aditivos, materiais, artigos, utensílios e outros utilizados neste processo, de boa qualidade, e que estejam devidamente embalados, dentro do prazo de validade, registro no MS quando for o caso, ou comunicada a sua fabricação e/ou comercialização para o Órgão Sanitário competente, e com boas características de cor, de odor, acondicionados devidamente em estantes, prateleiras, expositores refrigerados ou não em local ventilado e iluminado.

**§ 1º -** Aplica-se também o disposto acima para frutas e verduras embaladas, bem como aquelas a granel que deverão estar isentas de sujidade e separadas as podres e estragadas, bem como as impróprias para consumo as quais serão descartadas para um lixeiro próximo, revestido com saco plástico e tampa.

**§ 2º -** Os prazos de validade dos produtos deverão ser rigorosamente observados, e principalmente as orientações constantes dos refrigerados, embutidos, lácteos, margarinas e outros, os quais deverão estar acondicionados a temperatura adequada e/ou indicada na embalagem. É proibido o fracionamento de embutidos como

apresuntados, mortadelas, salames, queijos e outros sem a colocação da respectiva etiqueta e prazo de validade, obtida junto ao fabricante ou fornecedor do produto, e mesmo os de produção caseira ou artesanal e sem etiqueta, bem como as carnes de qualquer origem serão fracionados a vista do freguês.

**§ 3º -** Os alimentos em más condições de conservação e de aspecto, prazo de validade vencido ou adulterado, cor e odor estranho, com mau cheiro, que apresentem latas amassadas, estufadas ou violadas, embalagens roídas, rasgadas, de material reciclável, ou contendo sujidades, insetos e/ou fungos serão apreendidos e inutilizados, na forma prevista em **Lei**.

**Art. 250** – Nas panificadoras, casas de confecção de massas doces, biscoitos, de sanduíches e lanches, bem como confeitarias de bolos, bolachas e outros, e em estabelecimentos similares é proibida a utilização de produtos emulsionantes, realçadores e produtos congêneres que pela sua natureza causem intoxicações e provoquem doenças, como ex.: Bromato de Potássio, o Sorbatol e outros.

**Parágrafo Único** – Somente serão permitidos o uso de produtos e substâncias emulsionantes e realçadoras de panificados, massas, biscoitos, bolos e similares, se devidamente comprovada a sua atoxicidade e aprovados pelo Órgão Sanitário competente.

**Art. 251** – Aos Estabelecimentos mencionados no artigo 248 cumpre zelar pela manutenção, conservação e reparação dos prédios, salas, recintos, depósitos, garagens, instalações, arredores e demais anexos, bem como a conservação, reparação e higienização dos equipamentos, máquinas, aparelhos, acessórios, veículos e demais utilitários utilizados na produção, colheita, extração, fabricação, manipulação e demais etapas utilizadas na elaboração, composição, preparação e embalagem de produtos alimentícios, produtos in natura, águas minerais, de mesa e outras, e também das substâncias, aditivos, conservantes e similares que o compõem para a sua conservação, e também efetuar o controle de pragas, roedores, insetos e vetores prejudiciais à qualidade dos produtos, cumprindo rigorosamente as Normas Previstas nos dispositivos como o Decreto-**Lei nº** 986, Portarias 41, 42 e 326/97, Resolução **nº** 23/00 e demais pertinentes, e a RDC **nº** 216/ANVISA/MS, de 15/09/04, buscando promover, prevenir, proporcionar e proteger a saúde individual e coletiva.

**Art. 252** – As Empresas pertinentes a Área de Alimentos deverão ter o seu registro e/ou autorização junto a ANVISA/MS, Ministério da Agricultura, de Minas e Energia e/ou de Segurança Alimentar, quando for o caso para o seu

funcionamento, devendo obedecer os requisitos legais para sua instalação, bem como ter a Responsabilidade Técnica de nível superior, ou de nível médio prevista na Legislação Vigente.

**§ 1º -** No caso de Estabelecimentos que requeiram Licença Ambiental, somente poderão exercer as suas atividades após obterem a Autorização ou Alvará de Funcionamento do Órgão competente.

**§ 2º -** As Indústrias de Transformação de alimentos e de matérias-primas deverão dar o destino correto de seus resíduos resultantes das atividades, sejam sólidos, líquidos ou gasosos, devendo para cada caso ter o tratamento adequado, e que seja utilizada uma forma correta de desinfecção, desinfetação e/ou despoluição dos rejeitos/efluentes, para que não haja contaminação do solo, ar, água ou ambientes adjacentes.

## CAPÍTULO I

## DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

**Art. 253** – A produção, extração, colheita, fabricação, industrialização, armazenamento, transporte e transformação de matérias primas, produtos in natura de natureza vegetal, animal ou extrativa, águas, produtos e substâncias de interesse da saúde, bem como a manipulação, embalagem, acondicionamento, envasamento, empacotamento seguirá as Normas de Boas Práticas de Fabricação e de Prestação de Serviços, e as Normas para os Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos, na Área de Alimentos, previstas nas Portarias **nº** 1428/93, 326/97, Decreto **Lei nº** 986/69, RDC **nº** 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), RDC **nº** 218/2005 (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais), bem como o Sistema APPCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle) previsto nas demais Normas, tanto federais, estaduais ou municipais, como internacionais, aplicada nas atividades, primárias, secundárias e terciárias e em toda a cadeia produtiva, desde a matéria prima inicial até o produto final para consumo humano.

**Art. 254** – São obrigados ao registro no MS os aditivos intencionais, conservantes, antioxidantes, acidulantes, umectantes e similares, bem como as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados ou revestidos com substâncias resinosas ou poliméricas, os coadjuvantes utilizados nos alimentos industrializados e os demais usados no preparo, mistura ou fabrico de alimentos.

**Art. 255** – Os produtos alimentícios para consumo in natura e matérias primas, extraídos, colhidos, fabricados, industrializados ou transformados, embalados, envasados,

acondicionados e /ou engarrafados deverão possuir o Rótulo de acordo com as Normas e Resoluções em vigor, contendo os dados conforme Artigo 23 da presente **Lei**, bem como obedecer os seguintes requisitos:

**I – No caso de alimentos de fantasias, artificiais ou não padronizados:**

a) conter em caracteres perfeitamente legíveis a qualidade, natureza e tipo de acordo com a definição, a descrição e a classificação estabelecida no RT de Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ′s) de produtos na Área de Alimentos, conforme Código 100 à 003.0001, Incisos I à VII, da Portaria 1428/93, de 26/11/1993, do Ministério da Saúde, e as demais Normas e Resoluções reguladoras da ANVISA;

b) O nome ou marca do alimento;

c) O nome do fabricante ou produtor, endereço e local da fábrica, **nº** do CNPJ e de Registro no respectivo órgão, bem como do Responsável Técnico;

d) Indicação do emprego de aditivo intencional, ou o Código de Identificação e a classe a que pertence;

e) Número do Lote de fabricação ou de partida, data de fabricação ou de validade;

f) Indicação do peso e volume líquido, bem como o valor nutricional;

h. Outras indicações necessárias estabelecidas em Regulamento e Normas Complementares.

**II – Quanto aos alimentos importados, deverão observar os mesmos requisitos do Item anterior, acrescido de:**

a) **Nº** da Guia de Importação, do Órgão o qual autorizou, **nº** da autorização e Técnico Responsável, relação dos produtos autorizados e Parecer Técnico em conjunto com o Órgão Sanitário do país fornecedor sobre a qualidade do produto, indicando as possíveis formas de susceptível contaminação e intoxicação na elaboração, conservação e consumo do produto.

**III – Os alimentos de consumo, prontos ou a preparar, de natureza Diet e Light, além do disposto no Inciso I, deverão constar nos respectivos rótulos os dizeres "Diet" e "Light", constando os**

**prováveis riscos com indicação médica ao usuário, conforme disposto nas RDC's referentes a matéria, da ANVISA/MS.**

**Art. 256 –** Os anúncios, propagandas, folder, impressos e outros meios de divulgação de produtos alimentícios de qualquer natureza estão sujeitos a fiscalização e ao controle sanitário, os quais sofrerão restrições caso induzam o consumidor a adquiri-lo sem o conhecimento prévio de qualquer reação adversa à sua saúde.

**Art. 257** – Os Órgãos Municipais de Vigilância em Saúde são competentes para exercer a ação fiscalizadora e controle sanitário nas cadeias produtivas da área de alimentos, e tem as seguintes atribuições:

**§ 1º -** A Vigilância Sanitária do Município realizará em conjunto com a Administração da Secretaria Municipal de Saúde, mais as Vigilâncias Epidemiológica e Ambiental as Ações de Planejamento, Mapeamento e Cadastramento das áreas de risco onde ocorreram, ocorrem ou podem ocorrer, após diagnóstico preventivo avaliado em conjunto, as epidemias, surtos e eventos de doenças causadas por toxinfecções alimentares de qualquer natureza;

**§ 2º -** A Secretaria Municipal de Saúde, através de Ato Normativo, designará o Órgão de Vigilância em Saúde, para exercer em conjunto com os Órgãos Municipais de Agricultura e do Meio Ambiente e em parceria com INDEA, EMPAER, SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA, DRA/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ações visando contribuir para manter o controle e vacinação dos animais e o controle e combate aos vetores e pragas nos produtos agrícolas, na extração vegetal, mineral, animal e outros e as zoonoses de origem animal, adotando o método de Rastreabilidade, com a finalidade de obter-se os cuidados necessários dentro dos padrões higiênico-sanitários na origem, e assim manter a boa qualidade do produto para consumo humano.

**Art. 258 –** Os Estabelecimentos Agropecuários, Industriais, Comerciais, Armazéns, Depósitos, de produção, colheita, extração, fabricação e manipulação de produtos de natureza alimentícia, bem como os que produzem máquinas, aparelhos, equipamentos, utilitários e acessórios, de embalagens, vidros, frascos e componentes utilizados para acondicionar alimentos de qualquer natureza devem possuir instalações e salas adequadas para o depósito dos produtos, bem como estrados, prateleiras, compartimentos e similares para a sua colocação, desenvolver entre outros tecnologias para a boa conservação dos alimentos, com o gerenciamento adequado para aplicação de medidas visando o controle da origem do produto, nome e localização da microárea, para a eventual detecção de ocorrência de alguma peste agrícola ou animal, bem

como medidas de controle e combate das pragas e vetores urbanos.

**Parágrafo Único** – Nos casos de ocorrências de doenças relacionadas a ingestão de alimentos contaminados, estragados, vencidos ou alterados, serão utilizados todos os meios disponíveis de ação específica no local da ocorrência, visando esclarecer, elucidar e principalmente identificar a origem do surto e da toxinfecção alimentar.

## CAPÍTULO II

## DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À FABRICAÇÃO, COMÉRCIO, DISTRIBUIÇÃO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E MANUFATURA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

### SEÇÃO I

### SUPERMERCADOS, MERCADOS, COMERCIAIS, DISTRIBUIDORAS, FORNECEDORES, TRANSPORTADORES E SIMILARES

**Art. 259** – Os Supermercados, Mercados, Comerciais e Similares, dentro dos respectivos ramos, estão sujeitos a fiscalização e ao controle Sanitário, e obedecerão as seguintes exigências:

I – Obterem o seu Cadastro Inicial como contribuinte do Município (tributário e sanitário), preenchendo a Ficha de Cadastro junto a VISA/MUN, juntar os documentos conforme a Relação anexa no final desta **Lei** e inscrever-se na Receita Tributária do Município;

II – A estrutura física dos prédios bem como repartições, salas, dependências, área de mercado e anexos como açougue, panificadora, lanchonete e outros, vestuários, instalações sanitárias, depósitos, almoxarifados, salas de administração, garagem, rede de energia elétrica, de esgotos, acessos e outros, devem estar em boas condições de conservação, paredes e forros íntegros, janelas e portas em bom estado, ambos pintados e livres do acesso de pragas e vetores urbanos, mais as seguintes condições:

a. As instalações sanitárias deverão ter esgotamento para fossa séptica e sumidouro, com caixas de gordura em **nº** suficiente, instalações hidráulicas e equipamentos concernentes para cada área, vestuários com armários individuais e trancados, separados para ambos os sexos;

b. Áreas de comercialização, manipulação, depósito e demais atividades com espaço suficiente para a execução dos trabalhos e para o fluxo e demanda necessária da produção, com acesso independente da moradia;

c. Equipamentos, máquinas, aparelhos e refrigeradores em **nº** exigíveis para as atividades;

d. Portas e janelas teladas, e teto forrado nas áreas de manipulação, preparação, fabrico e depósito de alimentos;

e. Prateleiras, mesas, balcões em boas condições de conservação e dispostas de forma a atender a circulação de mercadorias e consumidores.

f. Instalações elétricas, iluminação, ventilação, bem como acessórios em bom estado de conservação, canalizadas, aberturas em **nº** suficiente, provido de equipamentos de segurança contra falhas elétricas, sobrecargas e descargas elétricas(para-raios), contra incêndios, e ainda com saídas e/ou escadas de emergência, indicadas com os dizeres “Saída de Emergência”.

g. Depósito de armazenamento separado para alimentos secos, frutas, verduras e legumes, alimentos congelados e de alimentos refrigerados; dependências de comercialização de produtos alimentícios, de higiene pessoal, de limpeza, domissanitários, e outros pertinentes ao ramo, bem acondicionados, separados por tipo, armazenados em estrados, prateleiras ou estantes, bem iluminados e ventilados, de origem de fornecedores ou fabricantes devidamente licenciados, boa qualidade, bom aspecto e outros requisitos sanitários indispensáveis;

h. Ter o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e de Boas Práticas de Prestação de Serviços da Área de Alimentos (Transporte, Refrigeração e outros), devidamente aprovado pela Autoridade Sanitária;

i. Ter os acessórios e utilitários (facas, táboas de cortar, amolador, etc.) em boas condições de conservação e higiene, guardados em armários com gavetas, livres da presença de insetos, sujidades e contaminantes;

j. Manter todas as dependências do estabelecimento em boas condições de higiene, desinsetizadas e desratizadas por empresa cadastrada e autorizada pela Vigilância Sanitária competente, e que forneça o Certificado de tal serviço.

k. Os estabelecimentos que possuírem em suas dependências os serviços de açougue, lanchonete, panificadora, restaurantes, bares e outros deverão seguir as mais rigorosas condições de higiene, usando os equipamentos, maquinários e acessórios necessários ao ramo, ao bom desenvolvimento dos trabalhos, conservação adequada dos alimentos prontos, semi-prontos e crus, bem como área suficiente para fluxo rápido e demanda da produção, e possuírem os Manuais recomendados no Item ‘h’ deste Artigo..

l. As empresas de transporte de alimentos e produtos, sejam carros próprios, de terceiros ou de prestação de serviços são obrigados a terem veículos adequados para esta finalidade, como câmaras frias, caminhões baú e outros.

m. Preparar e capacitar os funcionários que vão manusear, manipular, transportar, alimentos e produtos com a equipe de vigilância sanitária, no ato de emissão do alvará; condicionando a autorização do mesmo.

**Art. 260** – Todos os estabelecimentos de colheita, produção, extração, industrialização, fabricação, preparação, manipulação, conservação, transporte e até o consumo final de alimentos, deverão utilizar os métodos de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), previsto na RDC **nº** 216, de 15/09/2.004, Item 4.11 até o final, e o de Procedimentos Higiênico Sanitários na Manipulação de Alimentos e Bebidas preparados com Vegetais, previsto na RDC **nº** 218, de 29/07/2.005, da ANVISA/MS, e as demais normas reguladoras, aplicando-se também o disposto nesta **Lei**.

**Art. 261** – Os estabelecimentos a serem vistoriados, através de seus responsáveis legais ou dirigentes, são obrigados a atenderem aos requisitos sanitários exigidos para a melhoria das suas atividades, sob pena de além de configurar Infração Sanitária, responderem civil ou penalmente, caso não atendidas as solicitações.

**Parágrafo Único** – As vistorias efetuadas para esta finalidade deverão ser comunicadas ao(s) responsáveis através de Relatório Técnico de Inspeção Sanitária, indicando as melhorias e adequações necessárias.

**Art. 262** – Os Estabelecimentos objeto desta Seção deverão estar devidamente Licenciados pela VISA/MUN, terem o seu cadastro junto ao Setor, apresentando os documentos conforme o Anexo no final da Presente **Lei**.

**Parágrafo Único** – Tanto a Licença Sanitária como o Cadastro deverão ser renovados anualmente pelas empresas e/ou usuários, no Setor Competente da Vigilância Sanitária do Município.

**Art. 263** – Serão efetuadas limpezas periódicas, tantas vezes quanto necessário para o bom andamento das atividades, e antes de iniciar suas atividades será realizada obrigatóriamente uma pré-limpeza do estabelecimento, das máquinas, equipamentos, aparelhos e acessórios, e de todas as dependências anexas.

**Parágrafo Único** – É obrigatória uma limpeza anual das caixas d'água, sendo efetuado o registro da data e a rubrica do responsável, para o devido controle, bem como a utilização de hipoclorito de sódio, dentro e após o reservatório, para a potabilidade da água.

**Art. 264** – Todos os trabalhadores envolvidos nos processos de produção, como os manipuladores, preparadores, servidores, repositores e outros deverão utilizar uniformes padronizados, de cor clara, com o respectivo gorro ou boné, botas ou luvas, bem como os trabalhadores de

limpeza deverão estar devidamente protegidos de máscaras com filtro quando do uso de produtos saneantes mais fortes.

## SEÇÃO II

## RESTAURANTES, LANCHONETES, MARMITARIAS, PASTELARIAS, LANCHES AMBULANTES, SORVETERIAS, PIT DOG′s E CONGÊNERES.

**Art. 265 –** Os Restaurantes, Lanchonetes, Marmitarias, Pastelarias, Lanches Ambulantes, Sorveterias, Pit Dog′s e Congêneres observarão os requisitos pertinentes constantes do Artigo 259 e incisos, e Artigos 260 a 264, incluídos os Itens abaixo:

I – Os Estabelecimentos acima deverão dispor de aparelhos para conservação dos alimentos tais como: bufê′s, expositores, refrigeradores, Self service e outros adequados a cada tipo de alimento, sendo mantida a temperatura própria de cada alimento (frio ou quente) e correspondente ao ramo de atividade;

II – Os maquinários, equipamentos e aparelhos utilizados na fabricação e elaboração de alimentos deverão estar em bom estado de conservação, íntegros, sem pontos de ferrugem, de material inox, boa durabilidade, com proteção nas engrenagens, correias e fiação elétrica, bem como os construídos em alvenaria em boas condições, revestidos, sem rachaduras, com chaminé adequada, ambos dispostos para facilitar a limpeza, e livres da presença de insetos, macro vetores, roedores, etc., e afastados de pontos de contaminação como esgotos, fossas sépticas, sumidouros, lixos e outros;

III – As dependências de cozinha, depósito e área de lavagem de alimentos deverão estar separados físicamente das áreas de lavanderia, sanitários, de recebimento de mercadorias e depósito de lixo;

IV – As instalações sanitárias dos estabelecimentos, além de serem dotadas de aparelhos sanitários com tampa, pia de lavar as mãos, esgoto sanitário com caixa de gordura, fossa séptica e sumidouro, deverão ter papel toalha, sabão líquido e papel higiênico;

V – As paredes das cozinhas, salas de manipulação e preparo de alimentos, bem como de lavagem de verduras deverão ser revestidas com material impermeável ou cerâmica, até a altura de 02 (dois) metros, piso de boa qualidade com ralo para limpeza, dotadas de canalização para gás dos fogões e sistema de exaustão;

VI – As instalações dos estabelecimentos devem ter um local adequado para a colocação de botijão de gás, que ofereça segurança a todos.

## SEÇÃO III

## DOS BARES, PLANTÕES E DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS E ÁGUAS MINERAIS, E SIMILARES.

**Art. 266 –** Os Bares, Plantões e Distribuidoras de Bebidas e Águas Minerais, e Similares obedecerão aos Requisitos Gerais de Higiene, de construção, de armazenamento, de manipulação e conservação de alimentos quando for o caso, previstos neste Código Sanitário, especialmente dos Itens I, das letras a, b, c, e, f, g, h e j do II do Artigo 259, e atenderão aos seguintes requisitos;

a. O acondicionamento dos copos deverá ser em uma bandeja, revestida com pano de boa qualidade, cor clara, sendo proibido a utilização do "tabuleiro" por ser anti- higiênico.
b. Caso o estabelecimento sirva lanches, porções, sanduíches e outros, o local de preparação deverá possuir portas e janelas teladas, bem como mesa revestida de material impermeável, refrigerador para guarda dos alimentos perecíveis, bem como pia para lavagem de pratos e talheres.
c. Os Bares, Plantões e outros que sirvam bebidas de qualquer natureza deverão possuir no mínimo uma pia para lavagem de copos, talheres e utensílios.
d. Os Estabelecimentos constantes desta seção deverão possuir Instalações Sanitárias adequadas, devidamente equipadas com aparelho sanitário com descarga, tampa, pia para lavar mãos, bem como sabonete, toalha de cor clara e esgotamento sanitário adequado (caixa de gordura, fossa séptica e sumidouro).
e. É expressamente proibido aos estabelecimentos mencionados no caput deste artigo ter acesso direto para residência, quarto ou cômodo, pensão, aluguel de quartos ou outros semelhantes.

## SEÇÃO IV

## DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS, CONFECÇÕES DE MASSAS, DOCES, AUTÔNOMOS E SIMILARES.

**Art. 267 –** Para o funcionamento dos Estabelecimentos previstos nesta Seção, alem de conter os requisitos de Licenciamento, Estrutura Física, Aparelhamento, disposição e espaço físico das salas, repartições e compartimentos, de Higiene e Boas Práticas de Fabricação, Manipulação, Preparação, Conservação, Acondicionamento de

Alimentos e da Prestação de Serviços deverão observar o disposto no Artigo 259, Incisos e Letras correspondentes, ter ainda:

**I - PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.**

a. Acesso ao estabelecimento independente da moradia, livre de focos de insalubridade.
b. Espaço físico adequado nas salas de exposição e vendas dos produtos, dotada de expositores, refrigeradores, prateleiras e balcões, **na área de manipulação e preparação de alimentos** com aparelhos, máquinas, equipamentos e fornos necessários ao desempenho dos trabalhos e demanda da produção, em bom estado de conservação, higiene, pintura e ausência de pontos de ferrugem, com partes metálicas, inox ou similares para o contato com os alimentos, e proteção nas engrenagens e parte elétrica.
c. Mesas com revestimento impermeável, bem como armários ou prateleiras para guarda de alimentos, gavetas para utensílios e acessórios, aparelhos e equipamentos elétricos em bom estado de uso e de higiene, disposição adequada de todos os equipamentos para fluxo e demanda satisfatória da produção, e a área livre de sujidades, objetos estranhos, insetos, vetores, roedores e outros.
d. Depósito adequado para guarda dos alimentos e produtos utilizados na confecção dos panificados, dotado de prateleiras, estrados, livre de focos de insalubridade, afastado de instalações sanitárias e caixas de gorduras.
e. Observar rigorosamente aos Boas Práticas de Fabricação, Manipulação e Conservação, bem como ter o Manual para o uso dos envolvidos.

**II – CONFECÇÕES E CONFEITEIROS DE MASSAS E DOCES AUTONOMOS E SIMILARES.**

**Art. 268** – As Confecções, Confeiteiros Autônomos de Massas e Doces bem como os congêneres, devem observar as mesmas prescrições contidas no artigo anterior, mais as correspondentes previstas no art. 259, Letras e Incisos, e observar o seguinte:

a. – Ter um veículo apropriado, bem como equipamentos e acessórios para entrega ou fornecimento dos produtos a domicílio.

**SEÇÃO V**

**DOS AÇOUGUES, MERCEARIAS, CASAS DE CARNES E CONGÊNERES.**

**Art. 269 -** Os Estabelecimentos como Açougues, Mercearias, Casas de Carnes e Congêneres deverão observar as disposições do art. 259, Letras e Incisos pertinentes a sua atividade, bem como conter:

**§ 1º -** Dispor de Equipamentos de controle de temperatura, como câmaras frias, freezeres, congeladores e expositores em número adequado, boas condições de conservação e funcionamento, bem como isentos de pontos de ferrugem, afastados ou livres de ponto de contaminação como ossos, mochibas, outras carnes e materiais de natureza diversa.

**§ 2º -** Os equipamentos e acessórios de cortar, como facas, afiadores e ganchos deverão ser de bom material, inox, e as tábuas de cortar, bem como mesas (revestidas) de material impermeável para não abrigar bactérias e sujidades.

**§ 3º -** As Salas de Manipulação e Desossa devem ter portas e janelas teladas, paredes azulejadas com, no mínimo, 02 metros de altura, teto forrado e pintado com tinta lavável, acesso a sala de comercialização com dispositivo na porta de vai-e-vem, para o bom fluxo e demanda dos produtos, piso de material resistente dotado de ralos para limpeza.

**§ 4º -** Os estabelecimentos de vendas de carnes desossadas, além dos requisitos do § anterior, deverão adotar os padrões rígidos de controle na manipulação, acondicionamento e transporte previstos nos Padrões Operacionais Padronizados (POP's), ou seja, somente efetuar as operações em ambiente e veículo refrigerados.

**§ 5º -** Os trabalhadores da área de fracionamento e comercialização deverão trajar jalecos e/ou aventais, bem como gorros, de cor clara, e os envolvidos na área de desossa e de limpeza, além do avental e gorro, usar o equipamento de proteção (luvas e botas).

**I** – As carnes de diversas origens (animal, ave ou peixe) deverá ser adquirida de fornecedores devidamente licenciados, e identificadas com o devido carimbo de Inspeção (SIF, SISE ou SIM).

**§ 6º -** As carnes para comercialização, como de peixes, aves, e principalmente as de origem animal (bovina, suína, caprina e outras), devem habilitadas perante o INDEA e

apresentar bom aspecto, cor ou odor características, acondicionadas em ambiente refrigerado (expositor ou congelador), sendo proibida a sua exposição ao ar livre. Os defumados e embutidos deverão estar colocados em local telado e ventilado.

## SEÇÃO VI

## DAS FEIRAS DE PRODUTOR E LIVRES

**Art. 270** – As Feiras de Produtor e de Natureza Livres deverão observar as Normas Gerais pertinentes deste Código Sanitário de Higiene, Manipulação, Acondicionamento e/ou Exposição e Comercialização dos produtos alimentícios, bem como produtos in natura, aves vivas, produtos hortigranjeiros, entre outros, e além do previsto no § 6º do artigo 269, obedecerão aos seguintes requisitos:

**§ 1º -** Os produtores deverão estar devidamente cadastrados na VISA/MUN e no Órgão Municipal correspondente a sua atividade.

**§ 2º -** As Barracas e Estandes poderão ser construídas em alvenaria, ou em material de bom requisito sanitário, desmontável, com cobertura e proteção lateral em três lados, com bancada para exposição dos produtos, e estrados ou prateleira para a sua devida colocação (nunca em contato com o chão).

**§ 3º -** A comercialização de produtos como leite só poderá ser feita em embalagens apropriadas (sacos brancos de 1º uso), sendo proibida a utilização de garrafas descartáveis, principalmente as do tipo Pet, usadas, e os queijos deverão estar devidamente embalados em plástico.

**§ 4º -** As carnes de origem animal, aves, peixes e outras deverão estar embalados em plástico, pré-refrigeradas para exposição, e em caixa de isopor com gelo para conservação, deverão ter procedência de estabelecimento com criação em boas condições sanitárias, animais vacinados, e com visita periódica de profissional médico veterinário.

**§ 5º** Os produtores deverão obedecer as Normas Básicas de Higiene Sanitária, ou seja:

a. Utilizar embalagem de primeiro uso para acondicionamento de alimentos;
b. Colocar lixeiro em sua barraca revestido com saco e tampa;
c. Utilizar uniforme completo para a manipulação, preparação, fabricação e fornecimento de alimentos prontos;

d. O manipulador de alimentos não deverá receber/trocar dinheiro e vice-versa;
e. Utilizar produtos alimentícios devidamente embalados, de boa procedência e dentro do prazo de validade para uso no preparo de alimentos;
f. Não trazer junto animais domésticos (cães, gatos, papagaios e outros) para permanecer no local;
g. Descartar imediatamente os resíduos resultantes do preparo de alimentos como sucos, caldos, vitaminas e outros, em recipiente afastado do local de consumo;
h. As gaiolas de animais/aves vivos devem estar afastadas dos locais de preparação e consumo de alimentos, ser mantidas limpas e higienizadas.
i.

**§ 6º -** As Normas Gerais e demais não previstas neste Código, para a atividade dos produtores e feirantes estão condensadas na **Lei** Municipal **nº** 130/89, de 29/06/1989, e demais alterações posteriores.

## SEÇÃO VII

## DAS BENEFICIADORAS, TORREFAÇÕES E MOAGENS DE GRÃOS,

## E DAS USINAS E REFINARIAS DE AÇUCAR, SAL E OUTROS.

**Art. 271** – Os Estabelecimentos mencionados nesta seção, além dos dispositivos aplicáveis desta **Lei** Municipal, devem estar devidamente licenciados e habilitados pelos Órgãos Competentes dos Ministérios da Saúde, Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio e de Segurança Alimentar, na respectiva área de competência.

**§ 1º -** Deverão possuir Construção e Instalações localizadas em área adequada, definida pela Administração Municipal, conforme **Lei nº** 48/2001, de 05 de novembro de 2.001 – Códigos de Postura do Município de Colniza, em consonância com a **Lei** Complementar **nº** 018/01, Código Municipal do Meio Ambiente e as demais Leis reguladoras da Matéria em Questão.

**§ 2º -** As Instalações como área de indústria e beneficiamento deverão estar afastados de pontos de insalubridade ou contaminação, ter espaço suficiente, pisos, paredes e teto em bom estado de conservação (forrado na área de embalagem) e de construção, máquinas, aparelhos, equipamentos providos de dispositivos de segurança técnicos, eletro-eletrônicos e térmicos, bem como mesas adequadas, revestidas, materiais e embalagens de boa qualidade, e instalações sanitárias e vestuários suficientes.

**§ 3º -** Os produtos finais, embalados deverão estar acondicionados em estrados, sendo proibido deposita-los no

chão. Os resíduos deverão ser devidamente acondicionados, depositados e ensacados se for o caso, para destino final.

**§ 4º -** Os Pequenos Produtores e Fornecedores dos produtos ou matérias primas das indústrias mencionadas, deverão estar devidamente cadastrados no Órgão Municipal de Vigilância Sanitária, para acompanhamento e controle das atividades, visando identificar Surtos de contaminações por alimentos em suas várias etapas de fornecimento, elaboração e transformação.

## SEÇÃO VIII

## DOS ESTABELECIMENTOS HORTIGRANJEIROS, FRUTICULTORES,

## DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS, E SUBPRODUTOS.

**Art. 272** – Os Estabelecimentos constantes desta seção devem observar os Requisitos Gerais pertinentes ao licenciamento e funcionamento, conforme art.º 259 Letras e incisos respectivos, e ainda:

I – Ter área construída, espaço adequado, maquinários suficientes, estantes em boas condições e corretamente instaladas, e local afastado para limpeza, lavagem e descarte de frutas e verduras estragadas. É proibida a comercialização de aves e pequenos animais vivos em área urbana, exceto em feira livre e do produtor.

II – Possuir Aviário devidamente instalado, em local afastado da área urbana, em boas condições de higiene, acompanhamento de técnico veterinário responsável pela saúde animal, local adequado para abate e descarte correto dos restos, sendo proibida a sua jogança a céu aberto.

III – As pocilgas e aviários existentes em chácaras no entorno do perímetro urbano são objeto de fiscalização, avaliação e controle sanitário da VISA/MUN, e serão feitas recomendações aos proprietários não criarem ou engordarem suínos e outros animais soltos nestes locais. Caso não exista pocilga ou chiqueiro construído deverá ser solicitado Projeto ou Orientação junto ao Órgão Sanitário, para isso o infrator será notificado e orientado para regularização. ·.

IV – É proibida a utilização de restos de animais e buchadas, principalmente oriundos de abatedouros, para alimentação e nutrição dos animais nos estabelecimentos citados no inciso anterior, devido ao alto poder de contaminação e infestação de vetores dos mesmos.

V – Os produtores de horti e fruti granjeiros (verduras, legumes, frutas e outros), devem manter em boas condições de higiene as suas hortas e locais de produção, adotando medidas de contenção e saneamento de pragas e vetores, em acordo com as Normas de Uso de Inseticidas, Praguicidas e outros de acordo com as Normas Técnicas dos Órgãos de Defesa Sanitária, Animal e Vegetal, e utilizar água de boa qualidade (se for de poço próprio deve fazer análise), bem como adubos de boa procedência (no caso dos orgânicos livres de contaminação).

VI – Todos os Estabelecimentos constantes deste artigo deverão possuir esgotamento e tratamento dos dejetos dos animais, construído conforme normas do Órgão Sanitário e do Meio Ambiente Municipal, bem como Estadual.

VII – Também deverão ter instalações sanitárias e vestuários adequados para trabalhadores, se for o caso, dotado de armários individuais com chave.

VIII – Os Estabelecimento de sub-produtos de aves, como ovos, também deverão ter construções adequadas em **nº** e espaço suficiente, em boas condições de higiene, ter acompanhamento periódico de responsável técnico (técnico agropecuário), utilizar matrizes de boa qualidade e procedência, manter controle de doenças por meio de vacinas, e de pragas e vetores por meio de técnicas adequadas, como controle químico, físico e outros.

## SEÇÃO IX

## DAS FÁBRICAS DE GELO

**Art. 273 –** A estrutura física, disposição das salas e locais de fabricação, esgotamento sanitário e outros das Fábricas de Gelo e Similares devem obedecer aos requisitos pertinentes do Art. 259, Letras e Incisos.

**§ 1º -** As máquinas, equipamentos, aparelhos e acessórios de fabricação de gelo deverão possuir instalações hidráulicas adequadas, com pias, esgotamento sanitário e ralos nas salas, mesas e balcões revestidos com material impermeável, as câmaras e freezer dotados de relógios, termômetros ou marcadores e formas de material inoxidável para a utilização e o bom fluxo e demanda da produção.

**§ 2º -** A água para a elaboração de gelo de uso comestível deve ter a sua potabilidade comprovada através de Laudo de Análise, o qual será apresentado pelo proprietário a Autoridade Sanitária competente.

**§ 3º -** O gelo destinado para conservar produtos, equipamentos, materiais e outros deverá ser embalado em recipiente ou plástico adequado, rígido, que não entre em contato

com os mesmo, e deverá ser produzido em equipamento separado, bem como guardado em outro freezer.

**§ 4º -** Aos Estabelecimentos Comerciais, Industriais, Manipuladores e Prestadores de Serviços que fabriquem gelo, aplicam-se as mesmas disposições dos § anteriores, e caput deste Artigo.

## SEÇÃO X

## DOS FRIGORÍFICOS, MATADOUROS, ABATEDOUROS E CONGÊNERES.

**Art. 274 –** Os Estabelecimentos previstos nesta Seção deverão obter junto aos Órgãos Responsáveis as respectivas Licenças de Funcionamento e Ambiental, bem como terão de ser cadastrados e licenciados junto ao Órgão Sanitário Municipal, bem como preencher os Requisitos Sanitários respectivos exigidos nesta **Lei**.

**§ 1º -** Toda a construção física deverá ter dependências, salas e compartimentos adequados e em **nº** para a atividade e fluxo da produção, possuindo aparelhos, máquinas, equipamentos boa iluminação e ventilação, acessórios, móveis, mesas e balcões revestidos de material impermeável, armários para ferramentas, facas e outros, esgotamento sanitário com pias e ralas, caixas de gordura e fossas, e tanques ou lagoas de tratamento de efluentes.

**§ 2º** - A Cozinha do refeitório deverá ter portas e janelas teladas, a tubulação de gáz deverá ser material de aço galvanizado, rosqueado e os butijões fora do recinto, bem como a Sala de Refeitório em espaço compatível, boa iluminação e ventilação, móveis necessários, e seguir os Padrões de Manipulação. Elaboração e Preparação de Alimentos, e o seu devido descarte previstos na RDC **nº** 216, de 15/09/2004, bem como as recomendações dos artºs.108 a 112 – Da Higiene Ocupacional, deste Código Sanitário.

**§ 3º -** O Estabelecimento deverá possuir o Serviço de Inspeção, devidamente autorizado pelo Ministério da Agricultura, e elaborará em conjunto com este e os Órgãos Sanitário Estadual e Municipal um Plano de Gerenciamento de Acompanhamento na Comercialização, Transporte e Abate de Animais, bem como exigirá o Certificado de Vacinação do produtor, etapas estas acompanhadas pelo Profissional Médico Veterinário (RT), para a expedição da Guia de Comercialização e Laudo Técnico de Boa Qualidade do Produto.

**I –** Caso seja necessário, e a critério do Médico Veterinário responsável serão realizados exames detalhados em lotes de animais, para verificar a existência ou não de Zoonoses, transmissíveis ou não ao ser humano.

## CAPÍTULO III

## DAS INDÚSTRIAS DE PALMITOS, CONSERVAS E SIMILARES.

**Art. 275** – As Indústrias de Palmitos e Similares obedecerão aos requisitos de Construção e Licença Sanitária e Ambiental, previstos nos artigos 257 e 271, Letras e Incisos pertinentes a sua atividade.

**§ 1º -** Todas as dependências do Estabelecimento deverão ter entradas e saídas teladas, e nas Salas de Manipulação, preparação e acondicionamento devidamente iluminadas e ventiladas, as portas e janelas teladas, rigorosamente construídas, de correr, quando for o caso, com equipamentos e máquinas adequados a atividade e fluxo da produção.

**§ 2º -** As Áreas de Cozimento deverão ter móveis, mesas e acessórios de superfície lisa, impermeável, instalações hidráulicas de água quente, em temperatura não superior ao limite estabelecido em normas complementares, para o controle da acidificação e PH com torneiras e termômetros de tamanho e **nº** adequado; as demais instalações hidráulicas serão normais, com pia, sabão líquido e papel toalha para higienização.

**§ 3º -** No caso de processamento de palmitos, quando imersos na salmoura, deverão ser efetuados períodos de quarentena para estabilização dos Itens de acidificação e PH nunca inferiores a 15 dias.

**§ 4º -** As embalagens deverão ser integras, esterilizadas, de primeiro uso e procedentes de estabelecimentos cadastrados no Órgão Sanitário Municipal ou Estadual.

**§ 5º -** Os resíduos sólidos originados nas diversas etapas deverão ser tratados e dispostos adequadamente, não podendo em hipótese nenhuma permanecer dentro ou próximo ao estabelecimento.

**§ 6º -** Os Resíduos líquidos da industrialização dos produtos deverão ter esgotamento apropriado, com caixas de gordura, de separação, e lagoas de tratamento preliminar, secundária e terciária, se for o caso, para a estabilização da matéria e agentes patogênicos, planejadas, construídas e licenciadas pelo Órgão Ambiental responsável.

**Art. 276** – Os Estabelecimentos acima deverão cumprir as exigências de desinsetização, desratização, controle de pragas e vetores periodicamente, efetuados por empresas cadastradas e licenciadas pelo Órgão Sanitário Municipal, e apresentar o respectivo Certificado aos agentes fiscais quando da fiscalização.

**Art. 277** – As diversas etapas de corte, transporte e industrialização das matérias primas deverão estar contempladas no Manual de Boas Práticas de Fabricação e do Método APPCC, com o uso de equipamentos como termômetros, manômetros, medidores de quantidade, PH METROS, vacuometros, recravadeiras e outros.

**Parágrafo Único** – As operações de industrialização em cada etapa deverão estar registradas, avaliadas e supervisionadas periodicamente por técnico responsável habilitado, conforme o cronograma estabelecido para cada tipo de alimento, e também serão feitas análise para controle da qualidade por meio de Laboratório próprio ou de terceiros.

**Art. 278** – As Indústrias de Conservas, como pepinos, pickles, frutas, doces, goiabadas, de sucos e outros deverão obedecer aos critérios pertinentes dos artigos 267 a 269, Letras, Incisos e Parágrafos, e as demais normas previstas na RDC **nº** 216, de 15/09/2. 004, e RDC **nº** 218, de 29/07/2. 005.

**Parágrafo Único** – Os Resíduos Sólidos deverão ser destinados para local apropriado, devidamente acondicionados, e os Líquidos ter tratamento especial, em caixas de separação e lagoas de estabilização com tratamento específico, para após serem lançados nos cursos d′água.

## CAPÍTULO IV

## CONTROLE, AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

**Art. 279** – A Secretaria Municipal de Saúde, através da Coordenação e dos Órgãos de Vigilância em Saúde em parceria com a Secretaria de Educação do Município desenvolverá atividades dirigidas a uma ampla Educação Sanitária da população, utilizando os seguintes recursos:

I – Preparo e utilização de Material Áudio-Visual de comunicação de massa;

II – Campanhas Sanitárias envolvendo a Comunidade, segmentos da Sociedade e Órgãos Públicos, visando abordar e solucionar problemas gerais e específicos;

III – Treinamento e Capacitação continuada dos Servidores da Saúde, com a participação de professores, demais profissionais e munícipes no conhecimento das Técnicas de Educação em Saúde, conforme previsto no Artigo 11 deste Código;

IV – Divulgar e abordar aspectos da Estatística com a finalidade de comparar e encontrar soluções em áreas de maior **nº** de casos ou onde for detectado alto risco epidemiológico;

V – Reorganizar, Reorientar e Consolidar as Unidades de Educação em Saúde, com a finalidade de esclarecer melhor o processo, objetivando facilitar a participação consciente dos segmentos da sociedade e comunidade nas Ações, Serviços e Programas de Saúde.

**Art. 280 –** A Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Equipe de Educação em Saúde, de Enfermagem e demais Setores deverá elaborar em conjunto Projeto de Qualificação Técnica de todos os profissionais de nível superior, médio ou elementar, em parceria com a Escola Técnica de Saúde e Escritório Regional de Saúde e Assessoria Técnica-Científica dos Níveis do Governo Federal e Estadual com a finalidade de inserir os treinando na realidade e diversos aspectos da sua área de atuação.

**§ 1º -** Os estabelecimentos particulares também terão a obrigação de capacitarem os seus empregados envolvidos nos diversos aspectos, e poderão fazê-lo em parceria com os Órgãos Públicos Municipais, Estaduais ou Federais.

**§ 2º -** Após a conclusão de cada Curso, o Órgão Treinador responsável providenciará o mais breve possível os Certificados, onde constarão os dias de realização, total de horas e o conteúdo programático, assinado pelo Instrutor e Diretor ou Gerente do Evento, em papel timbrado da Instituição, seja pública ou privada.

**Art. 281 –** Serão desenvolvidos Projetos e Campanhas de esclarecimento sobre a Saúde Mental, priorizado por faixas etárias às de maior risco, bem como de Drogas, firmando convênios para a sua efetivação com a Secretaria de Estado de Saúde e Ministério da Saúde, onde todas as medidas necessárias como

diagnóstico precoce, tratamento e as medidas de profilaxia serão direcionados para a habilitação, reabilitação e reintegração dos pacientes na vida social e coletiva.

## TÍTULO X

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

### CAPÍTULO I

### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE; INDUSTRIAIS, COMERCIAIS, DE PRODUÇÃO, COLHEITA, MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DE ALIMENTOS, PRODUTOS, MEDICAMENTOS, SUBSTÂNCIAS, MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS, APARELHOS, UTENSÍLIOS DE INTERESSE DA SAÚDE.

**Art. 282** - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde, industriais, comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos, alimentos, bens de consumo, equipamentos, agrotóxicos, medicamentos, insumos e substâncias de interesse da saúde, estão sujeitos ao controle sanitário, e devem obedecer às exigências deste Código Sanitário, bem como as demais Leis, Decretos e Portarias Estaduais e Federais, e às Normas dos respectivos Conselhos.

**§ 1º -** Os estabelecimentos acima citados, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária Declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos, produção e recursos humanos obedecem a Legislação Sanitária vigente, para fins de obtenção do Registro do Cadastro Municipal de Vigilância à Saúde.

**§ 2º -** Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

**§ 3º** - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no parágrafo 1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito

penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

**§ 4º -** Os produtos alimentícios, bens de consumo, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, cosméticos, correlatos, saneantes e similares, inseticidas, insumos e produtos agropecuários, equipamentos, veículos e acessórios e outros deverão estar devidamente registrados, licenciados, habilitados, equipados e em boas condições, tanto de conservação como sanitárias, e os veículos íntegros e em condições de trafegabilidade.

**Art. 283** - Os estabelecimentos industriais, comerciais, agropecuários, estabelecimentos de assistência à saúde, prestadores de serviços e outros de interesse da saúde deverão obedecer aos requisitos legais pertinentes à sua atividade e serem licenciados pelo órgão competente.

I - Todos os veículos de transporte de alimentos, produtos, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, correlatos, equipamentos, aparelhos, utensílios, saneantes e similares, materiais de interesse da saúde, de transporte de pacientes deverão estar equipados, adequados, em boas condições, desinfetados de acordo com as Normas Sanitárias vigentes, e devidamente licenciados pelo órgão competente.

II - Os estabelecimentos de assistência à saúde, industriais, comerciais, agropecuários, prestação de serviços, de produtos e outros itens de interesse da saúde deverão ter responsabilidade técnica, devidamente habilitado e inscrito no Conselho Regional da respectiva categoria, ou qualificado conforme Legislação Vigente caso não seja exigido profissional de nível superior, sempre presente no horário de funcionamento do estabelecimento.

**Art. 284** - As empresas ou pessoas físicas, dirigentes de estabelecimentos mencionados no artº 282 são responsáveis perante a autoridade sanitária, pelas suas atividades, produtos, prestação de serviços de interesse da saúde, bem como os profissionais autônomos e empresas prestadoras de serviços de interesse da saúde, e responderão civil e criminalmente pelos atos ou fatos que resultarem em prejuízo da saúde individual e coletiva.

**§ 1º** - No caso de erros cometidos por profissionais de saúde do nível superior, que estejam devidamente inscritos no respectivo Conselho da categoria, será apurado o fato e enviado o Procedimento Administrativo para o Conselho Regional respectivo, e enviado cópia a Promotoria Pública para as medidas civis e penais cabíveis.

**§ 2º -** As Empresas ou Estabelecimentos de Assistência à Saúde interditadas, e que tiverem contratos ou convênios com o SUS – SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE, a Direção Municipal de Saúde,

gestora deste, suspenderá de imediato os contratos ou convênios, e durante o tempo em que ocorrer a interdição.

**Art. 285** - Aos Órgãos Públicos Municipais compete fornecer as informações necessárias para o cumprimento deste Código, e o farão quando necessário e solicitado pela autoridade sanitária.

## CAPÍTULO II

## COMPETÊNCIAS

**Art. 286** - Os profissionais das respectivas áreas de Vigilância em Saúde, investidos nas suas funções fiscalizadoras através de Ato ou Portaria baixado pelo Sr. Prefeito Municipal, são competentes para fazer cumprir as Leis e Regulamentos Sanitários, expedindo Termos, Autos de Infração, Autos de Interdição e/ou imposição de penalidades, elaborar relatórios técnicos de inspeção, darem pareceres quando solicitado, referentes à prevenção e controle de atos e fatos que possam comprometer a saúde coletiva.

**§ 1º -** As ações de Vigilância Sanitária são privativas do Órgão Sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outros, mesmo que da administração direta, exceto os Secretários Municipais da Agricultura, da Saúde, bem como o Dirigente do Órgão de Vigilância em Saúde, que sempre que se tornar necessário exercerá as funções de fiscalização, com as mesmas atribuições deste Código às autoridades fiscalizadoras. .

**§ 2º -** As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos ao controle sanitário, a qualquer dia e hora, sendo que deverão no ato da apresentação exibir a credencial de identificação fiscal, fornecida pela autoridade competente, e os proprietários ou dirigentes são obrigados a prestar as informações necessárias, e exibir os respectivos documentos ou laudos referentes ao cumprimento de normas de prevenção à saúde.

**§ 3º -** O descumprimento das normas deste Código Sanitário pelas autoridades sanitárias, inclusive os Secretários Municipais de Agricultura, Saúde e Dirigentes da Saúde, serão objeto de apuração de responsabilidade administrativa, e será determinado a abertura de procedimento administrativo, inclusive poderão ser ajuizadas as responsabilidades civis e penais caso couber.

**Art. 287 –** Nas atividades de Inspeção de Rotina (Elaboração de Relatórios Técnicos para Melhorias, e fornecimento do Alvará Sanitário) e de liberação de Alvará de Licença do Município, as Autoridades Sanitárias verificarão nos estabelecimentos os seguintes Itens:

a. Localização; acesso; número, capacidade e distribuição das dependências; pisos; paredes e forros; portas e janelas; iluminação; ventilação; instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias; esgotamento sanitário; sanitários do público e empregados; vestiários; pias e tanques.
b. Maquinários; móveis; utensílios; prateleiras, almoxarifado; equipamentos contra incêndio (individual e coletivo), saídas de emergência e dispositivos de segurança.
c. Acondicionamento e condições dos alimentos e matéria-prima, manipulação, medidas de proteção e de descarte das sobras.
d. Asseio, hábitos, usa de EPI (gorro, vental, luvas, botas e outros) e exame médico dos trabalhadores.
e. Higiene em toda a área do estabelecimento, espaço suficiente para demanda e fluxo da produção, área de depósito com boa ventilação e iluminação, uso de estrados e/ou prateleiras.
f. Produtos alimentícios e outros oriundos de produtores ou fornecedores autorizados ou cadastrados nos Órgãos Sanitários, em boas condições de embalagem, livres de sujeiras e contaminações, rotulado e dentro do prazo de validade.

## CAPÍTULO III

## DA COLETA DE AMOSTRAS E DE ANÁLISE FISCAL

**Art. 288** – Nos casos de surtos epidemiológicos, toxinfecções alimentares e suspeitas de contaminação as autoridades sanitárias procederão à colheita de amostras para Análise Fiscal de: produtos alimentícios, águas e águas de mesa, insumos farmacêuticos, drogas, medicamentos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, e outros de interesse da saúde, dispositivos, contrastes e similares radiológicos e nucleares, com vistas a sua conformidade com a legislação respectiva, bem como testes complementares para verificação de eficiência e qualidade.

**§ 1º -** As coletas de amostras para tais finalidades seguirão as normas do Decreto-**Lei nº** 986, de 21//1.969, do Ministério da Marinha, do Exército e da Aeronáutica, e Legislações Complementares e da ANVISA/MS, ou seja:

I - Terá de ser em triplicata, a quantidade mínima de 500 (quinhentos) gramas, das quais 02(duas) serão enviadas ao Laboratório de Referência, uma será analisada com a respectiva emissão de Laudo, a outra será para análise posterior, no caso de dúvida de resultado, e 01(uma) ficará em poder do infrator, para perícia de contraprova;

II - Será lavrado o respectivo Termo de Apreensão, as amostras acondicionadas em invólucro inviolável, e na falta

deste, em embalagem adequada de 1º uso, conservadas em refrigeração de forma a manter as características iniciais.

**§ 2º -** Será lavrado também o Termo de Interdição, caso o estabelecimento apresente indícios de perigos ou ofereça riscos à saúde coletiva em geral.

**§ 3º -** Não sendo possível a coleta de triplicata de amostras, e sim 0l(uma) única, e a quantidade que for possível colher, esta será encaminhada ao Laboratório de Referência do Estado, ou de outro, sendo que a Análise Fiscal será feita na presença do detentor ou fabricante juntamente com 1 (um) perito, e na falta deste na presença de 02(duas) testemunhas idôneas.

**Art. 289** - Quando o Laudo apresentar o resultado condenatório, o fato será notificado por escrito ao proprietário, devendo apresentar a outra amostra para perícia de contraprova, ou defesa escrita quando uma única amostra, no prazo de (dez) dias, sob pena de o Laudo Analítico positivo ser considerado definitivo.

**Parágrafo Único** – Na ausência do Laudo Condenatório o prazo para interdição do produto, insumo, matéria-prima ou equipamento não excederá 60(sessenta) dias, incluídos alimentos e produtos não perecíveis, e 48(quarenta e oito) horas, para alimentos ou produtos perecíveis, observando-se que a data do início da Interdição será a do Resultado da Análise, salvo produto/equipamento apresentar prazo de validade vencido, adulterado, impróprio para consumo, danificado e/ou sem Laudo Técnico certificando data de revisão.

**Art. 290** – Os alimentos, produtos, medicamentos, equipamentos, aparelhos e outros de interesse da saúde, saneantes, inseticidas e similares sob controle sanitário, vencidos, adulterados na validade, sem registro ou falsificados, sem rótulos, regulamentados neste Código, ou quaisquer itens que ofereçam riscos graves à saúde pública serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, encaminhando-se o fato ao Ministério Público para providências.

**Parágrafo Único** – No ato da apreensão deverá ser efetuado Laudo Técnico circunstanciado, descrevendo os fatos e caracterizando devidamente o produto/objeto recolhido, os motivos e argumentos para tal procedimento.

## CAPÍTULO IV

## INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

**Art. 291** - São Infrações Sanitárias para fins de aplicação deste Código e das Normas Sanitárias vigentes, a desobediência e a inobservância ao disposto nas Leis e Regulamentos, que por sua

natureza se destinam a proteção, preservação, promoção de diminuição de riscos e recuperação da Saúde Individual e Coletiva.

**Art. 292** - As infrações sanitárias, sem prejuízo das penas cabíveis, civil e criminalmente, a qual responderá quem, por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para que acontecesse, ou dela se beneficiou, serão passíveis de punição, alternativa ou cumulativamente, das seguintes penalidades:

I – advertência;

II - apreensão e/ou inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

III – multa;

IV - prestação de serviços à comunidade;

V - interdição/suspensão de vendas ou fabricação do produto;

VI - proibição de propaganda;

VII - cancelamento de autorização para funcionamento ou do Alvará de Licenciamento do estabelecimento;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - interdição/intervenção e/ou multa.

**Parágrafo Único** – Quando da apreensão de animais/aves, os mesmos ficarão em local previamente determinado pela Administração, o proprietário ficará obrigado ao ressarcimento com despesas de transporte, alimentação, assistência veterinária e outros decorrentes da apreensão, após regularizado, e comprovado o ressarcimento os animais objeto desta serão devolvidos ao proprietário.

**Art. 293** - A penalidade prevista no artº 292, item "IV", será de veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, as quais deverão ser aprovadas pela autoridade sanitária competente.

**Art. 293-A** – Infrações Levíssimas – multa de 04 a 29 UPFs ou prestação de serviços a comunidade.

**Art. 294** - A penalidade de aplicação de multas consistirá nos seguintes valores:

a. Infrações levíssimas – prestação de serviços à comunidade
b. Infrações leves - de 30(trinta) à 250 (duzentos e cinqüenta) UPFM.
c. Infrações graves - de 251 (duzentos e cinqüenta e uma) à 500 (quinhentas) UPFM.
d. Infrações gravíssimas – de 50l (quinhentos e uma) à 1.250 (Hum mil duzentos e cinqüenta) UPFM.

**Art. 295** - Sempre que um produto apresentar alteração nas suas características, e que possa oferecer riscos à saúde pública, constatado pelo agente fiscalizador, objeto de denúncia ou de ato de fiscalização, será aplicada a penalidade de interdição, podendo ser:

a. Cautelar.
b. Por tempo determinado.
c. Definitiva.

**Art. 296** - Quando da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a situação econômica do infrator.

**Art. 297** - Para aplicação e imposição de penalidades, a autoridade sanitária deverá levar em consideração as seguintes circunstâncias:

I - Atenuantes e agravos;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública.

III - Os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias observando-se se:

a) - primário;

b) - secundário, ou, já ter sido infrator às disposições legais sanitárias.

**Art. 298** - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a caracterização da infração.

II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quando verificada a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato.

III - O infrator, espontaneamente e de imediato, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública do ataque que lhe foi imputado.

IV - Ser o infrator primário.

**Art. 299** - São circunstâncias agravantes as infratoras ter:

I - reincidência na mesma infração, mesmo que concursas, sendo considerada a mais preponderante.

II - cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de produto consumido pelo público, elaborado ou comercializado, que contrarie o disposto na legislação sanitária.

III - coagido terceiros para a consecução material da infração.

IV - deixado de tomar providências de sua competência, para evitar ou sanar a situação ou ato lesivo à saúde pública.

V - agido com dolo, mesmo que eventual fraude ou má-fé.

VI - conseqüências calamitosas para a saúde pública.

## CAPÍTULO V

## INFRAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 300 –** Constituem Infrações Sanitárias, com as respectivas penalidades:

a. Construir e/ou fazer funcionar Estabelecimentos Comerciais, Industriais, de Produção, Embalagem e Manipulação de alimentos e produtos, Estabelecimentos de assistência e interesse da saúde, Clínicas de Tratamento, Recuperação, de Idosos, Casas de Apoio e Similares sem licença dos Órgãos Sanitários competentes ou contrariando as Normas Legais vigentes. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa.

b. Fazer funcionar quaisquer Estabelecimentos de outras atividades de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico devidamente habilitado. Penalidades: advertência, prestação de serviços a comunidade, cancelamento da licença, interdição e/ou multa.

c. Transgredir qualquer norma legal ou regulamentar, adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que oferecem

riscos a saúde, danos ao meio-ambiente, contaminação do ar, solo, água, flora, fauna e poluição sonora. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição e/ou multa.

d. Extrair, produzir, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, reciclar, transportar ou utilizar produtos de qualquer natureza, ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos, inclusive produtos alimentícios, carnes, subprodutos, dentre outros de forma inadequada, contrariando a Legislação Sanitária vigente. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento da Licença, interdição, proibição de propaganda e/ou multa.

e. Construir e/ou fazer funcionar qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as Normas Regulamentares pertinentes. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, apreensão, interdição e/ou multa.

f. Reciclar ou utilizar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, como sobras de alimentos e outros. **Penalidades:** Interdição, cancelamento de licença e/ou multa.

g. Manter condições de trabalho de risco à saúde do trabalhador, sem o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) ou do Equipamento de Proteção Coletiva (EPC). **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, interdição parcial ou total de equipamentos, máquinas, setor, locais ou estabelecimento e/ou multa.

h. Obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

i. Omitir informações referentes a riscos conhecidos a saúde. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

j. Fabricar, operar, comercializar, máquinas ou equipamentos que ofereçam riscos a saúde do trabalhador. **Penalidades:** prestação de serviços a comunidade, interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa.

k. Extrair, produzir, transformar, preparar, purificar, embalar, importar, exportar, armazenar, transportar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem padrões de identidade, qualidade e segurança, e transgredindo as normas de higiene e segurança. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

l. Comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita. **Penalidades:** interdição e/ou multa.

m. Expor a venda e entregar ao consumo produtos, inclusive alimentos, medicamentos e substâncias, saneantes, inseticidas, produtos e remédios caseiros, correlatos e outros de interesse da saúde, sem prazo de validade, vencido ou adulterado, data de fabricação ou validade adulterada, sem rótulo, nome do fabricante, CNPJ, endereço completo, **nº** telefone, responsável técnico, registro no MS, data de fabricação ou validade, e outros requisitos exigidos por Lei, ou transgredindo as Normas de Segurança, Higiene, de Boas Práticas de Fabricação, sem equipamentos adequado ou responsável técnico. **Penalidades:** advertência, prestação de

serviços a comunidade, interdição, apreensão e inutilização, cancelamento da Licença, interdição parcial ou total do estabelecimento e multa.

n. Rotular produtos de interesse da saúde, contrariando as Normas Legais e Regulamentares. **Penalidades:** prestação de serviços a comunidade, apreensão e inutilização, cancelamento de licença e/ou multa.

o. Fazer propaganda enganosa de alimentos ou produtos e serviços de saúde, contrariando a Legislação em vigor. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

p. Fazer propaganda de produtos farmacêuticos, do uso terapêutico e de produtos correlatos nos meios de comunicação, em promoções, ofertas, doações, concursos, prêmios aos médicos, cirurgiões dentistas, médicos veterinários e outros profissionais de saúde, com fins de bonificar produtos ou atos que infrinjam as normas sanitárias vigentes e dos respectivos Conselhos. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, apreensão, interdição, cancelamento da Licença e multa.

q. Instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, insuficientes, conforme definido em Norma Técnica, em condições precárias de funcionamento e contrariando as Normas Legais e Regulamentos em relação a finalidade do estabelecimento de prestação de serviços e assistência a saúde. **Penalidades:** advertência, interdição, apreensão, cancelamento da Licença, interdição do Estabelecimento e ou multa.

r. Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar seus componentes, nomes e elementos, acrescentar aditivos, conservantes e outros, e medidas de água em produtos como carnes embaladas, para aumentar o peso, contrariando as Normas Sanitárias, e sem autorização do órgão competente. **Penalidades:** prestação de serviços a comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento da licença, interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou multa.

s. Deixar de implantar programação permanente de controle de infecção, e de constituir CCIH nos Estabelecimentos de assistência a saúde nos quais seja obrigatório. **Penalidades:** multa, cancelamento de licença, interdição e intervenção.

t. Realizar pesquisa clínica de qualquer natureza, envolvendo seres humanos sem o devido Plano de Gerenciamento inserido no curso de Licença Plena, e sem autorização dos Órgãos Competentes. **Penalidades:** multa, cancelamento da licença, interdição parcial ou total.

u. Deixar de remeter a Autoridade Sanitária informações em saúde para fins de planejamento correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento dos estabelecimentos, controle de fatores de risco a que a coletividade possa estar exposta e elaboração de estatísticas de saúde. **Penalidades:** advertência, cancelamento da licença, interdição, intervenção e multa.

v. Deixar de notificar a Autoridade Sanitária competente doenças e agravos à saúde, de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho e doenças ou agravos a ele relacionados, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos. **Penalidades:** advertência, cancelamento da licença, interdição, intervenção e multa.

w. Transgredir Normas Legais federais, estaduais e municipais e regulamentares, destinadas a promoção,

preservação, prevenção e proteção a saúde individual e coletiva. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, interdição, apreensão e inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento da licença e/ou multa.

x. Descumprir Atos da Autoridade Sanitária na aplicação da Legislação pertinente visando a promoção, preservação, prevenção e proteção a saúde individual e coletiva. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, interdição de produto, apreensão e inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento da Licença, proibição de propaganda e/ou multa.

y. Desacatar a Autoridade Sanitária no exercício de suas funções. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

z. Impedir ou dificultar aplicação de medidas sanitárias pertinentes as doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela Autoridade Sanitária através de Laudo Oficial. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

aa. Manter ou criar animais soltos nas ruas e vias públicas doentes, agressivos, que ofereçam riscos a saúde da população, e em más condições de higiene e em locais insalubres. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e/ou multa.

bb. Manter em terrenos não construídos e vias públicas lixos, entulhos ou outros fatores que favoreçam a proliferação de micro e macro-vetores, ou em más condições de salubridade. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

cc. Manter ou construir obra civil, residencial, comercial, industrial ou de prestação de serviços, sem esgotamento e tratamento sanitário adequado ou fossa séptica fora das normas geralmente aceitas. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade, interdição e/ou multa.

dd. Gerar, depositar, manter e descartar resíduos sólidos de qualquer natureza em locais impróprios e acondicionados inadequadamente. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

ee. Promover queimas de lixos, folhas ou substâncias tóxicas e nocivas a saúde, ou mesmo queimadas na área urbana. **Penalidades:** advertência, prestação de serviços a comunidade e/ou multa.

## CAPÍTULO VI

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS INFRAÇÕES

## DE NATUREZA SANITÁRIA

### SEÇÃO I

## AUTO DE INFRAÇÃO

**Art. 301** - Termo de Auto de Infração é o documento hábil que dará início ao Processo Administrativo, para apuração de ilícitos e responsabilidades, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

**§ 1º -** Para ser lavrado, deverão ser constatadas irregularidades configuradas no Código Sanitário como Infração (ões) Sanitária (s), o qual constará de 03 (três) vias de igual teor, sendo a primeira para abertura do Processo, a segunda em poder do Infrator/interessado, e a terceira para arquivo do Órgão Público emissor, e conterá:

a. O nome da pessoa física ou jurídica autuada, CNPJ, IE, ramo de atividade, endereço, nome e RG do responsável, **nº** de telefone e outros dados necessários.
b. O ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectiva.
c. A disposição legal ou regulamentar transgredida.
d. A indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator.
e. Indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação do Auto de Infração.
f. O nome, cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura.
g. O nome, identificação e assinatura do autuado ou representante legal, e na recusa, a menção do fato com a assinatura de 02(duas) testemunhas, quando possível. Ou do autuante, descrevendo o ocorrido.

**§ 2º -** Na impossibilidade de dar conhecimento direto ao interessado, será cientificado Via Postal, por Carta Registrada, ou caso esgotado esse recurso, por meio de Edital publicado na Imprensa Oficial, ou local, sendo dado como notificado após o 5º dia de sua publicação.

**Art. 302** - No preenchimento dos Autos de Infração a falsidade e omissão dolosa de fatos de natureza grave infringindo a respectiva Legislação Sanitária, constitui procedimento irregular de natureza grave, o qual será instaurado abertura de Inquérito Administrativo Interno, apurado, e tomadas as medidas legais cabíveis.

**Art. 303** - No caso de decisão condenatória irrecorrível, além de cumprir com a obrigação subsistente e a sua execução forçada, é imposta uma multa

diária, a partir da data da decisão, com base nos valores correspondentes da classificação da infração, sem prejuízo das devidas penas legais.

## SEÇÃO II

## AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES

**Art. 304** - Deverá, sem prejuízo de outras penalidades, após o prazo de (dez) dias, ou data do indeferimento da defesa, ser efetuada a lavratura do Auto de Imposição de Penalidades, pela autoridade competente, o qual será anexado ao Auto de Infração e lavrado em 03 (três) vias: a primeira entregue ao autuado, contendo:

a. O nome da pessoa física ou jurídica, respectivo CPF ou CNPJ e endereço completo.
b. O número, a série e data do respectivo Auto de Infração.
c. O ato ou fato constitutivo da infração e local.
d. A disposição legal ou regulamentar infringida.
e. A penalidade imposta e o seu enquadramento legal.
f. A indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contados da ciência do autuado.
g. A assinatura da autoridade autuante e sua identificação.
h. A assinatura do autuado, ou representante legal, e caso haja recusa a autoridade deverá registrar o fato como "recusa" no mesmo, caso persistir a situação, seguir o procedimento previsto no § 2º do art. 301.

**§ 1º -** 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 devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

**§ 2º -** O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, a que se refere o parágrafo 1º deste artigo, deve ser anexado ao auto de infração original, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

## SEÇÃO III

## PROCESSAMENTO DAS MULTAS

**Art. 305** - Decorrido o prazo fixado no Ìnciso VI do artº 304, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento, o infrator será notificado para recolher no prazo de 30 (trinta) dias, ao órgão arrecadador o valor da multa correspondente, sob pena de protesto ou cobrança judicial.

**§ 1º -** Caso haja interposição de recurso, e a sentença prossiga denegatória, o processo será restituído a autoridade competente para lavrar a respectiva notificação, prevista no caput deste artigo.

**§ 2º -** O não recolhimento das multas no prazo de 30 (trinta) dias, acarretará o envio do Processo Administrativo à Assessoria Jurídica do Município, para os devidos protesto e cobrança judicial.

**Art. 306** – Fica criada através desta **Lei** a conta denominada FUNDO ESPECIAL DE SERVIÇOS SANITÁRIOS – FESSAN, a qual será destinada a arrecadar Taxas e Multas resultantes das atividades, serviços e fiscalização, além das Multas e Taxas impostas pelo Órgão Sanitário competente do Município.

**§ 1º -** O valor do recolhimento das Multas e Encargos respectivos será feito mediante Guia de Recolhimento, fornecida, registrada e preenchida pelos Órgãos Municipais competentes.

**§ 2º -** As Taxas e Multas cobradas pelos Serviços e Fiscalização dos Órgãos Sanitários do Município estão em conformidade a **Lei nº** 9.782, de 26/01/1.999 e demais atualizações, que definem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, e destinam-se ao financiamento das Ações e serviços, com a finalidade de aprimorar o controle sanitário, garantir a saúde dos usuários e o melhor atendimento das empresas, órgãos públicos e entidades que demandam estes serviços.

## SEÇÃO IV

## DOS RECURSOS

**Art. 307** – São Autoridades Sanitárias competentes para lavrar o respectivo Auto de Infração o qual dará inicio ao Processo Administrativo:

a. Os Agentes Fiscais sanitários a serviço da VISA/MUN;
b. O Coordenador do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária;

c. O Coordenador do Serviço Municipal de Vigilância Ambiental;
d. O Coordenador do Órgão de Vigilância em Saúde;
e. O Secretario Municipal de Saúde;
f. O Secretário Municipal de Agricultura e ou, Gerência de Agricultura, no âmbito de suas competências, o qual após constatada irregularidade ou infração as Normas Sanitárias, encaminhará o fato a Secretaria Municipal de Saúde, para as devidas apurações.

**Art. 308 –** São Autoridades Sanitárias competentes para julgar nas respectivas instâncias:

a. O Coordenador do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária;
b. O Secretario Municipal de Saúde;
c. O Prefeito Municipal.

**Art. 309** - O autuado poderá apresentar defesa ou impugnar o Auto de Infração no prazo de (dez) dias, contados da data do ciente, respeitadas as condições do § 2º, do Art. 297, a qual será julgada pelo superior imediato da autoridade autuante, a qual será preliminarmente ouvida.

**Parágrafo Único** – Serão observados, a partir da data do recebimento do processo, os seguintes prazos:

I - de 05 (cinco) dias para o servidor autuante manifestar-se.

II - de (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

III - Caso haja novamente imposição de penalidade (s), o infrator poderá recorrer à autoridade superior imediata no prazo de (dez) dias, após o seu ciente.

IV - No caso de ser aplicada Penalidade de Intervenção pelo Secretário Municipal de Saúde, o infrator poderá recorrer ao Chefe do Poder Executivo, na forma da Legislação Vigente, cuja decisão encerra a instância administrativa.

**Art. 310** - No caso de condenação definitiva de produto em razão de Laudo Laboratorial, e confirmado em perícia de contraprova, mesmo que durante o processo haja provido recurso, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração, não caberá recurso para a autoridade superior e/ou máxima, salvo no caso de discordância entre os

resultados da Análise Fiscal e da perícia de contraprova, sendo que esta 2ª análise deverá ser confirmada na presença de Perito do Laboratório Oficial.

**§ 1º -** No caso da Amostra em poder do Infrator ser necessária para a realização de Análise Laboratorial, e esta apresentar indício de que o invólucro ou embalagem foi violado, não caberá recurso para nenhuma instância superior, sendo que a Análise condenatória apresentada no Laudo do Laboratório Oficial será considerada definitiva.

**§ 2º -** O infrator, no caso de discordância prevista no caput do artigo, poderá ensejar recurso à Autoridade superior, no prazo máximo de (dez) dias.

**Art. 311 -** Ao infrator caberá recurso, no prazo de (dez) dias, se mantida a decisão cominatória, nas seguintes instâncias:

I - Em se tratando de penalidade imposta pelo Coordenador do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária, o infrator poderá recorrer ao Secretário Municipal de Saúde, qualquer que seja a penalidade aplicada.

II - Tratando-se de decisões do Secretário Municipal de Saúde, quando se tratar de penalidades previstas nos Incisos ‘e’, ‘f’, ‘g’ e ‘h’, do artº 292, ou de multa no valor correspondente aos previstos nos Incisos ‘b’, ‘c’ e ‘d’, do artº 293, caso sejam mantidas as penalidades, poderá em última instância recorrer ao Chefe do Poder Executivo, após cumprida a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

**Art. 312** - As decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias serão notificadas ao infrator, bem como os respectivos despachos, e serão publicadas na Imprensa Oficial, e na ausência desta, no órgão de maior divulgação local ou mural.

**Art. 313** - As Penalidades de Intervenção será aplicada caso os Infratores/Proprietários do estabelecimento estejam causando danos relevantes à saúde pública, bem como estejam em situação pública calamitosa, obedecendo ao disposto nas Normas Sanitárias Federais, sendo que o fato deverá ser comunicado às autoridades do nível regional e central.

**Art. 313-A –** As multas e juros, por atraso de pagamento, obedecerão as normas do Código Tributário Municipal.

## SEÇÃO V DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 314 –** As Infrações Sanitárias as disposições e normas legais de qualquer natureza sanitária que não tiverem sido apuradas prescrevem em 05 (cinco) anos.

**§ 1º -** Será expedido Ato pela Autoridade Competente, notificando o Infrator da prescrição e afixado em local visível e de acesso ao público.

**§ 2º -** Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

**Art. 315** - No caso do infrator ser analfabeto, ou fisicamente incapacitado, o ciente no Auto de Infração poderá ser assinado "a rogo", com 2 testemunhas, ou na falta destes, será feita ressalva pela autoridade autuante.

**Art. 316** - As disposições contidas no Código Sanitário do Município deverão estar em conformidade com a Legislação Sanitária Estadual e Federal, das Normas dos Conselhos Federal e Estadual respectivos, respeitando sempre na aplicação a Norma Municipal, após a Estadual, e em seguida a Federal, sempre prevalecendo o princípio legal e técnico-científico da promoção, proteção e preservação da saúde, tanto individual como coletiva, previsto na **Lei nº** 8.080, de 19/09/1.990 – **Lei** Orgânica da Saúde

**Art. 317** - Os órgãos de Defesa Sanitária sempre trabalharão em conjunto com os órgãos de defesa animal, vegetal, e de defesa ambiental, articulados com os respectivos planos de gerenciamento da questão ambiental, da questão agropecuária, da questão de resíduos sólidos de serviços de saúde e do município, do saneamento básico, fornecimento de água e outros, para verificação de cumprimento das Normas.

**Art. 318** - As despesas decorrentes da aplicação desta **Lei** correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, e para isso será criado uma Conta Especial para Depósitos de Arrecadação de Taxas e Multas denominada Fundo Especial de Serviços Sanitários, conforme previsto no Artº 306.

**Art. 319** – Ficam revogadas as disposições em contrário em especial da **Lei nº** 48/2001, de 05 de novembro de 2.001 – Código de Postura do Município de Colniza, em todos os seus artigos.

**Art. 320** – Os Modelos dos documentos constantes do Processo Administrativo (Capa de Processo, Relação de Documentos para Juntada, Termo de Imposição de Penalidades, Termo de Julgamento, Dados do Responsável Técnico, Glossário e Orientações para a formação/elaboração deste), bem como Tabelas de Taxas, Relação de Documentos para Alvará Sanitário, Formulário para Comunicação/Registro de Produtos estão em anexo no final desta **Lei**.

**Art. 321** - A Administração Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com a SES/MT, Ministério da Saúde e outros Órgãos Sanitários, da esfera municipal, estadual e federal e entidades que atuam com estes meios, desenvolverá Ações e Campanhas Educativas e de Divulgação de informações referentes aos Atos de Fiscalização e autuação de produtos, bens de consumo, alimentos, remédios, produtos saneantes, domissanitários, bens de produção como aparelhos, equipamentos e de prestação de serviços de interesse da saúde, bem como atendimentos ambulatoriais (consultas, coletas de exame e exames laboratoriais) e atendimentos hospitalares, bem como dos respectivos estabelecimentos, com a finalidade de orientar, esclarecer e informar a população sobre a qualidade, a higiene e a segurança que oferecem os produtos, serviços e ambientes.

**Art. 322 –** O Poder Executivo Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária Municipal, na ausência de dispositivos legais sanitários aplicáveis e não previstos nesta **Lei**, expedirá Normas Complementares regulamentando e disciplinando as matérias em questão, através de Decretos, Portarias, Resoluções ou Normas Técnicas Especiais, em conformidade com os dispositivos pertinentes das Leis, Decretos, Portarias e Resoluções Estaduais e Federais.

**Art. 323** – Esta **Lei** entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, principalmente a Lei Municipal nº 050/01, que institui o Código Sanitário do Município de Colniza.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE COLNIZA, aos 27 de agosto de 2007.

**ADIR FERREIRA DE SOUZA**

Prefeito Municipal

**DR. JOSÉ GERALDO SCARPATI**

Assessor Jurídico

**ANEXO I**

(CAPA DE PROCESSO)

**PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**NÚMERO:**

**DATA:**

**INFRAÇÃO (ÕES):**

**AUTUADO:**

**ATIVIDADE:**

**ENDEREÇO:** (Av/Rua/**nº**/Bairro)

**MUNICÍPIO/CEP:**

**PROPRIETÁRIO:** **RG/CI Nº:**

**RESP. TÉC.:**

**INSC.(Nº CONS.):**

**LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:** **Nº PROC.:**

**NOME E ASSINATURA DO AUTUANTE:**

**PORTARIA Nº:**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE:**

**ANEXO II**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO**

É o conjunto de Atos coordenados para obtenção de decisão sobre uma controvérsia no âmbito administrativo.

Procedimento – Rito é o modo de realização do processo.

*CRITÉRIOS PARA A FORMAÇÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO*

1. LEGALIDADE OBJETIVA: é necessário que tenha base legal e possa preservar a lei.

2. OFICIALIDADE: é a competência (exclusiva) da administração (vigilância sanitária) em impulsionar o processo até decisão final.

3. INFORMALIDADE: o Processo Administrativo dispensa atos e formas rígidas.

4. VERDADE MATERIAL: é a liberdade da Autoridade processante de usar todas as provas de que se tenha conhecimento, desde que faça trasladar para o processo.

5. GARANTIA DE DEFESA: ( é do administrado) entende-se por:

a. Observância do rito adequado;
b. Cientificação do processo ao interessado;
c. Oportunidade para a contestação ( dias para defesa ou impugnação);

d. Produção de provas;
e. Acompanhamento dos atos de instrução (todo administrado tem direito de verificar o processo);
f. Utilização dos recursos cabíveis

**OBS.: O Processo Administrativo sem oportunidade de defesa ou com defesa cerceada é nulo.**

**ANEXO III**

*FASES DO PROCESSO*

1ª – *Instauração –* é a apresentação (escrita) dos fatos e indicação do direito que ensejam o processo. Para esta apresentação escrita dá-se o nome de Auto de Infração.

2ª – *Instrução –* é a fase de elucidação dos fatos, com a produção de provas da acusação.

3ª – *Defesa –* é a garantia constitucional de todo acusado, é a maneira pela qual o infrator tem a possibilidade de justificar-se perante a autoridade autuante.

4ª – *Relatório -* é a síntese do apurado no processo, com a análise e apreciação das provas, dos fatos apurados, do direito debatido e proposta conclusiva para a decisão do mesmo.

5ª – *Julgamento –* é a decisão proferida pelo órgão ou autoridade competente sobre o objetivo do processo.

6ª – *Publicação –* visa dar conhecimento ao autuado da decisão proferida pela autoridade sanitária;

*Aplicação das penalidades* – é a fase final de execução do processo.

OBS.: PARA QUE O PROCESSO ADMINISTRATIVO SEJA PLENAMENTE EFICAZ, É NECESSÁRIO QUE SEUS CRITÉRIOS E SUAS FASES SEJAM REGIAMENTE OBSERVADOS.

**ANEXO IV**

**R E L A T Ó R I O F I N A L**
**(Modelo)**

**(**Julgamento**)**

_____ estabelecido à _____

(nome da firma)

_____, Inscrição Estadual **nº** _____

(endereço completo)

CNPJ **nº** _____,
Atividade_____

_____, de propriedade do sr. _____,

Nacionalidade _____ Natural de _____,

Estado Civil _____ Profissão _____,

CI/RG nº_____SSP/UNID.EXP._____, CPF nº _____,

Endereço completo _____,

Tendo como Responsável Técnico _____,

nº Insc.Conselho_____, Órgão _____, residente e domiciliado à_____

_____ foi por

nós autuado na data de _____.

Em ____ de _____ de _____, às _____ horas, autuamos o

estabelecimento acima qualificado de propriedade do Sr. _____

pela (s) irregularidade (s) descrita (s) no Auto de Infração nº_____/_____ (fls.___) a saber:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____ .

O referido Estabelecimento foi notificado (fls.___) no dia ____/_____/____, na pessoa de seu Proprietário/ Gerente/ Responsável Técnico já qualificado, no dia ____ /_____/_____, as _____ horas, para que no prazo de (dez) dias, de acordo com o Artigo

314, caput e Inciso II, da **Lei** Municipal / CSMC / nº_____/____, oferecesse defesa ou impugnação do Auto de Infração. Tal defesa foi recebida pela Autoridade Sanitária aos _____ (_____) dias do mês de _____, ano de _____, às _____ horas _____.

(tempestivamente ou intempestivamente)

"Durante a autuação a Autoridade autuante procedeu a Interdição Cautelar ou Apreensão no _____ (fls.___) do (s) produto (s), equipamento (s), Estabelecimento (s) à (s) fls. ____, ____, _____ deixando-o (s) sob a guarda do Proprietário ou Representante Legal" (citar o endereço). (conforme acima na descrição da autuação do Auto de Infração e também vide **Observação nº 01**)

(Atenção: Relatar aqui quaisquer ocorrências havidas no processo, seja na instalação, instauração ou instrução do mesmo, **conforme Observação nº 02).**

"Quando da apresentação da defesa (fls.___) o Estabelecimento _____, através de seu _____

( proprietário/procurador )

Sr. _____, alegou o seguinte:

_____
_____
_____
_____
_____
_____."

(Conforme **Observação nº 04)**

"Com relação à defesa temos a informar o seguinte:

_____
_____
_____
_____(Debater os questionamentos da defesa com todo o embasamento legal, aceitando-a ou não, em parte ou totalmente).

"Respaldado no Inciso I do Artigo 314, da **Lei** Municipal – CSMC nº_____/_____, convoquei a Autoridade autuante, sr (a) _____ para que no prazo de 05 (cinco) dias (fls.____), se pronunciasse a respeito da autuação, afirmando-a ou não. ( relatar o parecer da Autoridade autuante)"

"É o Relatório."

"Diante do exposto passo a decidir o presente Processo Administrativo com base nos Artigos 302, 303 e 304 da **Lei** Municipal – CSMC **nº** _____/_____.

1 – Considerando as circunstâncias atenuantes:

a) _____

b) _____

c) _____

2 – Considerando as circunstâncias agravantes:

a) _____

b) _____

c) _____

( **conforme Observação nº 03)**

"Passo a decidir:

_____
_____
_____
_____
_____

_____
_____
_____."

( A Autoridade julgadora usará seu poder discricionário, dentro do permitido em **Lei**, mas acima de tudo deverá ter o bom senso ao decidir o processo administrativo. Deverá também ser dado ao autuante o direito a recorrer da decisão no prazo de (dez) dias, conforme Incisos II, III e IV do artigo 314, artigo 316 e Incisos, e artigo 319 quanto a prescrição).

Município de Colniza-MT., _____ de _____ de _____.

_____

Assinatura da Autoridade Julgadora

**OBSERVAÇÃO Nº 01:** Utilizar o referido parágrafo somente se houver interdição cautelar ou apreensão.

**OBSERVAÇÃO Nº 02:** Exemplos – Desacato a Autoridade Sanitária, dificultar a ação fiscalizadora, recusar assinar os autos e outros.

**OBSERVAÇÃO Nº 03:** Enquadrar o infrator nas disposições dos Artigos 302, 303 e 304 da **Lei** Municipal CSMC **Nº** ____/____.

**OBSERVAÇÃO Nº 04:** Fazer um Relato suscinto da defesa apresentada.

**ANEXO V**

**(RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA JUNTADA)**

- Auto de Infração (fls. 02)

**- Notificação (fls. 03)**

**- Auto de Interdição ou Apreensão (quando for o caso)**

**- Relação de produtos interditados ou apreendidos (relacionar no Auto de Interdição ou Apreensão, onde deverá constar: nome do produto, quantidade, lote e data de validade, e o respectivo carimbo de Inspeção, se for o caso).**

**- Denuncia e/ou Termo de Vistoria.**

**- Termo de Coleta de Amostras (quando for o caso).**

**- Despacho da Autoridade Julgadora convocando a autoridade autuante para prestar maiores informações sobre a autuação, confirmando-a ou não. (Inciso I, § Único do art. 314, desta Lei)**

**- Defesa**

**- Relatório da Autoridade autuante (prazo de  dias)**

**- Toda Legislação pertinente.**

**- Resultado da Análise Laboratorial (quando for o caso)**

**- Ata da Perícia de Contraprova (quando for ...)**

**- Recurso (caso haja discordância entre o resultado da análise fiscal condenatória e a perícia de contraprova) no prazo de  dias.**

**- 2º Resultado Laboratorial: Notificação ao Infrator (quando for o caso).**

**- Despacho da Autoridade Julgadora determinando o arquivamento do processo, caso não seja comprovada através de Análise Fiscal e da perícia de contraprova a Infração objeto da autuação (quando for o caso).**

**- Recurso (caso seja mantida a decisão condenatória). Prazo de  (dez) dias após a ciência ou publicação.**

**- Relatório Final.**

**- Conclusão/Publicação.**

**ANEXO VI**

## PREENCHIMENTO DO TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

1) – Registrar o nome do Escritório Regional de Saúde ( ERS ) a que pertence o Estabelecimento cujo produto será analisado.

2) – Iniciar a numeração do Bloco a partir de 001.

DADOS REFERENTES AO PRODUTO:

3) Registrar o nome do produto.

4) Registrar a marca do produto.

5) Registrar a quantidade ( frasco, kg, ml, unidade ) .

6) Registrar **nº** lote ou partida do produto.

7) Registrar a data de fabricação se for o caso.

8) Registrar o prazo ou data de validade do produto.

9) Registrar o tipo de embalagem.

10 ) **Nº** Registro no Ministério pertinente quando for o caso.

11) Registrar o nome do fabricante.

12) Registrar o aspecto de conservação do produto.

13) Registrar **nº** Insc.Conselho do Resp. Técnico.

## DADOS REFERENTES AO ESTABELECIMENTO

14) Registrar o nome de fantasia onde foi o objeto alvo de apreensão.

15) Registrar a Razão social da empresa.

16) **Nº** do CNPJ da Empresa.

17) **Nº** do Alvará Sanitário.

18) Registrar o tipo de Atividade.

19) **Nº** Inscrição Estadual.

20) Endereço completo da empresa.

21) **Nº** Telefone/Fax.

22) Nome do Proprietário ou Responsável.

23) Nome do Responsável Técnico.

24) **Nº** de Telefone/Fax.

**OBSERVAÇÃO:** Obter a assinatura no Termo de Coleta do proprietário, diretor, sócio, gerente, acionista ou o Responsável Técnico pelo Estabelecimento.

Nos casos de ausência ou recusa do autuado em assinar o Termo, registrar no mesmo de forma legível o nome, numero de documento de identidade, endereço completo e assinatura de duas (02) testemunhas.

**ANEXO VII**

**GLOSSÁRIO**

Ação Civil Pública: Direito de agir na esfera civil em nome do interesse público ( conf. Edis Milaré).

Administração Pública: Em sentido formal é o conjunto de órgãos instituídos para consecução dos objetivos do Governo, em sentido material é o conjunto das funções necessárias aos serviços públicos em geral , em acepção operacional é o desempenho perene e sistemático, legal e técnico dos serviços próprios do Estado ou por ele assumidos em benefício da coletividade. (conf. Hely Lopes Meirelles)

Análise de Controle: Efetuada em produtos sob o regime de Vigilância Sanitária após sua entrega ao consumo, destinada a comprovar a conformidade do produto com a fórmula que deu origem ao registro. (cf. Helio Pereira Dias)

Análise Fiscal: Efetuada em produtos em caráter de rotina para apuração de infração ou verificação de ocorrência fortuita ou eventual. (cf. Helio Pereira Dias)

Atos Administrativos: Toda manifestação de vontade unilateral da Administração Pública que agindo nessa qualidade tenha por

fim imediato adquirir, resguardar, transferir, modificar, extinguir e declarar direitos, impor obrigações aos atos administrativos ou a si própria (cf. Hely Lopes Meirelles). **Dentre outras classificações o Ato Administrativo pode ser:**

- Vinculado: são aqueles para os quais a **Lei** estabelece requisitos e condições de sua realização (cf. Hely Lopes Meirelles).

- Discricionário: são aqueles que a Administração pode praticar com liberdade de escolha de seu conteúdo, seu destinatário, sua conveniência, de sua oportunidade e do modo de sua realização (cf. Hely Lopes Meirelles).

Auto: Redação formal do ato praticado, é a narração circunstanciada de qualquer diligência administrativa (cf. Dicionário Jurídico Roberto Barcellos Magalhães).

Auto de Infração: É a peça inicial com a qual dá-se a Instauração do Processo Administrativo. Deve haver uma exposição minuciosa dos Atos ou Fatos ilegais ou administrativamente ilícitos, com a indicação da Norma infringida.

Autoridade Sanitária: Entende-se por Autoridade Sanitária a pessoa investida em função ou cargo de responsabilidade que em seu território aplica as medidas sanitárias apropriadas.

Autorização: Ato Administrativo discricionário e precário pelo qual o Poder Público torna possível ao interessado a realização de certa atividade, serviço ou a utilização de determinados bens particulares ou públicos que a **Lei** condiciona à aquiescência prévia da Administração (cf. Hélio Pereira Dias).

Autorização Sanitária: Ato privativo do Órgão competente do Ministério da Saúde, incumbido da Vigilância Sanitária dos produtos submetidos a esse regime, contendo permissão para que as empresas exerçam as atividades que lhes são próprias (cf. Hélio Pereira Dias).

Autuação: Formação dos "Autos", juntada do Auto de Infração e Notificação ( ou Termo de Vistoria com o Relatório Técnico de Inspeção) numa capa de cartolina que conterá também todas as demais peças subseqüentes para a Instrução do Processo Administrativo.

Competência: Faculdade jurídicamente atribuída a uma entidade ou a um órgão ou Agente do Poder Público para emitir decisões (cf. J.A.Silva).

Contestação: Defesa com a exposição das razões de fato e de direito com que se impugna o Ato da Autoridade Sanitária.

Correlatos: A substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos anteriores cujo uso ou aplicação

esteja ligado à defesa e proteção da saúde individual e coletiva, à higiene pessoal ou de ambientes, a fins diagnósticos e analíticos, cosméticos e perfumes, e ainda os produtos dietéticos, óticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários.

Decreto: Ato Administrativo da competência exclusiva dos Chefes do Executivo. Em regra o Decreto é normativo e geral, é inferior a **Lei** e não a pode contrariar (cf. Helio Pereira Dias).

Decreto-Lei: Abolido pela Constituição Federal 1988, eram normas equiparadas as Leis ordinárias, editadas pelo Presidente da República em certas matérias. Valiam de imediato, mas estavam sujeitos a aprovação ou rejeição pelo Congresso Nacional, no prazo de 60 dias. (cf. Maximilianus Cláudio Américo Fuhrer).

De ofício: Ato realizado por iniciativa do próprio funcionário em razão do seu ofício, independentemente de requerimento do interessado, por dever de ofício (cf. Maximilianus Cláudio Américo Fuhrer).

Despacho: Ato praticado no processo a fim de dar-lhe andamento (cf. Maximilianus Cláudio Américo Fuhrer).

Direito Sanitário (Direito de Saúde): Entende-se como um conjunto ordenado de Normas Jurídicas que estabelecem direitos e obrigações as pessoas naturais (físicas) ou jurídicas, disciplinam a prática de atos e o funcionamento das Instituições; determinam a forma de controle de atividades comerciais, industriais, prestação de serviços ou profissionais; concedem permissões ou autorizações, estabelecem restrições no interesse da coletividade, e a tudo aquilo que direta ou indiretamente possa interferir na saúde das pessoas.

Efeito suspensivo: Efeito de Recurso que impede a prática de qualquer outro Ato no processo, até a decisão do grau superior (cf. Maximilianus Cláudio Américo Fuhrer).

"Fumus boni júris": "Fumaça do bom Direito". Pretensão razoável com probabilidade de êxito em juízo. Um dos requisitos da Ação Cautelar (cf. Maximilianus Cláudio A. Fuhrer).

Ilegal: Contrário a **Lei**, ilegítimo.

Ilícito: Proibido por **Lei**.

Impugnação: Contrariar com razões, refutar, contestar.

Inspeção:Ato ou efeito de inspecionar, vistoriar, fiscalizar.

Instaurar: Começar, iniciar, estabelecer.

Instrução: Fase Processual em que se produzem provas (cf. Maximilianus Cláudio A.Fuhrer).

**ANEXO VIII**

**DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPÉDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA**

**Indústria de Alimentos, Palmitos e Conservas**

**Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa ou Layout do Estabelecimento (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário e RT solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Constituição da Empresa (fotocópia);

**1.3** CNPJ (fotocópia);

**1.4** Inscrição Estadual (fotocópia).

**1.5** Comprovante de Protocolo dos documentos para a Licença Ambiental;

**1.6** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.7** Documentos pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.8** Declaração ou Descrição das atividades desenvolvidas;

**1.9** Relação de Equipamentos existentes:

**1.10** Relação de Recursos Humanos especificando: nome, função e carga horária, **nº** registro Conselho (anexar Diplomas, documentos pessoais e **nº** Conselho RH nível superior);

**1.11** Taxa;

**2 - Revalidação:**

**2.1** Itens 1.1; 1.6; 1.7 (original); 1.8; 1.9; 1.10; 1;11.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo Proprietário solicitando a baixa da Firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

### Comércio de Alimentos

**Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa ou Layout do Estabelecimento (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de constituição da Empresa (original);

**1.3** CNPJ (fotocópia);

**1.4** Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos Pessoais do Proprietário: CPF, RG (fotocópia);

**1.7** Declaração ou Descrição das Atividades Desenvolvidas;

**1.8** Relação de Equipamentos Existentes;

**1.9** Relação de Recursos Humanos especificando: nome, função e carga horária;

**1.10** Taxa

**2 – Revalidação:**

**2.1** Itens 1.1; 1.5; 1.6 (apresentar original); 1.7; 1.8; 1.9; 1.10.

**3 – Baixa**

**3.1** Requerimento assinado pelo Proprietário solicitando a Baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

### Restaurantes, Lanchonetes, Panificadoras, Mercearias e Açougues

**Licença Sanitária:**

1. Requerimento do Responsável pelo Estabelecimento solicitando o Alvará Sanitário;
2. Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Firma Individual (original);
3. CNPJ (fotocópia);
4. Inscrição Estadual (fotocópia);
5. Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);
6. Documentos Pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia)
7. Declaração ou Descrição das Atividades Desenvolvidas;
8. Relação de Recursos Humanos contendo: nome, função e carga horária;
9. Taxa.

2. **– Revalidação:**

1. Itens 1.1; 1.5; 1.6 (apresentar original); 1.7;1.8 e 1.9.

3. **– Baixa :**

1. Requerimento assinado pelo proprietário solicitando a Baixa da Firma;
2. Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, endereço e de outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

**Estabelecimento de Massagem, Academia de Ginástica, Academia de Musculação, Condicionamento Físico e Congêneres**

**Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa do Estabelecimento ou Layout (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário solicitando a Licença Sanitária com RT;

**1.2** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Firma Individual (original);

**1.3** CNPJ (fotocópia);

**1.4** Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos Pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.7** Declaração ou Descrição das Atividades Desenvolvidas;

**1.8** Relação de Equipamentos existentes;

**1.9** Relação de Recursos Humanos contendo: nome, cargo, carga horária, **nº** registro Conselho(anexar Diplomas e documentos pessoais dos Profissionais Nível superior);

**1.10** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

Itens: 1.1; 1.5; 1.6 (apresentar originais); 1.9; 1.10; 1.11.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo proprietário e RT solicitando Baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

### Laboratório de Próteses, Órteses e Ótica

**Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa do Estabelecimento ou Layout (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário com RT solicitando a Licença Sanitária:

**1.2** Certificado de Habilitação/Diploma/**nº** Reg.Conselho do RT(fotocópia autenticada);

**1.3** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração Empresa Individual (original);

**1.4** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.5** Documentos Pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.6** Contrato de Trabalho do Responsável Técnico (fotocópia);

**1.7** Convênio de Surfaçagem;.

**1.8** Livro para Registro de Prescrições Médicas;

**1.9** Relação de Recursos Humanos contendo: nome, função, carga horária e **nº** registro do Conselho (anexar Diplomas, Certificados e Outros);

**1.10 –** Taxa de Licença Sanitária.

**2 - Revalidação:**

**Itens:** 1.1; 1.2; 1.4; 1.5; (apresentar originais); 1.6; 1.7; 1.9 e 1.10.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo Proprietário e RT solicitando Baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

**Clínicas/Consultórios de Fisioterapia, Fonoaudiologia, Psicologia e Outros**

**1 – Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa do Estabelecimento ou Layout (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário com RT solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Certificado de Regularidade Técnica do respectivo Conselho (fotocópia autenticada);

**1.3** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração Empresa Individual (original);

**1.4** CNPJ e Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos Pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.7** Descrição das atividades desenvolvidas:

**1.8** Relação de Equipamentos existentes;

**1.9** Relação de Recursos Humanos contendo: nome, função, carga horária (anexar diplomas, certificados, Carteira Registro Conselho e documentos pessoais do RT, e outros);

**1.10** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

Itens 1.1; 1.2; 1.5 (apresentar originais); 1.6; 1.7; 1.10; 1.11 e 1.12.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo proprietário e RT solicitando Baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

### Unidade de Saúde sem Procedimento Invasivo

### Consultório/Clínica

**1 – Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa ou Layout do Estabelecimento (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário e do RT solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Certificado de Regularidade Técnica do respectivo Conselho (fotocópia);

**1.3** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração Empresa Individual (original);

**1.4** CNPJ e Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos Pessoais do proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.7** Descrição das Atividades Desenvolvidas e da Especialidade Médica da Área;

**1.8** Relação de Equipamentos Existentes;

**1.9** Relação de Recursos Humanos contendo: nome, função, carga horária, **nº** registro Conselho (anexar diplomas, certificados, Carteira Registro Conselho e documentos pessoais do RT, e outros);

**1.10 –** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

**Itens:** 1.1; 1.2; 1.5; 1.6 (apresentar originais); 1.9 e 1.10.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo proprietário e Responsável Técnico solicitando Baixa da firma e RT;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros deverá ser comunicada a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

### Comércio de Agrotóxicos e Insumos Agropecuários

**1 – Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa do Estabelecimento e Layout (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário e do Responsável Técnico solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Certificado de Regularidade Técnica do respectivo Conselho (fotocópia);

**1.3** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Constituição da Empresa (original);

**1.4** CNPJ e Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos Pessoais do proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.7** Contrato de Trabalho do RT (fotocópia);

**1.8** Licença do Órgão Competente para comercialização de inseticidas (fotocópia);

**1.9** Relação de Recursos Humanos contendo: nome, função, carga horária, Diplomas e Registro do Responsável Técnico (fotocópia);

**1.10** Registro dos compradores e dos tipos de inseticidas comercializados;

**1.11** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

**Itens:** 1.1; 1.2; 1.5; 1.6 (apresentar originais); 1.7; 1.8; 1.9; 1.10 e 1.11.

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo Proprietário e RT solicitando baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

**Instituto de Beleza sem Responsável Médico, Pedicure, Barbearia, Saunas e Congêneres**

**1 – Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa ou Layout do Estabelecimento (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário e do Responsável Técnico solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Constituição da Empresa (original);

**1.3** CNPJ e Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.4** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal:

**1.5** Documentos Pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.6** Descrição das Atividades desenvolvidas;

**1.7** Relação de Recursos Humanos;

**1.8** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

**Itens:** 1.1; 1.4; 1.5 (apresentar originais); 1.6; l.7 e 1.8

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento assinado pelo proprietário e RT solicitando Baixa da firma;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXPEDIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

**Estabelecimentos que Comercializam e Distribuem Aparelhos Ortopédicos, Acessórios de Medicina e Materiais Odontológicos**

**1 – Licença Sanitária:**

**1.** Apresentar Planta Baixa ou Layout do Estabelecimento (fotocópia);

**1.1** Requerimento do Proprietário e do Responsável Técnico solicitando a Licença Sanitária;

**1.2** Certificado ou Atestado informando a capacidade Técnica do responsável passado por 03 (três) médicos, 01 de cada área correspondente;

**1.3** Contrato Social (fotocópia) ou Declaração de Constituição da Empresa (original);

**1.4** CNPJ e Inscrição Estadual (fotocópia);

**1.5** Alvará de Licença da Prefeitura Municipal (fotocópia);

**1.6** Documentos pessoais do Proprietário: RG, CPF (fotocópia);

**1.7** Relação dos Equipamentos comercializados;

**1.8** Relação de Recursos Humanos, contendo: nome, função, carga horária e **nº** registro no Conselho do RT, mais Diplomas e Registro no Conselho (fotocópia);

**1.9** Livro de Registro de Indicação do Médico pertinente (ortopedista, clínico geral ou odontologista);

**1.10** Taxa de Licença Sanitária.

**2 – Revalidação:**

**Itens:** 1.1; 1.2; 1.5; 1.6 (apresentar originais); 1.7; 1.8; 1.9 e 1.10

**3 – Baixa:**

**3.1** Requerimento do Proprietário e do Responsável Técnico solicitando Baixa da firma e RT;

**3.2** Recolher o Alvará de Licença Sanitária.

**Obs.: Qualquer alteração contratual, profissional, de endereço e outros comunicar a VISA.**

## ANEXO IX

## TABELA DE TAXAS DE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA

| DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES | TAXA UPFM |
|---|---|
| Açougues, Mercearias, Casas de Carnes, Frios, Embutidos e Congêneres | **15** |

| | |
|---|---|
| Análises de projetos arquitetônicos | **05** |
| Aplicadoras de produtos saneantes domiciliares. | **06** |
| Asilos, Orfanatos, Albergues, Centros de Convivência, Casas e Núcleos de Apoio e Congêneres<br>- com responsabilidade médica<br>- sem responsabilidade médica | <br>**10**<br>**05** |
| Banco de olhos, órgãos, leite e outras secreções. | **10** |
| Bares, Plantões, Vendas de Bebidas e Similares | **10** |
| Cadastramento dos estabelecimentos que utilizam produtos de controle especial, bem como os de insumos químicos. | **05** |
| Cemitérios, Necrotérios, Casas Funerárias e Congêneres | **INSP SANIT/03** |
| Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos e Parques de Diversões | **10** |
| Clínica médica, odontológica, veterinária<br>Consultório médico, odontológico, veterinário | **10**<br>**08** |
| Coleta de amostras de produtos, substâncias | **05** |
| Colônias de Férias, Acampamentos, Estações de Água e similares | **10** |
| Comércio de laticínios e embutidos | **15** |
| Comércio de Ovos, bebidas, frutaria, verduras, legumes, quitanda | **05** |
| Confeitarias, Confecções Autônomos de Massas, Doces e Similares | **05** |
| Cozinha Industrial, Empacotadora de alimentos | **20** |
| Demais atividades não incluídas neste anexo | **03** |
| Demais estabelecimentos de Assistência odontológica-veterinária | **05** |
| Demais estabelecimentos não especificados sujeitos inspeção sanitária:<br>- Baixa complexidade<br>- Média complexidade<br>- Alta complexidade | <br>**10**<br>**20**<br>**40** |

| | |
|---|---|
| Depósito fechado de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene e saneantes | **10** |
| Dispensário, Posto de Medicamentos | **05** |
| Distribuidores, Fornecedores, Depósitos e Transportadoras de alimentos, bebidas e águas minerais | **10** |
| Distribuidora em fracionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos de higiene, artigos cirúrgicos e dentários | **10** |
| Distribuidoras sem fracionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, artigos cirúrgicos e dentários | **10** |
| Drogarias | **10** |

| | |
|---|---|
| Envasadoras de água mineral e de mesa | **15** |
| Escolas, Creches, Internatos e Similares:<br>- Públicas<br>- Particulares | <br>**INSP. SANIT.**<br>**10** |
| Estabelecimentos de assistência médica de urgência | **15** |
| Estabelecimentos de assistência médica-ambulatorial | **10** |
| Estabelecimentos ou Clínicas de assistência médica, veterinária, odontológica e especializada:<br>- até 50 leitos<br>- de 50 a 250 leitos<br>- acima de 250 leitos | <br>**20**<br>**35**<br>**65** |
| Estabelecimentos de prática de esportes com responsabilidade médica | **10** |
| Estabelecimentos de transporte de pacientes<br>Estabelecimentos de radiação ionizante, incluídos Consultórios dentários:<br>- Serviços de medicina – *in vivo*<br>- Serviços de medicina – *in vitro*<br>- Equipamentos de radiologia médico-odontológica<br>- Conjunto de fontes de radioterapia | **10**<br><br>**10**<br>**15**<br>**20**<br>**20** |
| Estabelecimentos hortigranjeiros, fruticultores, de aves, pequenos animais e subprodutos | **07** |
| Fábricas de Gelo e similares | **03** |
| Farmácias de Manipulação | **20** |
| Feirantes e Produtores Agrícolas | **03** |
| Frigoríficos, Abatedouros, Matadouros e similares | **25** |

| | |
|---|---|
| Hemoterapia:<br>- Unidade de Coleta, Transfusão e Processamento de Sangue<br>- Unidade de Coleta e Transfusão de Sangue<br>- Agência de Transfusão de Sangue<br>- Posto de Coleta de Sangue | <br>**35**<br>**20**<br>**10**<br>**05** |
| Hotéis, Motéis e similares<br>Pensões, Pousadas e congêneres | **15**<br>**10** |
| Indústrias de Palmitos, Conservas, Aditivos, Embalagens e tintas e vernizes para fins alimentícios | **20** |
| Inspeções de cooperação em Portos, Aeroportos e Fronteiras | **10** |
| Inspeção Sanitária em Hospitais, Postos e Serviços de Saúde Públicos | **Alvará Sanitário** |
| Institutos e Salões de Beleza:<br>- com responsabilidade médica<br>- sem responsabilidade médica<br>- pedicure (podólogo), manicure | <br>**15**<br>**10**<br>**03** |
| Institutos e/ou Clínicas de:<br>- Fisioterapia, Ortopedia e Traumatologia<br>- Psiquiatria e Psicologia | <br>**15**<br>**08** |
| Laboratório de Análises Clínicas, Patologia Clínica, Anatomia patológica, citologia, líquido céfaloraquidiano e congêneres.<br>Laboratório ou Oficina de Próteses dentárias. | **15**<br>**10** |
| Moinhos, Armazéns, Beneficiadoras, Torrefações e Moagens de Grãos | **15** |
| Óticas e Laboratórios de Ótica | **15** |
| Panificadoras, Padarias, Confeitarias e Congêneres | **10** |
| Prestadoras de Serviços de esterilização | **10** |
| Restaurantes, Churrascarias, Pizzarias, Lanchonetes, Marmitarias, Pastelarias e congêneres. | **15** |
| Serviços de Terapia Renal Substitutiva | **20** |
| Sorveterias, Pit Dog's, Lanches Ambulantes e congêneres | **10** |
| Supermercados, Mercados, Comerciais e congêneres | **20** |

| | |
|---|---|
| Usinas, Refinarias e Empacotadoras de Açúcar, sal e outros | **10** |
| Vistorias em veículos de transporte de produtos e de doentes:<br>- terrestre<br>- aéreo | **05**<br>**10** |

Gabinete do Prefeito Municipal de Colniza/MT, 06 de novembro de 2007.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

**Sergio Bastos dos Santos**
**Prefeito Municipal**

Registrado e Publicado por afixação em local público de costume, conforme Lei n° 012/2001 de 26/01/2001.
O período de publicação será de 06 /11/2007 a 06/12/2007.

**Silviana Milene dos Santos**
**Secretário Municipal de Administração**