LEI COMPLEMENTAR Nº. 77/2016 DE, 13 DE SETEMBRO DE 2016.

"DISPÕE SOBRE A REFORMULAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DO CÓDIGO DE VIGILANCIA SANITÁRIA DO MUNICIPIO DE RIBEIRÃOZINHO/MT E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

O PREFEITO MUNICIPAL DE RIBEIRÃOZINHO, ESTADO DE MATO GROSSO, SENHOR **APARECIDO MARQUES MOREIRA**, no uso de suas atribuições legais, FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei Complementar:

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- Esta lei dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, e de preservação do ambiente, nele incluindo o do trabalho, e tem os seguintes objetivos:

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

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

III - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que a afetam;

IV - assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;

V - promover ações visando ao controle de doenças, agravos ou fatores de riscos à saúde;

VI - assegurar a informação e promover a participação da população nas ações de saúde.

Art. 2º- Cabe à direção estadual do Sistema Único de Saúde-SUS, Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso – SES-MT, respeitadas as competências municipais estabelecidas na Constituição Federal e na Lei nº 8.080/90, coordenar as ações de promoção, proteção e preservação da saúde de que trata esta lei e elaborar as normas técnicas que as regulem.

§ 1º A formulação da política, a coordenação e a execução das ações de promoção, proteção e preservação da saúde pressupõem a atuação integrada das esferas estadual e municipal de governo.

§ 2º As ações de promoção, proteção e preservação da saúde de que trata esta lei serão desenvolvidas de forma descentralizada/municipalizada, através de trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde no Estado, sempre buscando assegurar e promover a participação da sociedade.

Art. 3º - As Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica devem organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente os dados recolhidos.

Art. 4º - Os estabelecimentos sujeitos à ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão:

I - manter serviço de atendimento à população para recebimento de reclamações, denúncias, informações e sugestões no próprio local;

II - fixar em local visível ao público o telefone e endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.

CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Seção I

Art. 5º - Para os efeitos desta lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de saúde, abrangendo o controle:

I - de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II - da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde;

III - dos resíduos dos serviços de saúde e dos serviços de interesse da saúde ou outros poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental, resultantes do processo de produção ou consumo de bens.

IV - de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

V - dos processos e ambientes de trabalho e da saúde do trabalhador.

Art. 6º - O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

I - vistoria;

II - fiscalização;

III - lavratura de autos;

IV - intervenção;

V - imposição de penalidades;

VI - trabalho educativo;

VII - coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância sanitária e epidemiológica.

Art. 7º - As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis, intransferíveis a outro, mesmo que da administração direta.

Parágrafo único - A fiscalização estender-se-á à publicidade e à propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

Art. 8º - As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária competente, que após exibir a credencial de identificação fiscal terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

I - autoridade Sanitária: Agente político ou servidor legalmente empossado ou estabilizado na forma do Art. 19 da ADCT, CF/88, aos quais são conferidas prerrogativas, direitos e deveres do cargo, função ou mandato;

II - fiscal Sanitário: servidor do órgão sanitário, empossado, provido no cargo, ou estabilizado pelo Art. 19 do ADCT, CF/88, que lhe conferem prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscal sanitário.

Art. 9º - São autoridades sanitárias e fiscais sanitários:

I - secretário de Saúde;

II - secretário de Agricultura, no âmbito de sua competência;

III - dirigentes da Vigilância Sanitária;

IV - agentes Fiscais Sanitários.

Art. 10º - Compete à autoridade sanitária e aos fiscais:

I - exercer o poder de polícia sanitária;

II - livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder à:

a) - vistoria;

b) - fiscalização;

c) - lavratura de autos;

d) - interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;

e) - execução de penalidades;

f) - apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.

III - e privativo da autoridade sanitária:

g) - Licenciamento;

h) - Instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

Art. 11° - Fica garantida a permanência e o desempenho das competências na área de fiscalização em vigilância sanitária aos servidores efetivos e estabilizados na forma do Art. 19 do ADCT, CF/88, que se encontram no desempenho da função de fiscalização, lotados na Secretaria Municipal de Saúde, do Município de Ribeirãozinho-MT.

Seção II
Dos Estabelecimentos Sujeitos ao Controle Sanitário
Subseção I
Das Disposições Gerais

Art. 12° - São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de assistência à saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde.

§ 1° Para fins desta lei, consideram-se de assistência à saúde os estabelecimentos definidos e regulamentados em normas técnicas, destinados principalmente à prevenção de doenças e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde.

§ 2° Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 13° - Para efeito desta lei, consideram-se estabelecimentos de interesse da saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam os produtos e substâncias de interesse da saúde indicados no Art. 29;

II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análises de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;

III - os que prestam serviços de desratização, dedetização e imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

IV - os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes ou poluição sonora e os que contribuem para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos.

V - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 14º - Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o Art. 12, e os estabelecimentos de interesse da saúde a que se referem os incisos I a V do Art. 13 terão alvará de licença de funcionamento expedido pela autoridade sanitária competente, com validade de 01 (um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requerido até 31 de março de cada ano.

§ 1º Entende-se por Alvará de Licença de Funcionamento o documento expedido por meio de Ato privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolvam qualquer das atividades sujeitas ao controle sanitário, devendo ser vistoriados os seus produtos, instalações, máquinas, equipamentos, documentos, normas e rotinas técnicas.

§ 2º Os estabelecimentos indicados no caput deste artigo, para obterem a concessão ou renovação do Alvará de Licença de Funcionamento no aspecto sanitário, devem apresentar ao órgão sanitário competente os documentos exigidos na forma do regulamento, relativos à atividade desenvolvida, respeitados os seguintes critérios:

I - após a apresentação dos documentos, cujas cópias legíveis permanecerão arquivadas, e preenchimento do requerimento devidamente assinado, será efetuado o cadastro no Sistema Municipal Informatizado de Vigilância Sanitária e emitida taxa sanitária e, comprovada a quitação da referida taxa, será emitido o Alvará Sanitário de Funcionamento;

II - o órgão sanitário competente deverá conceder o Alvará Sanitário de Licença de Funcionamento ou renovação da licença no prazo de até 60 (sessenta) dias, no caso de o estabelecimento atender às exigências regulamentadas acima, caso contrário, determinará a adoção das providências cabíveis;

III - até que ocorra a inspeção pelo fiscal sanitário competente, o estabelecimento terá direito à renovação do Alvará Sanitário de Licença de Funcionamento, atendendo às mesmas exigências do inciso I;

IV - após a visita do fiscal sanitário competente, uma vez constatada irregularidade sanável no estabelecimento, poderá ser firmado Termo de Compromisso, sendo concedido prazo razoável para adequações, autorizando a renovação do Alvará Sanitário de Licença de Funcionamento.

§ 3º O Alvará de Licença de Funcionamento poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

§ 4º A partir da publicação desta lei, deverão ser fiscalizados anualmente, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos estabelecimentos cadastrados no Sistema Municipal Informatizado de Vigilância Sanitária (SVS).

§ 5° Na solicitação inicial, o estabelecimento deve ser inspecionado no prazo não superior a 01 (um) ano, contado a partir da data de solicitação da licença, devendo as inspeções posteriores ser realizadas em intervalos não superiores a 01 (um) ano, conforme o disposto no parágrafo anterior."

Art. 15° - Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o Art. 12 e os estabelecimentos de interesse da saúde a que se referem os incisos I a V do Art. 13 somente poderão funcionar sob a responsabilidade de profissional legalmente habilitado, segundo a natureza do estabelecimento e de acordo com normas técnicas em vigor.

§ 1° Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 2° Os estabelecimentos de assistência à saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviços de saúde.

Art. 16° - Os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário que utilizam, em seus procedimentos, medicamentos sob regime de controle especial, manterão controle e registro na forma prevista na legislação vigente.

Art. 17° - A autoridade sanitária poderá exigir, fundamentadamente, exame clínico ou laboratorial de pessoas que exerçam atividades em estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo único: Os estabelecimentos que produzem ou manipulam produtos de interesse da saúde devem apresentar à autoridade sanitária competente o plano de controle de qualidade das etapas e processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e serviços.

Art. 18° - Os estabelecimentos que transportam, manipulam e empregam substâncias nocivas ou perigosas à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências e informações sobre cuidados com padronização internacional.

Parágrafo único: Os materiais e substâncias a que se refere este artigo conterão, no rótulo, sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo internacional correspondente.

Art. 19° - Os estabelecimentos que utilizem equipamentos de radiação ionizante ou não serão cadastrados e obedecerão às normas do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN) e à legislação vigente, só podendo funcionar depois de licenciado pelo órgão sanitário competente.

Art. 20° - Os estabelecimentos que utilizem equipamentos de radiação ionizante manterão equipamentos envoltórios radio protetores para as partes corpóreas do paciente que não sejam de interesses diagnósticos ou terapêuticos.

§ 1° Os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contatos com fluidos orgânicos de usuários serão descartados ou deverão ser submetidos à limpeza, desinfecção ou esterilização adequadas.

§ 2° Os estabelecimentos manterão instrumentos, utensílios e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas.

§ 3° Aplica-se o disposto no caput deste artigo aos equipamentos e instalações físicas que possam estar sujeitos a contato com fluido orgânico dos usuários.
§ 4° É vedada a instalação de estabelecimentos que estocam ou utilizam produtos nocivos à saúde em área contígua à área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritório, restaurante e similares.

Subseção II
DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 21° - Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:

I – serviços médicos;

II – serviços odontológicos;

III – serviços de diagnósticos e terapêuticos;

IV – outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Art. 22° - Os estabelecimentos de assistência à saúde são obrigados a informar ao indivíduo e a seus familiares, ou responsáveis, sobre todas as etapas de seu tratamento, formas alternativas, métodos específicos a serem usados, possíveis sofrimentos, riscos, efeitos colaterais e benefícios do tratamento.

Art. 23° - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão:

I - descartar ou submeter à limpeza, desinfecção e/ou esterilização adequadas, os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário;

II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;

III - submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitas a contato com fluido orgânico do usuário;

IV - adotar procedimento adequado na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde;

V - manter condições de ventilação e iluminação, níveis de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde dentro dos padrões fixados em normas técnicas.

Art. 24° - Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção hospitalar, cuja implantação, composição e eventuais alterações serão comunicadas à autoridade sanitária competente, conforme normas técnicas específicas.

§ 1° Entende-se por controle de infecção hospitalar o programa e as ações desenvolvidas, deliberada e sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade dessas infecções.

§ 2° A ocorrência de caso de infecção hospitalar será notificada, pelo responsável técnico do estabelecimento, à autoridade sanitária competente.

§ 3° Incluem-se no disposto neste artigo os estabelecimentos que prestam serviços de natureza ambulatorial onde se realizem procedimentos capazes de disseminar infecções.

Art. 25° - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento ou serviço zelar pelo funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, no transcurso da vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

Parágrafo único: Respondem solidariamente pela qualidade do funcionamento dos equipamentos:

I - o proprietário dos equipamentos, que deve garantir a compra do equipamento adequado, instalação, manutenção permanente e reparos;

II - o fabricante, que deve prover os equipamentos de certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas dos equipamentos e assistência técnica permanente;

III - a rede de assistência técnica, que deve garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no item II.

Art. 26° - Os estabelecimentos de saúde serão construídos ou reformados com a prévia autorização da autoridade sanitária competente.
Parágrafo único Entende-se por reforma toda e qualquer modificação na estrutura física, no fluxo e nas funções originalmente aprovados.

Art. 27° - 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 de procedimentos realizados e/ou terapêutica adotada da evolução e das condições de alta, além do nome e número de inscrição no conselho regional do profissional responsável pelo atendimento.

Parágrafo único: Os registros mencionados neste artigo permanecerão acessíveis às autoridades sanitárias e aos interessados diretos ou representantes legais pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

Subseção III
DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 28° - Os estabelecimentos de interesse da saúde são obrigados a informar aos usuários dos serviços, substâncias ou produtos sobre os riscos que os mesmos oferecem à saúde e sobre as medidas necessárias à supressão ou controle desses riscos.

Art. 29° - Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

I – barbearias, salões de beleza, pedi cures, manicures, massagens, estabelecimentos esportivos (ginástica, natação, academias de artes marciais e outros), creches, tatuagens, piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, instituições de longa permanência para idosos e outros;

II – os que extraem, produzem, fabricam, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, reembalam, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos mencionados no art. 33º;

III – os laboratórios de pesquisa, de análise de produtos alimentícios, água, medicamentos e produtos para saúde e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde;

IV – os que prestam serviços de desratização e desinsetização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

V – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre ao ser humano ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

VI - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde individual ou coletiva.

Parágrafo único: Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

Art. 30º - Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão:

I - manter os produtos expostos à venda e entregá-los ao consumo dentro dos padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade;

II - utilizar somente produtos registrados pelo órgão competente;

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

IV - manter rigorosas condições de higiene, observadas a legislação vigente;

V - manter os meios de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;

IV - manter pessoal qualificado para o manuseio, o armazenamento, o transporte correto do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço.

Art. 31º - Os frequentadores das piscinas são obrigados a se submeterem, a cada seis (06) meses, a exames médicos: provados por atestado distinto ou carteira de saúde.

Seção III
Substâncias e Produtos Sujeitos ao Controle Sanitário

Art. 32º - São sujeitos ao controle sanitário as substâncias e os produtos de interesse da saúde.

§ 1° Entende-se por substâncias ou produto de interesse da saúde o bem cujo uso, consumo ou aplicação possa provocar danos à saúde.

§ 2° As ações de Vigilância Sanitária abrangerão todas as etapas e processos, da produção à utilização, das substâncias e dos produtos de interesse da saúde.

Art. 33º - São de interesse da saúde as seguintes substâncias e produtos, dentre outros:

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

II - sangue e hemoderivados;

III - produtos de higiene e saneantes domissanitários;

IV - alimentos, águas e bebidas;

V - produtos tóxicos e radioativos;

VI - perfumes, cosméticos e correlatos;

VII - aparelhos, equipamentos médicos, próteses, órtese e correlatos;

VIII - equipamentos de proteção individual.

Art. 35º - É proibida a existência de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos.

Art. 36º - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, e a propaganda destes produtos deve restringir-se a sua identidade, qualidade e indicação de uso.

Art. 37º - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios aos profissionais médico, cirurgião-dentista, médico veterinário ou quaisquer outros profissionais de saúde.

Seção IV
Fiscalização de Produtos

Art. 38º - Todo produto destinado ao consumo humano, comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual, no que couber.

Art. 39º - O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

Art. 40º - No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

§ 1º - A autoridade sanitária fará, sempre que considerar necessário, coleta de amostras do produto, para efeito de análise.

§ 2º - Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

§ 3º - A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

Art. 41º - É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

Normas Gerais para os estabelecimentos

Art. 42º - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação e condicionamento, deposito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados, e os que vierem a ser regulamentos através de normas técnicas deverá possuir:

I - licença Sanitária;

II - água corrente potável;

III - pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

IV - recipiente adequado para lixo com tampa;

V - ralos sifonados no piso;

VI - ventilação e iluminação adequadas;

VII - pias e lavabos com sifão ou caixas sifonadas;

VIII - vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

IX - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

X - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração em perfeito estado conservação e funcionamento;
XI - armários com portas, que atendam a demanda, apropriada para guarda de vasilhames e demais utensílios;

XII - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem entradas de insetos;

PARÁGRAFO ÚNICO: A Licença Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade municipal competente, obedecidas as especificações desse regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente.

Art. 43º - Nos locais onde se fabricam, manipulam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - ter produtos, utensílios ou maquinário alheio as atividades;

IV – utilizar estrados de madeira;

V – comunicar diretamente à residência;

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

VII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades do estabelecimento;

VIII - todo estabelecimento disposto nesse regulamento deverá possuir sanitários com água corrente, acessórios para higienização (papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa acionada por pedal munido de saco plástico).

Art. 44º - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionam os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 45º - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão ser mantidos obrigatoriamente, em rigoroso estado de higiene, e sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos industriais e comerciais, deverão ser pintados e/ou reformados.

Art. 46º - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão realizar, na periodicidade determinada pelo órgão competente, a sanitização: (dedetização, desratização, desinsetização), sendo que esse procedimento deverá ser registrado, com sua devida comprovação.

Salões de Vendas

Art. 47º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material de fácil higienização, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagens;

II - paredes e tetos em perfeito estado de limpeza e higiene;

III - balcões e mesas com tampos revertidos de material de fácil higienização;

IV - pia com água corrente;

PARÁFRAGO ÚNICO: Materiais não previsto nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas especificas.

Cozinha e/ou Sala de Manipulação

Art. 48º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

I - idem ao inciso I do Artigo anterior;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,0 m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara.

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

IV - abertura para ventilação com telas à prova de insetos;

V - pia com água corrente, sendo que deverá ter pia para preparação de alimentos, e para lavagem de utensílios.

VI - órgão apropriado com, coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídos somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos e material impermeabilizante.

VIII - lixeira com tampa acionada por pedal munido de saco plástico.

Depósitos de Alimentos

Art. 49º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I – piso, parede e teto revestido de material liso e impermeável;

II – estrados de material liso e impermeável para sacarias de acordo com as necessidades do estabelecimento;

III – ventilação e iluminação adequada no ambiente;

Das Instalações Sanitárias

Art. 50º - Além das demais disposições constantes deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I – teto e piso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado de fácil higienização, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - não ter ligações diretas com nenhuma dependência do estabelecimento;
IV – vaso sanitário disposto de bacia com tampa.

V - lavabo com água corrente;

VI – sabão líquido, papel toalha de cor clara, não reciclado;

VII - mantê-lo sempre limpo e higienizado;

VIII - separados por sexo;

IX - lixeira com tampa acionada por pedal munido de saco plástico;

Hotéis, Motéis, Pensões e Similares

Art. 51º - O funcionamento dos hotéis, motéis, pensões e similares deverá observar as Normas Técnicas e resoluções instituídas pela autoridade sanitária.

Art. 52º - Roupas de cama e banho deverão ser desinfetados com produto químico, aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 53º - A estrutura física adequada a cada atividade desenvolvida, deverá apresentar boas condições de higiene e conservação.

Art. 54º - Fornecer equipamento aos funcionários da limpeza (luvas, botas e avental).

Art. 55º - Nos sanitários deverão ter lixeira com tampa acionada por pedal munido de saco plástico e sabonete individual e descartável.

Art. 56º - As lavanderias quando houver, devem ter piso revestido de material de fácil higienização, com inclinação para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o resultante das paredes pintadas na cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo de roupas limpas.

Art. 57º - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, similarmente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contado entre elas.

Art. 58º - Os motéis, hotéis e similares estão obrigados a manter em local visível e de fácil acesso, preservativos para aqueles fizerem uso de seus serviços.

Parágrafo Único: A inobservância do disposto configura infração Sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas.

Dos Cabeleireiros, Limpeza de Pele, Manicures, Pedicures e Serviços Afins.

Art. 59º - O funcionamento dos estabelecimentos de cabeleireiros, manicures, pedicures, depilação, limpeza de pele e serviços afins deverão observar as Normas Técnicas Especiais (NTE) reconhecidas.

Art. 60º - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, os instrumentos de trabalho devem ser, obrigatoriamente, submetidos à completa desinfecção e esterilização antes do atendimento de cada freguês, por meio de estufa ou esterilizadores.

Art. 61º - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, é obrigatório o uso de toalhas, golas e forro de encosto das cadeiras individuais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O material citado acima deverá ser lavado após ter sido usado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os oficiais e empregados usarão, durante o trabalho, uniformes ou aventais apropriados e rigorosamente limpos.

Das Mercearias, Mercados e Supermercados

Art. 62º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II – câmaras de congelamento ou frigorificação para alimentos de fácil deterioração;

Art. 63º - Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada ao seu estado de conservação. E os alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperaturas ambiente, armazenados sobre estrados.

Dos Restaurantes, Sorveterias, Cafés, Padarias, Confeitarias, Lanchonetes, Bares e Similares

Art. 64º - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, deverá ficar sujeito às normas instituídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 65º - Nos locais em que exista produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, é terminantemente proibido ter depósito e substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar as condições dos alimentos.

Art. 66º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - toalhas de mesa e guardanapos deverão permanecer rigorosamente limpas;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

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

IV - recipiente com tampa, de material inócuo e inatacável, para guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;

Art. 67º - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 68º - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 69º - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

Art. 70º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, nas sorveterias, casas de frios e congêneres deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas;

II - remoção dos detritos, lavagem com água morna, detergentes neutro, escaldo com água fervente ou vapor e secagem;

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

IV - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou aves, serão obrigados à pasteurização;

V - os congelados comestíveis somente poderão ser congelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de – 18° C (dezoito graus Celsius negativos) nos pontos de venda a temperatura deverá ser no máximo –5°C (cinco graus Celsius negativos).

Art. 71° - Nos estabelecimentos que servem alimentos para consumo imediato, só poderão utilizar Ketchup, maionese e mostarda na forma de Sache, ficando proibida a utilização de bisnagas ou outro tipo de embalagem para tais produtos.

Das Frutarias, Quitandas e Similares

Art. 72° - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I – bancas de material liso e impermeável, devidamente higienizadas para expor os hortifrúti granjeiros;

Art. 73° - É proibido nos referidos estabelecimentos:

I – frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;

II – produtos hortifrúti granjeiros deteriorados;

III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas.

Dos Depósitos de aves e / ou outros animais

Art. 74° - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as exigências deste regulamento e mais seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 08 (oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

IV - aves doentes não serão permitidas a comercialização.

V - as gaiolas para as aves deverão possuir fundo móvel de modo facilitar a higienização.

Das Creches e Demais Estabelecimento de Ensino

Art. 75º - Os estabelecimentos de ensino e locais que se destinam a atender crianças de 0 (zero) à 5 (cinco) anos, denominado creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas (NTE) e cumprir normas e regulamentos ditados pela autoridade sanitária competente.

Das Academias de Musculação, Ginástica e Similares

Art. 76º - As academias de natação, ginástica e estabelecimentos similares deverão manter, como responsáveis técnicos, profissionais técnicos, profissionais registrados em conselhos de classe ou instituições afins.

Produtos Caseiros e/ou Comércio Ambulante

Art. 77º - Todos os produtos caseiros estão sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e às Normas Técnicas Especiais.

Art. 78º - A autoridade Sanitária Municipal ficará responsável pelo processo de registro e controle de todos os produtos alimentícios de origem caseira, comercializados no Município.

Parágrafo Único: A autorização é restrita a venda dentro do Município, podendo ser cancelada a qualquer momento ao desrespeitar esse Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 79º - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não favorecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente não sendo tolerado:

I - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 80º - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, à Legislação pertinente.

Art. 81º - Os trailers, quando funcionam com anexos tipo bar, restaurantes, deverão obedecer ao respectivo capítulo.

Art. 82º - No caso específico no comércio de alimento para consumo imediato (salgados, bolos, doces, frios e outros), o pessoal que serve ao público deve utilizar colheres ou pegadores apropriados.

Art. 83º - Os vendedores ambulantes ou eventuais de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil à contaminação dos produtos expostos à venda.

Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casa de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Congêneres

Art. 84º - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - no mínimo uma porta abrindo diretamente para a rua, ampla área, boa ventilação e iluminação, não ter contato direto com a residência;

II - só poderão ser utilizadas embalagens plásticas transparentes de primeiro uso, ou seja, não recicladas;

III - possuir ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para segurar a carne na desossa, bem como acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

Art. 85º – É proibido no estabelecimento:

I - o uso da machadinha, que será substituído pela serra elétrica ou similar;

II - depósito de carnes moídas, sendo que as mesmas deverão ser preparadas na presença do consumidor;

III - a permanência de carnes expostas fora do balcão frigorífico ou geladeiras, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para que se proceda a desossa, exceto as carnes salgadas e linguiças;

IV - dá ao consumo, pescados, aves, carnes que não tenha sido submetido à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

V - o uso de tabuas de madeira para cortar a carne, que deverá ser substituída por material impermeável e de fácil higienização.

Art. 86º - Os veículos para transporte, entregas e distribuição de carnes, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - dispor de compartimento de cargas completamente fechado;

II - dispor de revestimento metálico não corrosível, e superfície lisa e contínua;
III - possuir vedação para evitar derrame de líquidos;

IV - possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo;

V - o pescado será acondicionado por espécie em caixas de material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza, podendo os mesmo ser transportados com gelo.

PARÁGRAFO ÚNICO: A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art. 87º - As carnes salgadas só poderão ser comercializadas se protegidas contra insetos através de telas plásticas.

Das Feiras Livres

Art. 88º - No funcionamento das feiras livres, é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros, carnes, aves, peixes, enlatados em geral e demais alimentos líquidos e pré-fabricados, desde que, sem prejuízo das disposições anteriores desta regulamentação, ainda obedecerão as seguintes exigências:

I - todos os alimentos à venda devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares e outros intempéries, ficando terminantemente proibidos coloca-los diretamente sobre o solo;

II - as bancas para comercialização de alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.

III - fica proibida a venda de carnes moídas e bifes batidos, anteriormente devendo ser preparados na presença do consumidor.

IV - os comerciantes de carnes pescados e de alimentos de consumo imediato deverão estar uniformizados de jaleco ou avental de cor clara e proteção para os cabelos (gorro ou touca)

V - fica proibida a comercialização de carnes aparentemente estragadas, bem como de carnes provenientes de abatedouros clandestinos ou fora da temperatura adequada para a sua conservação.

VI- as carnes de pescados só poderão ser comercializadas se acondicionadas em balcão de frigorífico fixo ou móvel.

VI - as carnes salgadas só poderão ser comercializadas se protegidas contra insetos, através de tela plástica transparente.

VIII - os serviços de transportes de carnes para comercialização só poderá ser feito em veículo apropriado fechado e que garanta a temperatura da carne para a sua conservação.

IX - as aves vivas só poderão ser mantidas em gaiolas apropriadas de fundo móvel para a facilitação de limpeza, e não será permitida a comercialização de aves doentes.

X - fica proibida a utilização de embalagens recicladas para carnes, pescados, derivados de leite e similares.

Art. 89° – Em relação às frutas expostas à venda deverão ser observadas as seguintes prescrições:

I - serem colocadas sobre mesas, tabuleiros, ou prateleiras rigorosamente limpos;

II - não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias, salvo se em recipiente adequado, devidamente tapado;

III - estarem sazonadas;

IV - não estarem deterioradas.

Art. 90° - Em relação á verduras expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

I - estarem lavadas;

II - não estarem deterioradas;

III - serão despojadas de suas aderências inúteis, quando forem de fácil decomposição;

IV - deverão ser dispostas convenientemente em mesas, tabuleiros ou prateleiras de material liso impermeável rigorosamente limpos.

Das Piscinas e Locais de Banho

Art. 91° - Para efeito desta Lei, as piscinas e demais locais de banho, classificam-se em:

I – de uso público – utilizado pela coletividade em geral;

II – de uso coletivo restrito – utilizado por grupos de pessoas, tais como: piscinas de clube, escolas, entidade, associações, hotéis, motéis, condomínios fechados e conjuntos habitacionais;

III – de uso familiar – os pertencentes a residências unifamiliares;

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

Art. 92º - As piscinas deverão cumprir as normas técnicas abaixo relacionadas e estarão sujeitas a inspeção periódica da Vigilância Sanitária e quando razões de saúde pública assim recomendarem.

I – nos pontos de acesso haverá tanques-lava-pés, contendo solução desinfetante e/ou fungicidas para assegurar a esterilização dos pés dos banhistas;

II – disporem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias de fácil acesso e separadas por sexo;

III – a água deverá ser tratada pelo cloro e seus compostos os quais deverão manter na água sempre que a piscina estiver em uso, um excesso de cloro livre não inferior a 0,2 e nem superior a 0,5 ppm (partes por milhão).

IV – quando o cloro e seus componentes forem usados com amônia, o teor do cloro livre na água não deve ser inferior a 0,6 ppm.

V – as piscinas que recebem água de boa qualidade e renovável em menos de 12 (doze) horas estão dispensadas do tratamento de cloro e seus compostos.

Art. 93º - Estão sujeitas a interdição por parte da Vigilância Sanitária: as piscinas e locais de banho que não cumprirem as Normas Técnicas, sem prejuízo da penalidade cabível.

Art. 94º - Está sujeito ao pagamento multa o proprietário de piscina de uso público e de uso coletivo restrito, em funcionamento sem a respectiva Licença de Funcionamento ou sem vistoria técnica da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 95º - É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água de piscina com as redes de instalações sanitários ficando os infratores sujeitos a multas e desligamento compulsório mesmo.

Art. 96º - É obrigatório o cadastramento na Secretaria Municipal de Saúde, das empresas que fazem o tratamento da água de piscinas, firmas de limpeza, e desinfecção de reservatório, bem como as transportadoras de água através do caminhão pipa.

PARAGRAFO ÚNICO: E de responsabilidade da empresa prestadora de serviço de abastecimento de água o monitoramento da qualidade da água para o consumo através de realização de exame mensais, físico-químico e bacteriológico.

CAPÍTULO III
DA SAÚDE AMBIENTAL

Seção I
Do Abastecimento de Água

Art. 97º - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização de autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 98º - O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de águas enviará às Secretarias Municipais de Saúde e/ou Secretarias Estaduais, relatórios relativos ao controle de qualidade de água.

Parágrafo único: Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediata providência.

Art. 99º - Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos aos seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas técnicas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade sanitária competente;

II - 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 de água distribuída;

III - a água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com normas técnicas;

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

V - a fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Art. 100º - Os reservatórios de água potável deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Seção II
Do Esgotamento Sanitário

Art. 101º - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público e privado, estará sujeito à fiscalização e controle de autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 102º - 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 autoridade sanitária competente.

Art. 103º - A autorização de esgotos sanitários ou lodo proveniente de seu tratamento em atividades agrícolas ou pastoris será regulamentado por normas técnicas.

Art. 104º - O sistema público de coleta de esgoto tratará o esgoto coletado antes de lançá-lo em curso d'água.

Seção III
Dos Resíduos Sólidos

Art. 105º - Todo e qualquer sistema individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerado ou introduzido no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 106º - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistema final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 107º - As condições sanitárias do acondicionamento, transporte, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos devem obedecer às normas técnicas e ficam sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

§ 1° Serão coletados separadamente os resíduos passíveis de reaproveitamento e os resíduos não degradáveis ou de natureza tóxica.

§ 2° Nos serviços de assistência à saúde é obrigatória a separação, no local de origem, de resíduo considerado perigoso, de acordo com a norma sanitária vigente, sob a responsabilidade do gerador de resíduo.

§ 3° O fluxo interno e o armazenamento dos resíduos sólidos, em estabelecimento de saúde, obedecerão ao previsto em normas técnicas.

Art. 108º - É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 109º - As águas minerais naturais de fontes devem ser captadas, processadas e envasadas segundo os princípios de higiene fixados pela autoridade sanitária competente, atendidas as exigências suplementares dos padrões de identidades e qualidade aprovados.

Art. 110º - Os projetos de construção, ampliação e reformas deverão ser aprovados pelo serviço de Estrutura Física Secretaria Municipal de Saúde, tendo em vista a descentralização normatizada pela ANVISA e SES-MT.

§ 1° Enquanto não acontecer totalmente a descentralização das ações de VISA a nível Municipal, as análises dos projetos de construção, ampliação e reforma, poderão ser protocoladas junto à VISA/ERSBG, que enviara ao nível central da SES/MT, para a devida análise e posterior devolução a Vigilância Sanitária Municipal.

Seção IV
Do Controle de Zoonoses

Art. 111º - Para efeito desta lei, entende-se por controle de zoonoses o conjunto de ações que visam a eliminar, diminuir e prevenir os riscos e agravos à saúde provocados por vetor, animal, reservatório ou animal sinantrópico.

Art. 112º - Visando ao controle de zoonoses, o proprietário de animal doméstico é obrigado a:

I - imunizá-lo contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias;

II - mantê-lo em condições sanitárias e de saúde compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis;

III - mantê-lo distante de depósitos de alimentos ou produtos de interesse da saúde;

IV - encaminhá-lo à autoridade sanitária competente no caso de impossibilidade da manutenção do animal sob sua guarda;

V - permitir a inspeção das condições de saúde e sanitárias do animal sob sua guarda pela autoridade sanitária competente;

VI - acatar as medidas sanitárias determinadas pela autoridade sanitária.

§ 1º As medidas de que trata o inciso VI deste artigo compreendem, entre outras, a execução de provas sorológicas, a apreensão ou o sacrifício do animal.

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

Art. 113º - São obrigados a notificar as zoonoses:

I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;

II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;

III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver acometida de doenças transmitidas por animal.

Dos Animais

Art. 114º - A Vigilância Sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços, de vigilância epidemiológica, de controle de zoonoses, de saúde do trabalhador e atenção à saúde, com os órgãos de proteção ambiental, na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos à saúde.

Art. 115º - A Vigilância Sanitária trabalhará de forma complementar a fiscalização de posturas municipais, no que diz respeito á criação de animais em zona urbana, através de realização de avaliação e laudos técnicos referentes a riscos e agravos à saúde.

Art. 116º - É proibida a criação de animais ungulados nas zonas urbanas.

Art. 117º - A criação das demais espécies de animais domésticos em zona urbana será permitida desde que, por número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde pública, a critério da autoridade competente.

Art. 118º - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Art. 119º - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária quando no exercício de suas funções às dependências e de alojamento do animal, sempre que necessária, bem como acatar as determinações dela emanadas.

Art. 120º - São de responsabilidade dos proprietários dos animais a perfeita condição de alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas e também descendentes deixados pelos animais e o abandono dos mesmos.

Art. 121º - Todo animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono é considerado vadio e passível de captura por parte da Administração Municipal.

Art. 122º - São proibidas, no município de Ribeirãozinho, salvo em situações excepcionais, a juízo do órgão sanitário e de meio ambiente responsável, a criação manutenção e alojamento de animais selvagens ou da fauna exótica.

Art. 123º - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que domesticado, em vias de logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 124º - A captura, manutenção, resgate, adoção, doação, comercialização e sacrifício dos animais vadios serão objeto de regulamentação por Decreto do Poder Executivo.

Art. 125º - O Município não responde por indenização de qualquer espécie, no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.

CAPÍTULO IV
DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 126º - Para os fins desta lei, entende-se por Vigilância Epidemiológica ao conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção e a prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

Art. 127º - São de notificação compulsória, positiva ou negativa, ao Sistema Único de Saúde, os casos suspeitos ou confirmados de:

I - doença que possa requerer medida de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;

II - doenças e agravos à saúde relacionados pelo Ministério da Saúde;

III - doença constante de relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, atualizada periodicamente, observada a legislação federal.

Parágrafo único: É facultada à direção da Secretaria Municipal de Saúde (SUS) do Município 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, obedecidas as legislações federal ou estadual.

Art. 128º - É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, na seguinte ordem de prioridade, por:

I - médico que for chamado para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assume a direção do tratamento;

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

III - responsável por laboratório que execute exame microbiológico, sorológico, anatomopatológico ou radiológico;

IV - farmacêutico, farmacêutico-bioquímico, veterinário, dentista, enfermeiro e pessoa que exerça profissão afim;

V - responsável por estabelecimento profissional de ensino, creche, local de trabalho ou habitação coletiva em que se encontre o doente;

VI - responsável pelo serviço 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.

§ 1º O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível ou de notificação compulsória comunicará o fato, dentro de vinte e quatro (24) horas, à autoridade sanitária local, que verificará se o caso foi notificado nos termos desta lei e a Vigilância Epidemiológica competente adotará as medidas referentes à investigação epidemiológica.

§ 2º A notificação efetuada à autoridade sanitária local de qualquer das doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária estadual.

Art. 129º - A inclusão de doença ou agravo à saúde no elenco das doenças de notificação compulsória no Estado, os procedimentos, formulários e fluxos de informações necessários a esse fim, bem como as instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença constarão de normas técnicas especiais.

Art. 130º - Recebida a notificação, a autoridade sanitária procederá, na população sob risco, à investigação epidemiológica pertinente para a elucidação do diagnóstico e avaliação do comportamento da doença ou agravo à saúde.

§ 1° A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar oportuna, visando à proteção da saúde pública, exigir e executar investigação, inquérito e levantamento epidemiológico junto de indivíduos e de grupos populacionais determinados.

§ 2° Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir a coleta de material para exames complementares, mediante justificativa escrita.

Art. 131º - Em decorrência dos resultados, parciais ou finais, de investigação, inquérito ou levantamento epidemiológicos de que trata o artigo anterior, ficam a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas para o controle de doenças, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambientes.

Art. 132º - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos deve ter 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.

CAPÍTULO V
DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 133º - Para efeito deste Código, considera-se Saúde do Trabalhador o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde, através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade, advindas do ambiente do trabalho.

§ 1° As atividades de prevenção referidas no caput deste artigo devem observar o nexo causal.

§ 2° As atividades de vigilância abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicas, de acidentes e organizacionais entre outros.

Art. 134º - A Saúde do Trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, no processo de produção, pressuposta a garantia da sua integridade e da sua higidez física e mental.

Parágrafo único: Entende-se por processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho, englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços.

Art. 135º - Dentre outras obrigações no âmbito da Saúde Pública, relativamente à Saúde do Trabalhador, incumbe ao Sistema Único de Saúde a normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição, destinação final de

resíduos e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e equipamentos no processo de trabalho, que será regulamentada através de normas técnicas específicas.

§ 1° Cabe ao Sistema Único de Saúde estimular, apoiar e desenvolver pesquisas sobre a saúde nos ambientes de trabalho, avaliar o impacto que as tecnologias provocam na saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle.

§ 2° Cabe ao Sistema Único de Saúde (Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso) promover a capacitação de recursos humanos para atuar na área de Saúde do Trabalhador.

§ 3° Cabe ao Sistema Único de Saúde a revisão periódica da legislação pertinente à defesa da saúde do trabalhador e a atualização permanente na lista oficial de doenças originadas no processo de trabalho.

§ 4° Cabe ao Sistema Único de Saúde utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentadas por Normas Técnicas Especiais ou Portarias, referentes à questão.

Art. 136° - A Vigilância Sanitária, no âmbito da Saúde do Trabalhador, será realizada em estabelecimentos, empresas e locais de trabalho, pela autoridade sanitária competente, que exercerá a fiscalização abrangendo, dentre outros:

I - condições sanitárias, ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;

II - condições de saúde dos trabalhadores;

III - condições relativas aos dispositivos de proteção coletiva e/ou individual;

IV - impacto da organização do trabalho sobre a saúde dos trabalhadores.

Art. 137° - Além do estabelecido na legislação vigente, cabe ao empregador ou ao seu representante legal:

I - planejar e manter as condições e a organização do trabalho, adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores, executando medidas preventivas quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade;

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, dar ampla e constante informação aos trabalhadores;

IV - em caso de risco não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;

V - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar aos trabalhadores e implementar a correção dos mesmos;

VI - estabelecer e cumprir programas de treinamento de pessoal, especialmente em áreas insalubres e perigosas;

VII - implantar e implementar o Programa de Controle Médico e Saúde Operacional -P.C.M.S.O;

VIII - fornecer equipamentos de proteção individual aos trabalhadores, quando for impossível a adoção de medidas de proteção coletiva ou a eliminação dos riscos;

IX - exigir do trabalhador o uso de equipamento de proteção individual acima mencionado;

X - criar e manter em funcionamento a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes-CIPA;

XI - criar e manter os Serviços e Medicina do Trabalho, de acordo com o grau de risco da empresa;

XII - obedecer aos requisitos técnicos contidos na legislação em vigor, relativos a edificações, iluminação, conforto térmico e instalações elétricas necessárias à segurança dos trabalhadores;

XIII – obedecer a normas técnicas, contidas na legislação em vigor, relativas ao manuseio, armazenagem e normentação de materiais bem como ao uso e manutenção de máquinas e equipamentos.

Art. 138º - Cabe à autoridade sanitária:

I - utilizar o Método Epidemiológico, entre outros, como instrumento básico para a definição de prioridades na alocação de recursos e orientação programática;

II - estabelecer parcerias com instituições das áreas afins, para acompanhamento do processo de fiscalização, sempre que se fizer necessário;

III - determinar correções nos ambientes de trabalho e, quando necessário, tomar medidas para seu cumprimento, observando os seguintes níveis de prioridade:

a) - eliminação de fonte de risco;

b) - medida de controle diretamente na fonte;

c) - medida de controle no ambiente de trabalho;

d) - os equipamentos de proteção individual - EPIs, somente serão admitidos em emergência e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva, ou nas condições em que o uso dos mesmos seja insubstituível.

IV - adotar como instrumento operacional todas as legislações referentes à Saúde do Trabalhador e fiscalizar o cumprimento das mesmas, através das Legislações Federal, Estadual e Municipal, Códigos Sanitários, Normas Regulamentadoras (NRs), aprovadas pela Portaria nº 3.214, de 08.06.78, do Ministério do Trabalho, Legislação de Proteção Ambiental, Código de Defesa do Consumidor, C.L.T., e outras, que tenham relação com a Saúde do Trabalhador;

V - comunicar ao Ministério Público as condições de risco e agravo à Saúde do Trabalhador, e ao meio ambiente, decorrentes da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho;

VI - adotar normas, preceitos e recomendações dos organismos internacionais do trabalho, na ausência de Normas Técnicas Nacionais e específicas;

VII - estabelecer Normas Técnicas Especiais para a prevenção, proteção, promoção e reabilitação da saúde do trabalhador, para questões ainda não contempladas ou pouco esclarecedoras na área.

Art. 139º - Será facultado ao representante legal dos trabalhadores o acompanhamento no processo de fiscalização.

CAPÍTULO VI
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADE

Seção I
Das Disposições Preliminares

Art. 140º - Considera-se infração sanitária, para os fins desta lei, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentares que, por qualquer forma, se destinem à proteção, promoção, preservação ou recuperação da saúde.

Art. 141º - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único: Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 142º - Proceder-se-á a intervenção administrativa sempre que for constatado risco iminente para a saúde pública e as circunstâncias de fato desaconselharem o cancelamento do alvará de licença ou a interdição do estabelecimento.

§ 1º Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção devem ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao SUS.

§ 2º A duração da intervenção deve ser aquela julgada necessária pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no caput deste artigo, não podendo exceder o período de 180 dias.

§ 3º A intervenção e a nomeação do interventor serão realizadas mediante decreto, não sendo permitida a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 143º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativa, com as seguintes penalidades:

I - advertências;

II - pena educativa;

III - apreensão de produto, equipamento, utensílio ou recipiente;

IV - interdição de produto, equipamento, utensílio ou recipiente;

V - inutilização de produto, equipamento, utensílio ou recipiente;

VI - suspensão da venda ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, atividade ou produto;

IX - cancelamento do alvará de licença de funcionamento;

X - imposição de contrapropaganda;

XI - proibição de propaganda;

XII - multa.

§ 1° As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2° A aplicação das penalidades de cancelamento de registro de produto, cassação de autorização de funcionamento e da autorização especial será solicitada ao órgão competente do Ministério da Saúde ou será feita pelo Estado, quando for o caso.

Art. 144° - A penalidade de interdição deve ser aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar.

Parágrafo único: A interdição perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

Art. 145° - A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo e será recolhida à conta do Fundo de Saúde da esfera de governo que a aplicará.
Parágrafo único: A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias fixadas em Unidade Padrão Fiscal do Estado de Mato Grosso - UPF/MT e suas atualizações ou outras unidades de referência que venha substituí-la:

I - nas infrações leves, 05 a 10 UPF/MT;

II - nas infrações graves, 11 a 25 UPF/MT;

III - nas infrações gravíssimas, 25 a 125 UPF/MT.

Art. 146º - A pena de suspensão temporária ou definitiva de responsabilidade técnica será aplicada aos profissionais legalmente habilitados que, no exercício de suas atribuições, em decorrência da imperícia, imprudência ou negligência, gerarem risco à saúde individual ou coletiva, ou comprometer de modo irreversível a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

Art. 147º - A pena de contrapropaganda será imposta quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva, cujo resultado possa constituir risco ou ofensa à saúde.

Art. 148º - A pena educativa consiste na:

I - divulgação, a expensas do infrator, das medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor de produto ou o usuário de serviços;

II - reciclagem dos dirigentes técnicos e dos empregados, a expensas do estabelecimento;

III - veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SUS acerca do tema objeto da sanção, a expensas do infrator.

Art. 149º - Para imposição de pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias;

IV - a localidade e a região onde ocorrer a infração;

V - a capacidade econômica do infrator.

Art. 150º - São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;

II - procurar o infrator, imediatamente, por espontânea vontade, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado;

III - ser, o infrator, primário na prática de ilícito de natureza sanitária;

IV - a patente incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado.

Art. 151º - São circunstâncias agravantes:

I - ser reincidente o infrator na prática de ato lesivo à saúde pública;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de qualquer produto em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
III - coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas para a saúde pública;

V - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

§ 1° A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 2° A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar será considerada de natureza grave.

Art. 152° - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 153° - Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo único: As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 154° - A autoridade sanitária competente, após constatar a infração e aplicar a sanção cabível através de processo administrativo, comunicará, formalmente, ao conselho de classe correspondente, a ocorrência do fato.

Art. 155° - As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 1° A prescrição se interrompe pela notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e consequente imposição da pena.

§ 2° Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 156° - Os fornecedores de produtos e serviços de interesse da saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo.

Seção II
Das Infrações Sanitárias

Art. 157º - As infrações sanitárias proposta nesta Lei, se configura e se caracteriza com base na Legislação sanitária federal, **LEI Nº 6.437 DE 20 DE AGOSTO DE 1977** e suas atualizações, que estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

Seção III
Do Processo Administrativo
Subseção I
Das Disposições Preliminares

Art. 158º - As infrações à legislação sanitária serão apuradas através de processo administrativo, cuja competência para instauração será da instância administrativa que verificar a infração.

Subseção II
Do Auto de Infração

Art. 159º - Constatada irregularidade configurada como infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o auto de infração sanitária, que conterá:

I – local, data e hora da lavratura do auto de infração;

II - nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividades, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação civil;

III - descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local e data respectivos;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

V - pena a que está sujeito o infrator;

VI - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VII - assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas;

VIII - prazo legal para apresentação de defesa ou impugnação do auto de infração.

Parágrafo único: O fiscal sanitário é responsável pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 160º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital.

Parágrafo único: O edital de que trata este artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial ou em jornal de grande circulação local, considerada efetivada a notificação 5 (cinco) dias após publicação.

Art. 161° - Após a lavratura do auto da infração, se ainda subsistir para o infrator obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento, observado o disposto no parágrafo único do artigo anterior.
§ 1° O prazo para o cumprimento da obrigação de que trata o caput deste artigo poderá ser reduzido ou aumentado por motivo de interesse público.

§ 2° A inobservância da determinação contida no edital de que trata este artigo acarretará, além de sua execução forçada, imposição de multa diária até o cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penas.

Subseção III
Do Auto de Imposição de Penalidade

Art. 162° - 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 deverão ser publicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art. 163° - O auto de imposição de penalidade cautelar conterá:

I - o nome da pessoa física e/ou jurídica e seu endereço;

II - o número e a data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou fato constitutivo da infração;

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a assinatura da autoridade autuante;

VII - a assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo único: Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VII deste artigo, o autuado será notificado via postal ou pelo correio ou por edital na imprensa oficial e ou jornal de grande circulação.

Subseção IV
Da Análise Fiscal

Art. 164° - A apuração de ilícito, em se tratando de produto sujeito ao controle sanitário, far-se-á mediante a apreensão de amostra para a realização da análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1° A apreensão de amostra do produto para análise fiscal ou de controle poderá ser acompanhada de interdição nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto ou substância, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 2° A análise fiscal será realizada em laboratório oficial do Ministério da Saúde ou órgão congênere estadual ou municipal credenciados.

§ 3° A amostra, colhida do estoque existente e dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação ou autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo produto, para servir de contraprova, e as duas outras, encaminhadas ao laboratório oficial de controle.

§ 4° Se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a coleta de amostra de que trata o parágrafo anterior, será ele levado ao laboratório oficial, onde, na presença do possuidor ou responsável, e de duas testemunhas, será realizada a análise fiscal.

§ 5° No caso de produto perecível, a análise fiscal não poderá ultrapassar 10 (dez) dias, e, nos demais casos, 30 (trinta) dias contados da data de recebimento da amostra.

§ 6° Nos casos em que sejam flagrantes os indícios de risco para a saúde, a suspensão de venda ou de fabricação de produto acompanhará a apreensão de amostra e terá caráter preventivo ou cautelar e durará o tempo necessário à realização dos testes, provas ou outras providências requeridas, não podendo exceder 90 (noventa) dias, findos os quais será o produto automaticamente liberado.

§ 7° Da análise fiscal será lavrado laudo minucioso e conclusivo, que será arquivado no laboratório oficial, extraindo-se cópias para integrar o processo da autoridade sanitária competente, para serem entregues, ao detentor ou responsável e para o produtor, se for o caso.

§ 8° Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade fiscalizadora notificará o interessado para, no prazo de 10 (dez) dias, apresentar recurso.

§ 9° Imposta a suspensão de venda e de fabricação de produto decorrente do resultado do laudo laboratorial, a autoridade competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o auto de suspensão.

Art. 165° Caso o infrator discorde do resultado do laudo de análise fiscal, poderá requerer, no prazo de 10 (dez) dias contados da data da notificação do resultado da análise, perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

§ 1° Decorrido o prazo fixado neste artigo sem a apresentação de recurso pelo infrator, o laudo de análise fiscal será considerado definitivo.

§ 2° A perícia de contraprova não será realizada no caso de a amostra apresentar indícios de alteração ou violação, prevalecendo, nessa hipótese, o laudo condenatório.

§ 3° A perícia da contraprova será realizada no laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito que expediu o laudo condenatório e do perito indicado pelo infrator.

§ 4° Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro.

§ 5° No caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e os da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada, o que acarretará a realização de novo exame pericial da amostra em poder do laboratório oficial.

§ 6° O recurso de que trata o parágrafo anterior será interposto no prazo de 10 (dez) dias contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

Art. 166° - Os produtos sujeitos ao controle sanitários considerados deteriorados ou alterados por inspeção visual serão apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1° A coleta de amostra para análise fiscal pode ser dispensada quando for constatada, pela autoridade sanitária, falha ou irregularidade no armazenamento, transporte, venda ou exposição de produto destinado a consumo.

§ 2° A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de apreensão e de destruição do produto, que serão assinados pelo infrator, seu representante legal ou preposto, ou por duas testemunhas, em que serão especificados a natureza, a marca, o lote, a quantidade e a qualidade do produto, a embalagem, equipamento ou utensílio.

§ 3° Caso o interessado proteste contra a destruição do produto ou embalagem, deverá fazê-lo no respectivo auto, o que acarretará a coleta de amostra do produto para análise fiscal, e será lançado o auto de suspensão de venda ou fabricação de produto até a solução final da pendência.

Art. 167° - A inutilização de produto e o cancelamento do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial ou em jornal de grande circulação local, de decisão irrecorrível, ressalvada a hipótese prevista no artigo anterior.

Subseção V
Dos Recursos

Art. 168° - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias contados da data de notificação.

§ 1° Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, a autoridade julgadora ouvirá o fiscal, que terá o prazo de 10 (dez) dias para pronunciar-se a respeito.
§ 2° Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 169° - O infrator poderá recorrer da decisão condenatória ao dirigente do órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual, conforme o caso, dentro de igual prazo fixado para defesa, inclusive quando se tratar de multa.

§ 1° A autoridade que receber o recurso decidirá sobre ele no prazo de 10 (dez) dias contados da data de seu recebimento.

§ 2° Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior no prazo de 15 (quinze) dias de sua ciência ou sua publicação.

Art. 170° - Os recursos somente terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 171° - No caso de produto de interesse da saúde, decorridos os prazos legais e considerado definitivo o laudo de análise condenatória, será o processo encaminhado ao órgão de vigilância sanitária federal para as medidas cabíveis.

Art. 172° - Não caberá recurso na hipótese da condenação definitiva de produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Subseção VI
Da Conclusão do Processo Administrativo

Art. 173° - No caso de condenação definitiva de produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem risco à saúde, conforme legislação sanitária em vigor, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência, oficiais.

Art. 174° - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, após a publicação desta última no jornal oficial do Estado ou jornal de grande circulação, e da adoção das medidas impostas.

CAPÍTULO VII
DAS TAXAS

Art. 175° - As ações de vigilância sanitária executados pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária, a ser regulamentada em Lei complementar.

Art. 176° - Os valores da Taxa de Vigilância Sanitária e das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde, revertidos exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

Art. 177° - Os valores recolhidos, mencionados no artigo anterior, serão destinados ao custeio e à manutenção da estrutura do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 178° - São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

I - órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público; e

II - associações, fundações, entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo ou religioso que não remunerem seus dirigentes, não distribuam lucros a qualquer título e apliquem seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais;

Parágrafo único: A isenção da Taxa de Vigilância Sanitária não dispensa a obrigatoriedade do cumprimento das exigências contidas nas normas legais e regulamentares.

Art. 179º - O contribuinte de taxa é pessoa natural e/ou jurídica que desenvolva atividades que sejam objeto da ação de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO VIII
DO PAGAMENTO DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 180º - A Taxa de Vigilância Sanitária deverá ser paga, anualmente, e será cobrada de acordo com a quantidade descriminado na tabela fixado pela Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso – SES. No entanto a tabela Municipal, vigorará com a redução de **50% (Cinquenta por cento)** da quantidade da tabela do Estado, especificadas por tipo de estabelecimentos, conforme ANEXO I e o valor será cobrado com Base na Unidade Padrão Fiscal do Estado de Mato Grosso – UPF/MT e suas atualizações.

Parágrafo único: Em relação ao pagamento da Taxa, será expedido recibo e procedida averbação no respectivo documento.

TABELA DE REFERÊNCIA DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE – SES/MT

Descrição das Atividades	TAXA UPF/MT
Inspeção Sanitária em Serviços de Saúde	Alvará Sanitário
Estabelecimentos de assistência médico, veterinária e odontológica geral e especializado:	-
- até 50 leitos	15
- de 50 a 250 leitos	30
- acima de 250 leitos	60
Estabelecimentos de assistência médico-ambulatorial	05
Estabelecimentos da assistência médica de urgência	15
Hemoterapia - Unidade de Coleta, Transfusão e Processamento de Sangue	35
- Unidade de Coleta e Transfusão de Sangue	20
- Agência transfusional	10
- Posto de coleta	05
- Serviço de Terapia Renal Substitutiva	35
Instituto ou clínica de: - fisioterapia	05
- Ortopedia	05
- Psiquiatria	05
- Psicológica	05
- Fonoaudiologia	05
- Centro Auditivo	05
Instituto de beleza:	

- com responsabilidade médica	15
- pedicure (pedólogo)/manicure	05
- Instituto de massagem, de tatuagem, ótica e laboratórios de ótica	05
Laboratório de análises clínicas, patologia clínica, anatomia patológica, citologia, líquido cefalorraquidiano e congêneres. Laboratório ou oficina de prótese dentária.	15
Posto de coleta de análises clínicas, patologia clínica, citologia, líquido cefalorraquidiano e congêneres	10
Banco de olhos, órgãos, leite e outras secreções	10
Estabelecimentos que se destinam a práticas de esportes: - com responsabilidade médica	15
Estabelecimentos que se destinam ao transporte de pacientes	05
Clínica médico-odontológico-veterinária	10
Consultório médico-odontológico-veterinário	05
Demais estabelecimentos de assistência odontológico-veterinária	05
Estabelecimentos que utilizam radiação ionizante, incluídos os consultórios dentários: - serviços de medicina nuclear - *in vivo*	10
- serviços de medicina - *in vitro*	15
- equipamentos de radiologia médico-odontológica	20
- conjunto de fontes de radioterapia	20
Vistoria de veículos para transporte e atendimento de doentes - terrestre	05
- aéreo	10
Casas de repouso, idosos - com responsabilidade médica	10
- sem responsabilidade médica	05
- Colheita de amostra de produto/substância	05
- Inspeção de cooperação com portos, aeroportos e fronteiras	05
- Análise de projetos arquitetônicos	05
Demais estabelecimentos não especificados sujeitos à inspeção sanitária - Baixa Complexidade	05
- Média Complexidade	30
- Alta Complexidade	60
Cadastramento dos estabelecimentos que utilizam produtos de controle especial, bem como os de insumos químicos	05
Indústria de alimentos, aditivos, embalagens, gelo, tintas e vernizes para fins alimentícios	30
Envasadora de água mineral e potável de mesa	15
Cozinha Industrial, empacotadora de alimentos	30
Indústria de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene e perfumes, saneantes domissanitários	30
Supermercados e congêneres	10
Prestadora de serviços de esterilização	15
Distribuidora/Depósito de alimentos, bebidas e águas minerais	10
Restaurante, churrascaria, rotisserie, pizzaria, padaria, confeitaria e	

similares	10
Sorveteria	10
Distribuidora com retalhamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos de higiene e perfumes, saneantes domissanitários	10
Açougue, avícola, peixaria, lanchonete, quiosque, *trailer* e pastelaria	05
Aplicadoras de produtos saneantes domissanitários	10
Mercearia e congêneres	05
Comércio de laticínios e embutidos	10
Dispensário, posto de medicamentos e ervanaria	05
Distribuidoras sem fracionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene e perfumes, saneantes domissanitários, casa de artigos cirúrgicos, dentários	15
Depósito fechado de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene e perfumes, saneantes domissanitários	10
Farmácia (manipulação)	15
Drogaria e *Drogstore*	10
Comércio de ovos, bebidas, frutaria, verduras, legumes, quitanda e bar	05
Lavanderia Comercial e Industrial	
Lavandeira Hospitalar	
Serviços de Limpeza Domésticas	
Hotéis, Pousadas, Motéis e Similares:	
- Até (15) quartos	04
- Acima de (15) à (30) Quartos	06
- Acima de (30) à (50) Quartos	09
- Acima de (50) Quartos	14
Demais estabelecimentos não especificados, sujeitos a Inspeção Sanitária: - Baixa Complexidade	40% do Alvará de Localização Municipal
- Média Complexidade	30
- Alta Complexidade	60
OBS: Multa por atraso 1 – 10% (dez por cento) sobre o valor da taxa 2 - Juros moratório	

Art. 181º - A falta de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente acarretará aplicação de multa mensal e 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa, acrescido de juro moratório.

CAPÍTULO IX
DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 182º - As normas do Procedimento Administrativo Fiscal para apuração da infração, lançamento de ofício e imposição de multas concernentes à Taxa de Vigilância Sanitária, assim como a forma de inscrição dos correspondentes Créditos Tributários em Dívida Ativa do Estado e de sua cobrança, reger-se-ão pelas regras estabelecidas no Código Tributário Municipal.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 183º - É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, termos de interdição, termos de apreensão, de interdição cautelar e depósito, de inutilização, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

Art. 184º - Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber.

Art. 185º - A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste código.

Art. 186º - A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 187º - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se todas as disposições em contrário, em especial a Lei Complementar Municipal nº. 71/2014.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ribeirãozinho – Estado de Mato Grosso, aos treze dias do mês de setembro do ano de dois mil e dezesseis.

Aparecido Marques Moreira
Prefeito Municipal