República Federativa do Brasil
Estado de Goiás
Município de Catalão

LEI Nº 3.394, de 25 de maio de 2016

"Dispõe sobre regulamento das ações em vigilância sanitária nos açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformada no município de Catalão".

A Câmara Municipal de Catalão, Estado de Goiás, no uso de suas prerrogativas constitucionais, aprova, e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1° Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I – Categoria A: desossam, manipulam, transformam e comercializam no balcão;

II – Categoria B: desossam, manipulam e comercializam no balcão;

III – Categoria C: manipulam e comercializam no balcão, não podendo haver desossa.

§ 1° Somente será permitida a fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas aos estabelecimentos classificados na Categoria A.

§ 2° Aos estabelecimentos de categoria B e C é proibida a fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas, sendo somente permitida a venda de produtos industrializados oriundos de estabelecimentos inspecionados pelo órgão competente, com selos de inspeção municipal, pelo Serviço de Inspeção Estadual- SIE ou federal – Serviços de Inspeção Federal – SIF.

§ 3º O estabelecimento classificado na categoria B fica dispensado da área de transformação.

§ 4° O estabelecimento classificado na categoria C fica dispensado das áreas de transformação e desossa.

Art. 2° Para fins desta Lei considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas de carne classificado na categoria A, o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo único. As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

Art. 3° A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata este Capitulo deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

§ 1° O produto deverá permanecer resfriado na temperatura inferior a 7°C para a venda diária, sob pena de caracterizar procedimento de industrialização.

§ 2° É proibido o congelamento do produto artesanal.

Art. 4° Para fins desta lei entende-se por transformação artesanal, o processo de transformação de carne in natura resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizado por ausência de linha de produção, onde um manipulador executa todas as etapas de produção.

Art. 5° São considerados produtos de transformação artesanal:
l – almôndega;
ll – carne temperada;
lll - carnes recheadas;
lV – frango a passarinho;
V – quibe;
Vl – linguiça de carne suína artesanal frescal;
Vll – linguiça de carne bovina artesanal frescal;
Vlll – linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal;
lX – charque e carne seca.

§ 1° Não serão considerados para a manipulação artesanal, os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas, e a linguiça de frango frescal.

§ 2° Considera-se linguiça artesanal frescal, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, embutido em envoltório natural, e submetido ao processo de refrigeração.

§ 3° Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque e carne seca em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura especifica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo 02 (duas) áreas;

l – Uma sala para preparo e salga da carne;

ll – Uma área especifica para secagem de carne.

§ 4° As áreas de que trata o parágrafo anterior devem atender a condições higiênicos sanitárias e possuir proteção contra insetos.

Art. 6° Só podem ser adicionados como integrantes aos produtos como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal – cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§ - 1° São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão – crocussativus 1, a cúrcuma- curcuma longa 1, e curcumatinctoria, a cenoura- daucuscarota 1, o urucum –bixaorelana, dentre outros. E de origem animal como carmim de cochonilha.

§ - 2° Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas – preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão - páprica, salva – salvia, tomilho, hortelã, dentre outros.

Art. 7° Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

l – produto artesanal;
ll – nome da empresa;
lll – nome do produto;
lV – data de fabricação;
V – data de validade;
Vl – modo de conservação;
Vll – lista de ingredientes;
Vlll – tabela nutricional.

Art. 8° Todos os produtos industrializados deverão ser acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

l - nome da empresa;
ll – nome do produto;
lll – data de fabricação;
lV – data de validade;
V – modo de conservação;
Vl – lista de ingredientes;
Vll – tabela nutricional.

Art. 9 O estabelecimento Categoria A deverá ter no local de fabricação artesanal um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheça criteriosamente o processo de produção e que possua o curso especifico na área de manipulação.

§ 1° Para os fins no disposto no caput deste artigo são responsáveis técnicos habilitados nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário, e demais profissionais de nível superior da área de alimentos, legalmente admitidos e reconhecidos por seus respectivos conselhos da categoria profissional.

§ 2° Os responsáveis técnicos de que trata o parágrafo anterior deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 10 O responsável técnico ou seu substituto nos estabelecimentos Categoria A, e o responsável pelas atividades de manipulação nos estabelecimentos Categorias B e C deverão apresentar certificado reconhecido por órgão competente e validade pela Vigilância Sanitária Municipal em curso de manipulação de alimentos, conforme legislação especifica da Anvisa ou cursos específicos na área da manipulação de carnes, que deverá contemplar os seguintes tópicos:

I – microbiologia dos alimentos;
II – contaminantes alimentares;
III – doenças transmitidas por alimentos;
IV – qualidade de matéria prima e fornecedores;
V- manipulação higiênica dos alimentos;

VI – práticas na manipulação - higiene pessoal, ambiental e das carnes;

VII – práticas em manipulação de carnes;

VIII – características e processamento dos diferentes tipos de carnes e temperos;

IX – embalagens e rotulagem para carnes processadas;

X – análise laboratorial;

XI – análise laboratorial;

§ 1° A carga horária deverá ser igual ou superior a 40 (quarenta) horas mensais para os estabelecimentos de Categoria A.

§ 2° A carga horária deverá ser igual ou superior a 20 (vinte) horas mensais para os estabelecimentos de Categorias B e C.

§ 3° Somente serão reconhecidos os certificados emitidos por escolas credenciadas pelo Ministério da Educação – MEC ou órgão correspondente em nível estadual.

Art. 11 Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas de carne deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - A instalação destinada à transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em sala especifica para esta finalidade;

II – os pisos deverão:

a) Apresentar superfície lisa, continua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

b) Ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

c) Possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

III – as paredes deverão:

a) Apresentar superfície lisa, continua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

b) Ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00 (dois metros), lisa, continua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

c) Ser resistente a impactos;

d) Ter cor clara;

e) Ser fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros;

IV - os forros deverão ser:

a) Material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;

b) Lisos, contínuos à limpeza e umidade;

c) Revestidos de material impermeável;

V – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades. Sendo que aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos que devem ser fácil limpeza e boa conservação;

VI – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático;

VII – refeitórios, vestiários, sanitários, banheiros, e outras dependências deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação estre estas.

§ 1° Quando possuírem peitoris, estes deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

§ 2° Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão antisséptico liquido e de tabulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 3° Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

§ 4° Havendo a utilização e toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada a pedal.

§ 5° Os portas aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.

§ 6° É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das seções.

§ 7° O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados), devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 12 Os equipamentos dos estabelecimentos deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação artesanal, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e comprovadas por planilhas de controle, e suas dimensões devem ser compatíveis com as instalações.

Art. 13 No local destinado à transformação deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos derivados do processo de transformação.

1° Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanações.

§ 2° O equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 14 Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os açougues, casa de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas das categorias A, B e C, acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II – embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III – ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 15 É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas das categorias A, B e C:

I - o uso de machadinha que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II – o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV – o uso de cepo;

V – a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimos necessário para proceder a desossa;

VI – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII – a venda de carnes, pescado, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 16 Para emissão de Alvará de Autorização Sanitária com classificação dos açougues nas categorias A, B ou C, deverá ser solidado Alvará de Autorização Sanitária por meio de processo próprio, a ser protocolado no Núcleo de Protocolo de Município.

Parágrafo único. Após as providências de que trata o caput deste artigo, serão realizadas as inspeções sanitárias necessárias, apreciação da documentação e elaboração de parecer com deferimento indeferimento.

Art. 17 Somente estarão autorizados ao processo de transformação, os estabelecimentos que apresentarem o Alvará de Autorização Sanitária Vigente, cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses a contar de sua publicação, prorrogável uma vez, por até igual período.

Parágrafo único. Devem ser interrompidos os procedimentos que transformação caso a autorização e que trata o caput deste artigo estiver com o proza de validade expirado, sob pena de lavradura de auto de infração.

Art. 18 A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará de Autorização Sanitária constando sua classificação A, B ou C para o comércio de carnes, especificados os produtos autorizados.

Art. 19 As exigências deste Capítulo aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento o qual sejam realizadas atividades de produção e/ou transformação, desossa e/ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 20 A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 21 Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art. 22 O descumprimento no disposto deste Capítulo ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas, e em caso de reincidência o estabelecimento será interditado, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

CAPITULO II
DO ALVARÁ SANTÁRIO

Art. 23 Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação deste Regulamento, e que não puderem atender integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequar às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Coordenação da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Art. 24 Além dos requisitos legais para obtenção do Alvará Sanitário, poderá ser solicitada a comprovação da segurança das instalações por mio da apresentação de documentos emitido pelo Corpo de Bombeiro.

CAPITULO III
DAS PENALIDADES

Art. 25 As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções civil ou penal cabíveis, apuradas e formalizadas através do auto de infração, serão punidas, alternada ou cumulativamente, conforme seja necessário e suficiente para a reprovação do ilícito administrativo, com as penalidades de:

I – advertência escrita;
II - pena educativa;
III - multa;
IV - proibição de venda;
V - proibição de fabricação;
VI - cancelamento do registro;
VII - cassação do Alvará de Autorização Sanitária ou de qualquer outra outorga sanitária;
VIII - proibição de propaganda;
IX - imposição de contrapropaganda;
X - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos.

§ 1º Pela mesma infração sanitária não poderão ser aplicadas, simultânea e cumulativamente, as penalidades de advertência e multa.

§ 2º As multas serão atualizadas pelo Índice de Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, ou outro que o substitua.

§ 3º Sanada a irregularidade constante do auto de infração, e desde que não se configure reincidência e não tenha havido dano considerável à saúde pública, poderá ser a infração sanitária relevada pela autoridade sanitária, ou, conforme o caso, será admitida a imposição da penalidade de advertência ou prestação de serviços à comunidade.

Art. 26 A penalidade educativa consiste em:

I - veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, sem símbolo, nome ou qualquer dispositivo que identifique a autuada, aprovadas pela autoridade sanitária;

II - fornecimento de cursos de capacitação e reciclagem aos empregados com temas relacionados a questões sanitárias;

III - execução de atividades de cunho educativo em benefício da comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. A penalidade educativa só poderá ser aplicada isoladamente se não verificada a reincidência e desde que a transgressão cometida não comine multa cujo valor seja superior a duas vezes o menor valor base existente nesta lei.

Art. 27 As infrações sanitárias se classificam em:

I - leves, quando for verificada a ocorrência de circunstância atenuante;

II - graves, quando for verificada a ocorrência de uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, quando for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 28 A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido à conta do Fundo de Saúde da esfera de governo que aplicá-la.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata o "caput" deste artigo será definida por Decreto.

Art. 29 A pena de intervenção administrativa será aplicada sempre que for constatado risco iminente para a saúde pública e as circunstâncias de fato aconselharem o cancelamento do alvará sanitário ou a interdição do estabelecimento.

Art. 30 A pena de contrapropaganda será imposta quando a ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva constituir risco ou ofensa à saúde.

Art. 31 A pena educativa consiste na:

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

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. 32 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.

Art. 33 São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
II - procurar o infrator, por espontânea vontade, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;
III - ser primário o infrator e não haver o concurso de agravantes.
Art. 34São circunstâncias agravantes:

I - ser reincidente o infrator;
II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado 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.

§ 1º A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima, e a infração será caracterizada como gravíssima.

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

Art. 35Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 36 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, 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. 37 A autoridade sanitária competente, após verificar a ocorrência da infração e aplicar a sanção cabível mediante processo administrativo, comunicará o fato formalmente ao conselho de classe correspondente.

Art. 38 As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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

Art. 39 A penalidade de multa será aplicada em dobro em caso de reincidência.

§ 1º Verifica-se a reincidência pela prática da mesma infração sanitária, após decisão administrativa irrecorrível que tenha mantido a penalidade de multa ou advertência anterior.

§ 2º A reincidência é específica e não se estende aos demais estabelecimentos da mesma empresa.

§ 3º Cessam os efeitos da reincidência se, entre a decisão administrativa irrecorrível e a infração sanitária posterior, tiver transcorrido período de tempo superior a 05 (cinco) anos.

Art. 40 A penalidade de intervenção é ato privativo do Secretário Municipal de Saúde de Saúde, vedada a delegação e será aplicada aos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário que recebam recursos públicos e cuja administração irregular esteja colocando em grave risco a saúde pública ou contrariando o interesse público.

§ 1º Os recursos públicos aplicados durante a intervenção serão ressarcidos ou compensados na forma da Lei.

§ 2º A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no caput deste artigo, não podendo exceder ao período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º A portaria que declarar a intervenção indicará o interventor, sendo vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

§ 4º A penalidade de intervenção não suspende e não exclui a ação dos outros órgãos da Secretaria Municipal de Saúde.

CAPITULO IV
DO PROCESSO E DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 41 São autoridades sanitárias para os efeitos desta lei:

I - Prefeito Municipal de Catalão;

II - Secretário Municipal de Saúde;

III - gerentes de planejamento e coordenação das ações de saúde e dos distritos sanitários das administrações regionais ou órgãos que os substituam;

IV - gerentes dos órgãos central e regionais de vigilância sanitária, ou outros órgãos de natureza fiscal que os substituam;

V - membros das equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de vigilância sanitária, controle de zoonoses, vigilância epidemiológica, saúde do trabalhador, imunização, assistência à saúde, regulação hospitalar e do laboratório de bromatologia;

VI - os servidores das carreiras fiscais de vigilância sanitária.

Parágrafo único. A competência para lavrar auto de infração, auto de coleta de amostras, auto de imposição de penalidade, auto de apreensão, termo de imposição de medida administrativa, anotações nos livros de inspeção é exclusiva dos fiscais de saúde da

carreira fiscal de vigilância sanitária, em efetivo exercício de seus cargos ou no exercício de cargos em comissão, estritamente na área de fiscalização sanitária.

Art. 42 A Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

§ 1º Os órgãos da administração municipal fornecerão com presteza dados cadastrais e demais informações necessárias ao bom andamento dos processos sanitários.

§ 2º As autoridades policiais, quando solicitadas, deverão prestar aos fiscais de saúde a assistência de que necessitarem para o fiel cumprimento de suas atribuições legais.

§ 3º As ações fiscais nas áreas de risco poderão ser feitas em conjunto com as autoridades policiais a que se refere o parágrafo anterior.

§ 4º As ações a que se refere o parágrafo terceiro serão realizadas, salvo quando houver risco iminente à integridade física ou moral do fiscal de saúde.

Art. 43 A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, em todos os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde.

Parágrafo único. O ingresso da autoridade sanitária nos domicílios fica condicionado à autorização do proprietário ou de quem o represente ou, ainda, mediante o atendimento das formalidades legais pertinentes.

Art. 44 - O valor da multa de que trata o caput deste artigo será:

I – nas infrações leves de R$ 200,00 (duzentos reais) e R$ 1.200,00 (um mil e duzentos reais);

II – nas infrações graves de R$ 1.201,00 (um mil duzentos e um reais) a R$ 5.000,00 (cinco mil reais).

III – nas infrações gravíssimas de 5.001,00 (cinco mil e um reais) a R$ 50.000,00 (cinquenta mil reais).

CAPITULO V
DAS DESINTERDIÇÕES

Art. 45 As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto ao Núcleo de Protocolo do Município de Catalão, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram semanas.

§ 1° Somente Fiscal Sanitário poderá desinterditar o local, por meio do auto de desinterdição que deve ser devidamente preenchido.

§ 2° Deverão ser juntados no processo os documentos que comprovam a declaração e que as irregularidades foram sanadas.

Art. 46 Nas lacunas e omissões desta lei fica o Município de Catalão, Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento, suas Autarquias, Vigilância Sanitária autorizados a se valer da legislação Estadual e Federal que rege o assunto, bem como expedir decretos e regulamentos para sua fiel execução.

Art. 47 Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 48 Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CATALÃO-GO, Estado de Goiás, aos 25(vinte e cinco) dias do mês de maio de 2016.

JARDEL SEBBA
Prefeito Municipal