Câmara Municipal de Rio La
PROTOCOLO
Recebido em, 21 / 12 / 17
às 12:30 hs.

Eliel Inacio Branco
Assistente Legislativo - Chefe

Rio Largo
ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

Mensagem de nº 40/2017.

Rio Largo/AL, 19 de Dezembro de 2017.

À COLENDA CÂMARA DE VEREADORES DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO/AL.

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Rio Largo,

Tenho a honra de submeter para deliberação e apreciação dessa Egrégia Casa de Leis, Mensagem e Projeto de Lei que institui o Novo Código Sanitário de Rio Largo/AL.

A medida tem por finalidade atualizar a atividade da vigilância sanitária com o que há de mais moderno nos regramentos legais de condução do poder público nesta seara a fim de propiciar uma maior segurança no enquadramento dos estabelecimentos comerciais e residenciais.

O novo regramento certamente contribuirá para a manutenção e melhoramento na qualidade do produtos em comercialização, fabricação e armazenagem no município, bem como na limpeza e organização dos referidos estabelecimentos.

A nova codificação visa também aumentar o padrão de análise nos empreendimentos residências em construção a fim de evitar as calamidades públicas nessa seara vivenciadas pelos munícipes que residem, em especial, nos grandes loteamentos residenciais de baixa renda.

Em razão do que se explanou, bem como das razões já expostas e buscando agir com responsabilidade para com toda a população e dando atendimento, o mais breve possivel, aos novos regramentos normatizados na seara Federal, encaminhamos com pedido de tramitação em REGIME DE URGÊNCIA, nos termos da Lei Orgânica deste município.

Face ao exposto, na certeza de contar com o apoio de Vossas Excelências na aprovação da inclusa propositura, aproveito o ensejo para renovar os protestos de estima e consideração, subscrevendo-nos,

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal

Rio Largo
ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

PROJETO DE LEI Nº 40, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2017

Institui o novo ***Código Sanitário*** do Município de Rio Largo/AL, revogando-se a Lei Municipal n° 1.125/94.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RIO LARGO, Estado de Alagoas, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Rio Largo/AL aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - Fica estabelecido as atribuições do Poder Executivo Municipal para o desenvolvimento dos serviços e ações de Vigilância Sanitária do Município de Rio Largo, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 5 de outubro de 1988, na Constituição do Estado de Alagoas, nas Leis Orgânicas de Saúde - Lei Federal n.º 8080, de 19 de setembro de 1990 e n° 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de defesa do consumidor – Lei Federal n° 8.078, de 11 de setembro de 1990, Lei n° 4.406, de 10 de dezembro de 1982 (Código de Saúde do Estado de Alagoas), e na Lei Orgânica do Município de Rio Largo.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber à Legislação Federal e Estadual.

Art. 3º - Sujeitam-se a presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que oferecem riscos à saúde.

Art. 4º - A defesa e a proteção da saúde, individual e coletiva, no tocante a alimentos às disposições de engenharia sanitária e de saúde do trabalhador que se específica, serão disciplinadas, neste Município, pelos princípios deste Código, ressalvadas as competências federal e estadual.

Art. 5º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

1 – Tenham sido previamente registrados no órgão Federal, Estadual ou Municipal competentes;
2 – Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados, com prazo de validade, se obrigatório;
3 – Tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações Federal, Estadual e Municipal;
4 – Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimentos padronizados ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, mesmo quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial ou ainda não padronizado.

Art. 6º - Aplicam-se o disposto neste Código às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias primas alimentares e alimentos "in natura".

Art. 7º - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro obedecerão à Legislação Federal que dispõe a respeito de "Normas Básicas sobre Alimentos".

Art. 8º - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo 1º - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 2º - É obrigatória a dedetização e desratização periódica dos locais comerciais e industriais que trabalhem com alimentos.

Art. 9º - O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in-natura" ou recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 10º - A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 11º - A Secretaria Municipal de Saúde incube a aplicação do disposto neste Código através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe, também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações Federal, Estadual e Municipal.

Art. 12º - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como dos veículos destinados à distribuição e comércio.

Parágrafo 1º - No caso dos estabelecimentos que só funcionam nos finais de semana e no período noturno, como mercado público, feira livre, bares, lanchonetes, passaportes, pizzarias, sandubarias, pastelarias e afins. os agentes sanitaristas deverão inspecioná-los, em seus horários de funcionamento.

Parágrafo 2º - Será necessária a presença do médico veterinário ou engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa as respectivas profissões.

Parágrafo 3º - Nos casos previstos no parágrafo anterior, se a Vigilância Sanitária não dispuser dos profissionais citados em seu quadro, poderá solicitar o apoio da Secretaria Municipal de Infraestrutura e outros órgãos competentes para realizar as ações necessárias.

Parágrafo 4º - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida de inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor.

CAPÍTULO I

COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES

Art. 13 – As atribuições e ações de Vigilância Sanitária serão desenvolvidas pela Coordenação de Vigilância Sanitária, subordinadas diretamente à Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1° – A administração municipal manterá estrutura física e de recursos humanos adequados à execução das ações de vigilância sanitária no município.

Art. 14 - Para os efeitos deste Código, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

Art. 15º - À Secretaria Municipal de Saúde do Município de Rio Largo, além de outras atribuições nos termos da lei, compete:

I. Normalizar, em caráter complementar, procedimentos para o controle de qualidade de produtos e substâncias de consumo humano;
II. Definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização das ações e serviços de saúde;
III. Expedir, nos limites de sua competência constitucional, ofícios circulares, portarias, ordens de serviço e resoluções;
IV. Participar conjuntamente com outros órgãos, em especial com o Órgão Municipal de Defesa do Meio Ambiente do controle dos agravos do meio ambiente, incluindo o de trabalho, que tenham repercussão na saúde individual ou coletiva;
V. Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico.

CAPÍTULO II

PRODUTOS
DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 16º – O órgão competente da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização da produção, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição, comércio, dispensação e uso de:

I. Drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos e nutrientes;
II. Cosméticos, produtos de higiene, perfumaria e correlatos; sangue e hemoderivados;
III. Saneantes, domissanitários, compreendendo inseticidas, raticidas, defensivos agrícolas, desinfetantes e congêneres;
IV. Alimento, matéria prima alimentar, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia e artificial, alimento irradiado, aditivo e produto alimentício;
V. Água para consumo humano;

VI. Produtos tóxicos e radioativos;
VII. Entorpecentes que produzam dependência, bem como das respectivas toxicomanias;
VIII. Outros produtos ou substâncias que interessem à saúde da população.

Parágrafo Único – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias no que se referem aos produtos citados.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS E LOCAIS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 17º – A Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão de Vigilância Sanitária, mediante indicação ou execução de medidas capazes de assegurar proteção à saúde da população, participará direta ou indiretamente, do controle e fiscalização:

I. Da coleta e destinação de dejetos, da coleta e transporte e destinação de lixos e refugos industriais;
II. De animais sinantrópicos, vetores de doenças, e de outros animais prejudiciais ao homem;
III. Das fontes de radiação ionizantes e dos resíduos radiativos;
IV. Dos estabelecimentos veterinários em geral;
V. Dos cemitérios necrotérios, locais de velório para uso público, bem como inumações, exumações, trasladações e cremações;
VI. De hospitais, postos de atendimento de urgência, ambulatórios, clínicas médicas, consultórios médicos, unidades móveis de atendimento médico e odontológico, laboratórios de prótese, consultórios e clínicas odontológicas, farmácias e drogarias, bancos de sangue, dispensários, lactários, creches, laboratórios de análises, clínicas e anatomopatológicos, estabelecimento de fisioterapia e afins;
VII. Dos estabelecimentos que industrializem ou comercializem artigos cirúrgicos, ortopédicos, odontológicos e congêneres;
VIII. Dos estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas e de contato e congêneres;
IX. Dos estabelecimentos de terapia holística ou alternativa;
X. O comércio de produtos de interesse à saúde em eventos especiais tais como, exposições, feiras, rodeios, festas em logradouro público e afins;
XI. Do comércio de produtos de interesse à saúde em feira livre quiosques, trailers, ambulante e afim;

XII. Da assistência às comunidades do Município em situação de emergência e de calamidade pública;
XIII. Da produção, comércio e uso de produtos agropecuários;
XIV. Das atividades profissionais médicas, veterinárias, farmacêuticas, odontológicas, de enfermagem e de outras profissões afins ligadas a saúde;
XV. Dos estabelecimentos onde se fabriquem, beneficiem, acondicionem, conservem, depositem, transportem, produzam, distribuam, vendam, alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestem serviços que possam pôr em risco a saúde individual ou coletiva da população;
XVI. Dos estabelecimentos industriais e de trabalho em geral;
XVII. Das habitações e seus anexos e das construções em geral;
XVIII. Dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins, dos acompanhantes e das estâncias de repouso;
XIX. Dos logradouros em geral nas áreas urbanas e zonas rurais;
XX. Dos locais de esporte e recreação e lazer, bem como os estabelecimentos de diversão publica em geral;
XXI. Dos estabelecimentos escolares, creches, e ensino de qualquer natureza;
XXII. Dos institutos de beleza e estética, casas de massagem, salões de beleza e barbearias, estabelecimentos de tatuagens e piercings;
XXIII. Dos estabelecimentos comerciais de qualquer outra atividade não relacionada nos incisos anteriores cujo controle estejam sujeitos a ações de fiscalização sanitária.

TÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE

Art. 18º - Todo alimento somente será exposto ao consumo e entregue à venda depois de registrado nos órgãos Federais ou Municipais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos Estaduais, na forma da Lei.

Parágrafo Único – Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 19º – O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas, e o de coadjuvante de tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da Lei Federal.

TÍTULO III

ROTULAGEM

Art. 20º - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação Federal e Norma Técnicas Especiais.

Parágrafo Único – Aplicam-se às disposições deste artigo aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares "in natura", quando condicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 21º - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis, conforme legislação federal competente.

Art. 22º - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Art. 23º - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 24º – Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres legíveis.

Parágrafo Único – A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 25º - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por esse Regime de Normas Técnicas Especiais.

Art. 26º - As disposições deste Código se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 27º - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 28º - O padrão de Identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal sobre:

I. Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;
II. Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
III. Aditivos de intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
IV. Requisitos aplicáveis a peso e medida;
V. Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
VI. Métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo Único – Os requisitos de higiene abrangerão o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas contaminantes tolerados.

TÍTULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 29º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, dos limites da sua competência.

Art. 30º – A inspeção e a fiscalização de alimentos, se estenderão à publicidade e a propaganda qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 31º - O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo os seguintes temas:

a) Contaminantes alimentares;
b) Doenças transmitidas por alimentos;
c) Manipulação higiênica dos alimentos;

d) Boas práticas.

Art. 32º – O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 33º – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 34º – É proibido manter no mesmo recipiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-los.

Art. 35º - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir nos locais que determinar o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 36º - Pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvem contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 37º - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 38º - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra a poeira, insetos e animais.

Parágrafo Único – Exclui-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura".

Art. 39º - Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

Art. 40º - A venda por ambulante ou em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizado pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 41º - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo Único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles, que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 42º - A critério da autoridade sanitária que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da empresa instalada no local com o outro ramo de atividade.

Art. 43º - Os gêneros alimentícios e bebidas serão depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção desta e a coleta de amostras.

CAPÍTULO II
COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 44º - Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 45º - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio quando próprios para o consumo.

Parágrafo 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Parágrafo 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios: danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, e de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento:

a) Que forem alterados ou deteriorados, ou ainda, contaminados ou infectados por parasitas;
b) Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
c) Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
d) Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;
e) Que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 46º - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que, pela ação da umidade, luz, temperatura, microrganismos patológicos ou saprófitos capazes de transmitir doenças aos homens ou aos animais, em que contenham microrganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Art. 47º - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação da umidade, luz, temperatura, microrganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 48º - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

a) Quando estiverem sidos adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
b) Quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um de seus elementos de sua constituição normal;
c) Quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;
d) Que tiverem sido no todo ou em parte, substituído por outros de qualidade inferior;
e) Que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude ou de alteração ou de aparentar melhor qualidade que a real, exceto nos casos expressamente pela legislação vigente.

Parágrafo Único – As disposições das alíneas "a" e "b" não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 49º - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

a) Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituído em relação ao indicado recipiente;
b) Que na composição, peso ou medida, diversificarem do anunciado nos invólucros ou rótulos, não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 50º - O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art. 51º - É considerada matéria-prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para se transformar em alimento, deva sofrer tratamento ou transformação da natureza físico-químico.

Parágrafo 1º - Alimento "in natura" é todo alimento de origem animal ou vegetal, para cujo consumo imediato seja necessária apenas à remoção da parte não comestível.

Parágrafo 2º - Alimento de fantasia ou artificial é todo aquele preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 52º - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III
COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 53º – Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, recipientes, produtos e materiais que forem de interesse sanitário, para efeito de análise fiscal.

Art. 54º - Coleta de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo Único – Se à análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 55º – A coleta de amostra, para fins de análise, será feita mediante a lavratura de termo de coleta de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 03 (três) invólucros tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

Parágrafo 1º – Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo o alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.

Parágrafo 2º – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra, na forma prevista nesta lei e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, duas testemunhas, será efetuada, de imediato a análise fiscal.

Art. 56º – A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 57º – Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 58º – Serão encaminhadas cópias do laudo analítico aos detentos do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 59º – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para, se desejar, apresentar defesa escrita e requerer perícia e contraprova no prazo de 10 (dez) dias.

Parágrafo 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01(uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro de prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de recebimento do resultado da análise condenatória.

Parágrafo 2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise será considerado definitivo.

CAPÍTULO IV
INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 60º - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 61º - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 02 (dois) testemunhas.

Parágrafo Único – O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante e será lavrado em 04 (quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art. 62º - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização dos testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou estabelecimento ficará automaticamente liberado.

Parágrafo 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento de laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

Parágrafo 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação ao alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do Art. 65º desta lei, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 63º - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista pelo artigo anterior.

Art. 64º - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório a sua inutilização, e se for o caso de interdição no setor, seção e / ou estabelecimento, será lavrado respectivos termos.

CAPÍTULO V
APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 65º - Os alimentos deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considera-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo 1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, com imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou, na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

Parágrafo 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal.

Parágrafo 3º - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização desde que, com a dispensa, concorde, por escrito, o infrator.

Parágrafo 4º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de inutilização para fins agropecuários, ou industriais, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará a sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 66º - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI
PERÍCIA E CONTRAPROVA

Art. 67º - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório fiscal que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

Parágrafo 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se lhe visto da análise condenatória e de mais elementos por ele julgados indispensáveis.

Parágrafo 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 68º - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 69º - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 70º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 71º - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Parágrafo 1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo 2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 72º - No caso de condenatória definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele

será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipais.

Art. 73º - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e aos estados interessados.

Art. 74º - O cancelamento da autorização para o funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

TÍTULO VI

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 75º - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e fiscalização sanitária somente funcionará mediante licença sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária, com validade por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§1° A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente;
§2° A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.
§3° Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

Art. 76º - Nos locais em que os fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 77º - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto adequado, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único – Os produtos mencionados no "Caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 78º - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo Único – A exigência de que trata esse artigo poderá estender-se aos veículos de transporte, a depender do produto.

Art. 79º - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedada às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I Fumar;
II Varrer a seco;
III Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 80º - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 81º - Será obrigatório, vigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.
Parágrafo Único – Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente com aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

Art. 82º - As pessoas que manipulam alimentos, quando no exercício de atividades, devem:

I. Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
II. Fazer uso do vestuário adequado à natureza dos serviços;
III. Fazer uso do gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
IV. Ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;
V. Ter as unhas cortadas sem pintura e limpas;

VI. Abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possa fazê-lo com uso de utensílios apropriados;
VII. Abster-se de fumar e mascar gomas, bem como usar adornos nos braços;
VIII. Apresentar à fiscalização sanitária o Certificado de Vacinação Antitetânica atualizado, sempre que for exigido;
IX. Usar somente calçados fechados.

Parágrafo 1º - O responsável pelo caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar o dinheiro.

Parágrafo 2º - As pessoas mencionadas no "caput" deste artigo não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou asseio dos alimentos.

Parágrafo 3º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

CAPÍTULO II
ALVARÁ SANITÁRIO DE CONSTRUÇÃO (HABITE-SE SANITÁRIO)

Art. 83° - As novas edificações, para fins residenciais ou comerciais, somente serão ocupadas mediante Alvará Sanitário de Construção (Habite-se Sanitário) emitido pelo órgão de vigilância sanitária após pagamento de taxa, cujo valor será cobrado levando em conta o número de compartimentos sanitários existentes em cada unidade construída.

I – Entende-se por Alvará Sanitário de Construção (Habite-se Sanitário), o documento que comprova que as instalações hidrossanitárias de uma edificação, como fossa e filtro ou a ligação com a rede pública de esgoto, estão dentro dos padrões legais exigidos.

II – O Alvará Sanitário de Construção (Habite-se Sanitário) será emitido após as instalações hidrossanitárias da edificação serem vistoriadas pelo órgão sanitário competente.
III - O recolhimento da taxa de alvará sanitário de construção será feito na conta da Vigilância Sanitária, mediante guia de recolhimento.

IV – A cobrança da taxa de alvará sanitário de construção no âmbito do município de Rio Largo rege-se por esta Lei, observando-se a TABELA IV contida em seu ANEXO ÚNICO.

TÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS

Art. 84º - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar, ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação, e demais requisitos de higiene.

Art. 85º - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I – Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;
II – Manter permanentemente higienizados as dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nela existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;
III – Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;
IV – Possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;
V – Evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só será permitido a dependências não destinada à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;
VI – Dispor de adequado abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;
VII – Dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existentes, ou a fossas sépticas;
VIII – Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
IX – Possuir instalações de frio dotadas de dispositivo de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

X – Armazenar os produtos elaborados, as matérias primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 cm do piso das paredes;

XI - possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso impermeável e resistente;

XII – Possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, azulejos, tinta a óleo, liso e resistente, até a altura mínima de 2 m (dois metros), salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;

XIII – Possuir recipientes metálicos com tampa e capacidade suficiente para recolher todo lixo acumulado durante o dia;

XIV – Manter os produtos alimentares em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

Parágrafo 1º - Nos estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

Parágrafo 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

Parágrafo 3º - Nos locais onde se manipulem ou armazenam produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e de impurezas.

Art. 86º - As empresas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo 1º - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para o consumo".

Parágrafo 2º - A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

Art. 87º - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para esse fim, adequadamente separados da parte industrial e/ou comercial.

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

TÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E CONGÊNERES

Art. 88º - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

I – Dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente da pintura sempre que necessário;

II – Dependências de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, providas de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2 m (dois metros).

Parágrafo 1º - Os silos observarão as exigências específicas de construção de tecnologia de armazenagem.

Parágrafo 2º - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, quanto possível, o manual.

CAPÍTULO II

FABRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 89º - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos, e estabelecimentos congêneres terão locais de dependências reservados a:

a) Preparo e elaboração de produtos;
b) Acondicionamento, rotulagem e expedição;
c) Exposição e venda;
d) Refeitórios;
e) Vestiários;
f) Instalações sanitárias;
g) Depósitos de combustíveis;
h) Depósitos de matérias-primas.

Art. 90º - As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

Parágrafo 1º - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

Parágrafo 2º - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 91º - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras e estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único – As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Art. 92º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 93º - Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO III
PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 94º - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar também a indústria panificadora, terão:

a) Sala de manipulação:
b) Sala de expedição;
c) Loja de vendas;
d) Vestiários;
e) Instalações sanitárias;
f) Depósito de combustíveis;
g) Depósitos de matérias-primas.

Parágrafo Único – A sala de manipulação, com área total mínima de 35 m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termorreguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

Art. 95º - Os depósitos de farinha deverão ter:

a) Paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;
b) Piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
c) Ventilação e iluminação suficientes;
d) Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 96º - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacionais, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 97º - As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2 m (dois metros), piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima

do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 98º - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão observar os seguintes requisitos:

a) Área total interna com mínimo de doze metros quadrados;
b) Paredes revestidas de azulejos brancos, vidrados ou outro material equivalente;
c) Fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e de vapores;
d) Armários para louças e utensílios;
e) Bancadas com tampo de material liso e impermeável;
f) Pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

Art. 99º - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.

Art. 100º - Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da empresa produtor, bem como a data de fabricação e de validade.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

Art. 101º - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

a) À elaboração ou preparo dos produtos;
b) Ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
c) Ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
d) À venda;
e) Às máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 102º - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 103º - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servidos.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Art. 104º - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café, serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 105º - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

a) Azulejos brancos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, e com cantos arredondados;
b) Nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda,
c) Paredes impermeabilizadas até o teto;
d) Chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;
e) Máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
f) Local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos quinze centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra umidade.

CAPÍTULO V
FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 106º - Nos estabelecimentos citados acima, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar a temperatura e umidade adequadas.

Art. 107º - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

Parágrafo 1º - Os gêneros alimentícios em conservação deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

Parágrafo 2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagem.

Parágrafo 3º - No eventual retorno da mercadoria que estejam em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.

Parágrafo 4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 06(seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

Parágrafo 5º - Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior, e não tendo sido entregue ao consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituição de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 108º - O gelo será fabricado com água filtrada e potável, em forma de material inóculo e desenformado por processo higiênico.

CAPÍTULO VI
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM LEITE E LATICÍNIOS

Art. 109º - Sob a designação genérica de "leite" só é permitido a comercialização de leite de vaca e cabra.

Parágrafo Único – O leite que procede de outros mamíferos deverá ter no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeita a mesma exigência prevista para o leite de vacas.

Art. 110º - Todo leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênico, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único – As usinas de pasteurização estão sujeitas à fiscalização sanitária permanente por parte da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 111º - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e os laticínios são os estabelecimentos nos dispositivos da legislação vigente.

Art. 112º - A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego exclusivo do frio ressalvado o leite esterilizado.

Parágrafo 1º – Nos entreposto e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5º C (cinco graus centígrados).

Parágrafo 2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 7ºC (sete graus centígrados).

Art. 113º - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo 1º - Nessas viaturas, não será permitida a condução de outros produtos, exceto os derivados do leite.

Parágrafo 2º - As viaturas, de que se trata este artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária, anualmente.

Art. 114º - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagem devidamente aprovadas.

Art. 115º - Só será permitida a venda de leite e laticínios em estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as suas peculiaridades de tecnologia específica para cada produto.

Art. 116º - É proibido a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 117º - O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitar-se-á o responsável além das cominações previstas neste Código, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar a autoridade judicial competente no sentido de obter ação penal cabível.

Art. 118º - O leite vendido em desacordo com as normas deste Código, será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO VII
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS

Art. 119º - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, suína, equina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 120º - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados, e entregues até 24 h (vinte e quatro horas) após o abate do animal.

Parágrafo 1º - Ultrapassadas às 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado da refrigeração ou congelação e transportada, dessa forma, dos estabelecimentos de base para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

Parágrafo 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se resfriadas e congeladas, respectivamente.

Art. 121º - Carnes preparadas e conservas de carne são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Código, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

Parágrafo 1º - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais, ficando reservados de linguiça, fiambre, presunto exclusivamente para os produtos provenientes de suínos.

Parágrafo 2º - O preparo das carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos, ao mínimo possível, os processos manuais.

Parágrafo 3º - Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, sem certificados de procedência e inspeção, em que se mencionem a hora da matança, ficando ressalvadas destas exigências as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

Parágrafo 4º - É proibido utilizar carnes, conservadas pelo processo de congelação, no preparo de salames, mortadelas, linguiças e demais produtos de carnes.

Parágrafo 5º - As tripas que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio.

Parágrafo 6º - Não é permitido colorir as carnes ou posta de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados.

Parágrafo 7º - É proibido adicionar às salsichas e aos demais produtos de carnes, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

Parágrafo 8º - É proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carnes.

Art. 122º - Não será permitido em açougues o fabrico dos produtos mencionados no artigo anterior.

Art. 123º - A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo 1º – Para a fiscalização dos matadouros com relação à instalação e funcionamento serão observadas as normas específicas ditadas pelos órgãos competentes.

Art. 124º - Ao solicitar licença para funcionar, a empresa ou firma que se propuser à fabricação dos produtos mencionados no artigo 121º, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que irão utilizar.

Parágrafo 1º - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida a sua aplicação, sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.

Parágrafo 2º - Os processos de fabricação, aprovados não poderão ser modificados sem prévia autorização da Vigilância Sanitária municipal.

Art. 125º - Será necessária a autorização prévia da autoridade sanitária competente para que as firmas que se propuserem à fabricação desses produtos, possam colocar ao consumo esses produtos.

Parágrafo Único – Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar as visitas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer mister, a bem do interesse da Saúde Pública.

Art. 126º - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados na Vigilância Sanitária municipal.

Art. 127º - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 128º - Nos estabelecimentos que comercializam carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente na presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 129º - Nos estabelecimentos que comercializam carnes será permitida a venda de vísceras ou frescas ou frigorificadas.

Art. 130º - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes, salvo a exceção prevista abaixo.

Parágrafo 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo possuam balcão com vitrina frigorificado, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

Parágrafo 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Art. 131º - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) Área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados) com testada nunca
b) Inferior a 4 m (quatro metros);
c) Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro material equivalente de cor clara sendo proibidas a cor vermelha e seus matizes;
d) Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
e) Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável sendo
f) Proibido a cor vermelha e seus matizes;
g) Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura de 20 cm (vinte centímetros).

Art. 132º - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser semelhante o mais possível à luz natural, sendo proibida a coloração vermelha mediante quaisquer artifícios.

Art. 133º - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligado diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo Único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico.

Art. 134º - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso estabelecido.

Parágrafo Único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas permitidos a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 135º Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso impermeável, desprovido de molduras e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo 1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material permanente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Parágrafo 2º - Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7 ºC (sete graus centígrados) onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 136º - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0 ºC (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação de carnes.

Art. 137º - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 138º - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

Art. 139º - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art. 140º - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 141º - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente acondicionada em veículos providos de caixa fechada revestida interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7 ºC (sete graus centígrados).

Art. 142º - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 143º - Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

Parágrafo Único: o uso de cepo de madeira fica proibido nos estabelecimentos que vendam carnes de qualquer tipo.

CAPÍTULO VIII
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art. 144º - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos, e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo 1º - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (vinte e cinco centímetros).

Parágrafo 2º - Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos, e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de outros estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas em invólucros rotulados.

Art. 145º - É proibida qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 146º - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

a) Área mínima total de 20 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura não deverá ser inferior a 3 m (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercado e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a 15 m² (quinze metros quadrados);
b) Paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
c) Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à fossa biológica e daí a rede de esgoto;
d) Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
e) Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo na parte inferior almofadas em chapa metálica com a altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
f) Instalações sanitárias isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 147º - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria e proibida a cor vermelha mediante quaisquer artifícios.

Art. 148º - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligado diretamente a uma fossa biológica e daí a rede de esgoto.

Parágrafo Único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente de acordo com sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 149º Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovido de molduras e terão altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto.

Parágrafo Único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e deverão ficar afastados do piso,

no mínimo, 15 cm (quinze centímetros), obedecendo as demais especificações previstas neste artigo.

Art. 150º - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0 ºC (zero grau centígrado) equipados com estrados de material apropriado e destinados, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 151º - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

Parágrafo 1º - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

Parágrafo 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 152º - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 153º - Somente será permitida a entrega de pescado em domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada e revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura superior a 0 ºC (zero grau centígrado).

Art. 154º - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 155º - As peixarias terão em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestido interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinada à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 156º - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 157º - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializam, forem equipados com câmaras frigoríficas,

com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a -25 ºC (vinte e cinco graus centígrados negativos).

Art. 158º - É proibido o preparo ou fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializam o pescado.

Art. 159º - O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÌTULO IX
MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 160º - O edifício ou prédio, cuja construção se destina a mercado e supermercado, deverá atender as exigências e condições seguintes:

a) Área livre, para circulação correspondente a 40% (quarenta por cento) da área livre total;
b) Paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2 m (dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
c) Paredes acima do revestimento a que se refere à alínea anterior, pintada em cores clara, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 161º - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único – A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 162º - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 163º - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 164º - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 165º - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único – Serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Art. 166º São proibidos os mercados e supermercados fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO X
EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 167º - Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

a) Piso que atendam as especificações técnicas previstas em legislação específica e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;
b) Mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 168º - É proibido:

a) Manter em depósitos ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;
b) Expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 169º - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação da poeira, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 170º - As quitandas, casas e depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

Art. 171º - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 172º - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufa, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

Art. 173º - É proibido expor à venda ou manter em depósito frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 174º - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XI
CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art. 175º - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente ser guarnecidas por grades de ferro ou aço de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

Parágrafo Único – O transporte de aves em pé, deve ser feito em caixas teladas e o horário de carga e descarga no comércio, deverá atender às normas previstas pela Legislação Municipal.

Art. 176º - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 177º - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaços insuficientes.

Art. 178º - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art.179º - O abate de aves só é permitido em matadouros destinados exclusivamente para este fim, sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária e assistidos permanentemente por um veterinário.

Parágrafo 1º - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em saco plástico transparente, observadas as

disposições deste Código, com relação à identificação, sendo mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos, com vitrine que possibilite a escolha por parte do comprador.

Parágrafo 2º - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 180º - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que apresentem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, a ovoscopia se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Parágrafo Único – Tanto os ovos estragados ou quebrados quanto às aves abatidas deterioradas ou contaminadas serão apreendidos e inutilizados de imediato.

CAPÍTULO XII
RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES, HOTÉIS, MOTÉIS E PENSÕES

Art. 181º - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

a) Fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
b) Cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

Parágrafo único - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção de frituras de alimentos.

Art. 182º - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e suas finalidades.

Art. 183º - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente em quantidades suficiente aos seus misteres.

Art. 184º - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimento congêneres observar-se-á o seguinte:

I – Os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inóculo;
II – É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;
III – Os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;
IV – As louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpas e secas;
V – As substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;
VI – Nas cozinhas, serão guardadas exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;
VII – Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 h (vinte e quatro horas) após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;
VIII – As sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;
IX – É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;
X – Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;
XI – O uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;
XII – A lavagem prévia em água corrente e fria das xícaras e colheres, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não superior a 90 ºC (noventa graus centígrados).

Art. 185º - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 186º - É facultativo as churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 187º - Nos hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

I – O uso de roupa de cama individual;
II – A desinfecção periódica de todas as instalações;
III – Atender a todas as disposições gerais deste Código, para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

CAPÍTULO XIII
PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.188º - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

a) Local de manipulação e elaboração;
b) Paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o código de obras em vigor;
c) Fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção, frituras dos alimentos diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;
d) Local de exposição e venda.

Art. 189º - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados preferencialmente no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por período que retire as adequadas condições de consumo.

Parágrafo 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

Parágrafo 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidos previamente.

Parágrafo 3º - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração, ou presença de resíduos queimados.

Art. 190º - Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

Parágrafo 1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou aço inoxidável.

Parágrafo 2º - As massas de pizza uma vez preparadas, poderão ser utilizadas preferencialmente dentro do prazo de 24 h (vinte e quatro horas) desde que sejam conservadas em frigoríficos.

Parágrafo 3º - Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigoríficos.

Art. 191º - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único – As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 192º - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art.193º - A venda de churrasco ou churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

Parágrafo 1º - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

Parágrafo 2º - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

Parágrafo 3º - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art. 194º - As carnes, linguiças, salsichas, e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 195º - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando armazenados nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XIV

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art. 196º - As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coador destinados à sua melhor preparação.

Parágrafo 1º - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias de consumo.

Parágrafo 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

Parágrafo 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até sua remoção.

Parágrafo 4º - O uso de gelo em contato direto com a bebida, só é permitido quando obtido de água filtrada.

Art. 197º - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura" com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.

Parágrafo 1º - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

Parágrafo 2º - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições de consumo.

Art. 198º - Os sorvetes, refrescos e refrigerantes, serão preparados com água filtrada e os ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 199º - Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I – É obrigatória a existência de refrigeradores ou câmaras frigoríficas e filtros industriais;
II – Os palitos de picolés e as casquinhas deverão ser acondicionados de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;

III – As conchas utilizadas para colocar sorvete em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável renovada várias vezes ao dia.

CAPÍTULO XV
ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Art. 200º - A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo o produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela Legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem, for usada, água poluída, servida ou contaminada.

Art. 201º - Todos e quaisquer estabelecimentos destinados à industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização sanitária.

Parágrafo 1º - São defensivos agrícolas os inseticidas fungicidas, herbicidas, e outros produtos químicos usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desratização e dedetização.

Parágrafo 2º - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

Parágrafo 3º - Devem ser acondicionados em embalagens próprias rotulados de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais do M.A. e M.S. (Ministérios da Agricultura e Saúde).

Parágrafo 4º - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens próprias de origem.

Parágrafo 5º - Todos os produtos dessa natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

TÍTULO IX
FEIRAS LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS
CAPÍTULO I
FEIRAS LIVRES

Art. 202º - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo 1° – A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 203º - Nas feiras livres é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

a) Frutas e hortaliças;
b) Galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, provido de comedouros e bebedouros metálicos;
c) Ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
d) Aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a 7 °C (sete graus centígrados) e garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;
e) Massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com a rotulagem indicativa de sua procedência;
f) Balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
g) Biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos à venda;
h) Produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
i) Laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 204º - É expressamente proibido:

a) Vender doces de preparação caseira ou retalhada;
b) Vender frutas previamente, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
c) Vender carne fresca ou verde;
d) Vender galináceos doentes ou em mal estado de nutrição;

e) Vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;
f) Vender carne bovina fresca, resfriada ou congelada;
g) O fracionamento e a evisceração nos produtos nos locais de venda bem como o contato direto com o piso dos veículos.

Parágrafo Único – Em casos especiais e a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitida a venda dos produtos relacionados nos itens "a" e "b" do "caput" deste artigo, desde que obedecidas às normas de higiene e qualidade necessárias.

Art. 205º - Aos feirantes é obrigatório:

a) Trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;
b) Usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
c) Manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;
d) Embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vetado o emprego de jornais, revistas, papéis usados ou maculados;
e) Manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;
f) Manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo Único: A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Art. 206º - Além das exigências contidas anteriormente, os feirantes deverão observar, também, no que couber, e disposto no comércio Ambulante de Alimentos.

CAPÍTULO II
COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 207º - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

a) Veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
b) Tabuleiros adequados com dimensões máximas de 1 m por 60 cm (um metro por sessenta centímetros);
c) Cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

Parágrafo Único – Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 208º - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes rotulados.

Art. 209º - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionados em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

Parágrafo 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidas no interior dos veículos especiais a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

Parágrafo 2º - O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

Art. 210º - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 211º - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único – Não será permitida a venda de frutas previamente fracionadas.

Art. 212º - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 213º - O pedido de Licença Sanitária de Veículo ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária.

Parágrafo único - A Licença Sanitária de Veículos do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

Art. 214º - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de boné, gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 215º - É expressamente proibido ao ambulante:

a) A venda de bebidas alcoólicas;
b) O uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

c) O preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebidas ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;
d) O contato manual direto com os produtos não acondicionados;
e) A utilização dos veículos, cestas, caixa ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;
f) Embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papeis usados ou maculados;
g) O uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos;
h) A maionese, catchup ou mostarda fornecida ao consumidor deve estar acondicionada em sachês.

TÍTULO X

ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 216º - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único – No caso de inexistência das redes de abastecimento e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observados as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Art. 217º - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:

I – A coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;
II – O lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;
III – A drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;
IV – O uso de piscinas;
V – A manutenção de áreas baldias.

Art. 218º - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

Parágrafo 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.

Art. 219º - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência as normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada à instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art. 220º - A disposição de esgotos nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 221º - Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos de instalação adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em Lei.

Parágrafo 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

Parágrafo 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art. 222º - Tratando-se de propriedade urbana, o plano e a planta do loteamento devem ser previamente aprovadas pela Prefeitura Municipal, ouvidas, quanto aos que lhes disser respeito, as autoridades sanitárias.

Art. 223º - São proibidas construções capazes de poluir ou inutilizar, para uso ordinário, a água de poços ou fontes alheias, a elas pré-existentes.

Art. 224º - Não é permitido fazer escavações que tirem ao poço ou a fonte de outrem a água necessária. É, porém, permitido fazê-las, se apenas diminuírem o suprimento do poço ou da fonte do vizinho, não sendo mais profundas que as deste em relação ao nível do lençol de água.

Art. 225º - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão de Licença Sanitária serão realizados sob a supervisão técnica do engenheiro ou arquiteto.

CAPÍTULO II

NECROTÉRIOS, LOCAIS PARA VELÓRIOS, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS, ATIVIDADES MORTUÁRIAS

Art. 226º – O sepultamento e cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pela Secretaria de Saúde Municipal.

Art. 227º - Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades sanitárias municipais.

Art. 228º - As autoridades sanitárias poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

Parágrafo Único: Fica obrigatório a instalação de bebedouros, na proporção de 01 (um) para cada 100 (cem) pessoas, nos cemitérios e necrotérios públicos ou particulares, como em todos os lugares públicos do município.

Art. 229º - O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em norma técnica especial aprovada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 230º - Depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo as necropsias, deverão fazer-se em estabelecimentos autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 231º - O embalsamento ou quaisquer procedimentos para a conservação de cadáveres, se realizará em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos determinados pelas autoridades competentes, inclusive pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 232º - As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência nos cemitérios observarão as normas citadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 233º - A translação e depósito de restos humanos ou de suas cinzas a lugares previamente autorizados para esse fim requerem autorização sanitária.

Art. 234º - A entrada e a saída de cadáveres do território nacional e seu translado, só poderão fazer-se mediante autorização sanitária, e prévia satisfação dos requisitos que estabeleçam a legislação federal e estadual pertinente.

Art. 235º - A Secretaria Municipal de Saúde exercerá a vigilância sanitária sobre as instalações dos serviços funerários.

Art. 236º - Nos cemitérios, os vasos, jarras, jardineiras e outros ornatos não poderão conter água, devendo os receptáculos ser permanentemente atulhados de areia.

Art. 237º - Os mausoléus, catacumbas e urnas serão conservados em condições de não coletarem água.

Art. 238º - As administrações dos cemitérios adotarão as medidas necessárias a evitar a coleção de águas nas escavações e sepulturas.

CAPÍTULO III
PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 239º - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Único – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive sistemas hidráulicos.

Art. 240º - É proibida a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade e que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 241º - É obrigatório à limpeza e a desinfecção das caixas e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas em perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 242º - As caixas de água e cisternas deverão:

I – ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
II – Ser construídas e revestidas de material que não possa contaminar a água;
III – Permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
IV – Possibilitar esgotamento total;
V – Ser protegidas, contra inundações, infrações e penetrações de corpos estranhos;
VI – Ter cobertura adequada;
VII – Ser equipadas com torneira de boia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;

VIII – Ser dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;
IX – Ser providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 243º - Não serão permitidos:

I – A passagem de tubulação de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como as tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;
II – Qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Art. 244º - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 245º - Os poços freáticos ou tubulações poderão ser intermediados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

Parágrafo 1º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

Parágrafo 2º - Os poços deverão:

I – Estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;
II – Estar fechados e dotados de sistemas de sucção;
III – Ter as paredes impermeabilizadas, estanques de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

Parágrafo 3º - Os poços que não preenchem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 246º - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Parágrafo Único – A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou de estabelecimentos são de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários.

Art. 247º - É vedado:

I – Lançar águas pluviais, de esgotos ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;
II – Atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou outras impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água e suas margens;
III – Interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;
IV – Fazer varredura de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;
V – Lançar aterro ou entulho nas vias públicas;
VI – Transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou o asseio das vias públicas;
VII – Colocar em janelas, sacadas ou varandas, vasos ou objetos outros que possam cair nas vias públicas.

Art. 248º - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento de esgotos domésticos, o sistema de fossa seca, sumidouros com instalações complementares.

Art. 249º - As fossas sépticas, além do disposto no Código e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

a) Receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;
b) Não receber águas pluviais nem despejos industriais;
c) Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
d) Ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;
e) Ter facilidade de acesso;
f) Não ser localizadas no interior das edificações.

Parágrafo Único – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários na sua construção, seu proprietário será intimado a reconstruí-la dentro das normas.

Art. 250º - Quando a origem do vazamento ou infrações capazes de causar insalubridade e envolver diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não

conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por um profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 251º - Em prédios de apartamentos, conjuntos habitacionais, condomínios e construções em gerais, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 252º - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exceder atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde a ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO IV
PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art. 253º - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, bem como diretamente no solo sem prévio tratamento.

Parágrafo Único – As substâncias residuais nocivas à saúde são obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 254º - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascas e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 255º - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem e os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodos aos moradores e à vizinhança.

Parágrafo 1º - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 m (cinco metros), do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 m (cinquenta metros) e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

Parágrafo 2º - A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés, a que este artigo se refere.

Art. 256° - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

TÍTULO XI

PREVENÇÃO E CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 257° - A Secretaria de Saúde Municipal coordenará, em âmbito municipal, as ações de prevenção e controle das zoonoses, em articulação com os demais órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 258° - Para os efeitos desta lei, entende-se por:

I – Zoonoses: infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem;
II – Prevenir as infecções humanas transmitidas pelos animais, direta ou indiretamente (vetores e alimentos);
III – Proteger a saúde da população urbana, mediante o emprego e os conhecimentos especializados e experiências da saúde pública, que visem a prevenção de zoonoses.

Art. 259° - Na coordenação das ações básicas de controle de zoonoses caberá a Secretaria Municipal de Saúde:

I – Promover a mais ampla integração dos recursos humanos, técnicos e financeiros, estaduais e municipais, principalmente para que o Município possa dispor de uma estrutura física, orgânica ou técnica, capaz de atuar no controle e/ou erradicação de zoonoses;
II – Promover articulações intra e interinstitucionais com organismos nacionais e internacionais de saúde e o intercâmbio-científico;
III – Promover ações que possibilitem melhorar a qualidade do diagnóstico laboratorial para a raiva humana e animal, calazar, leptospirose, e outras zoonoses;
IV – Promover medidas visando impedir a articulação de animais roedores, com previsão de instalações, equipamentos específicos e pessoal capacitado;
V – Promover e estimular o sistema de vigilância epidemiológica, para zoonoses;
VI – Promover a capacitação de recursos humanos em todos os níveis (elementar, médio e superior);
VII – Promover ações de educação em saúde, tais como, campanhas de comunicação, e difusão no assunto nos currículos de primeiro grau e outros.

Art. 260º - Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar às medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas.

Art. 261º - É obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 262º - A permanência de animais só será permitida quando não ameacem a saúde ou segurança das pessoas e quando o lugar, onde forem mantidos, reúna condições de saneamento estabelecidas pela autoridade de saúde competente, a fim de que não se constituam em focos de infecção, causas de doenças ou insalubridade ambiental.

Art. 263º - Fica proibida a permanência de animais nos logradouros públicos, tais como, mercados, feiras, piscinas, estabelecimentos, hospitais e outros, de saúde, escolas, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos industriais ou comerciais, em halls de edifícios, suas escadas, elevadores, patamares, e áreas de uso comum, ruas e avenidas.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos, legal e adequadamente instalados, para a criação, venda, exposição, competição e tratamento de animais, e abatedouros, quando licenciados pelos órgãos de saúde competentes.

Art. 264º - O trânsito de animais nos logradouros públicos só será permitido quando não ofereçam riscos à saúde e devidamente atrelados, vacinados e com registro atualizado, quando for o caso.

Art. 265º - Os animais encontrados soltos nas vias e nos logradouros públicos, serão apreendidos, recolhidos em canis públicos e sacrificados após o prazo de 5 (cinco) dias, a critério das autoridades de saúde competentes.

Parágrafo 1º - Se o cão apreendido for portador de registro seu proprietário deverá ser notificado.

Parágrafo 2º - O animal cuja apreensão for impossível ou perigosa poderá ser sacrificado in loco.

Parágrafo 3º - Quando o animal apreendido possuir valor econômico poderá ser leiloado, a juízo da autoridade competente.

Art. 266º - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde competentes, no sentido de mantê-las livres de roedores e de animais prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

Parágrafo Único - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, deverão impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que servirem de alimentação ou abrigo de roedores, e adotar outras providências a critério das autoridades de saúde competentes.

Art. 267º - Os órgãos ou entidades responsáveis pela coleta de lixo, concorrerão para o atendimento do disposto no artigo anterior, promovendo a execução regular daqueles serviços, bem como a manutenção de locais e métodos apropriados para evitar abrigo, proliferação e alimentação de roedores, observando para tanto as instruções emanadas dos órgãos de saúde competentes.

Art. 268º - O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverá submetê-los a observação, isoladamente e cuidados, na forma determinada pela autoridade de saúde.

Art. 269º - Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde hajam permanecido animais doentes ou suspeitos de padecer de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as demais práticas ordenadas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art. 270º - Toda pessoa fica obrigada a permitir a entrada em seu domicílio ou em lugares cerrados de sua propriedade ou submetida a seus cuidados, dos médicos veterinários de serviço de saúde pública, devidamente identificados, para efeito de exames, tratamento, captura ou sacrifício de animais doentes ou suspeitos de zoonoses e controle de vetores.

Parágrafo Único - Os proprietários ou encarregados de animais ficam obrigados a sacrificá-los seguindo as instruções de autoridades de saúde competentes ou entregá-los para seu sacrifício, aos funcionários competentes, quando assim for determinado.

Art. 271º - É assegurada a toda pessoa mordida ou arranhada por animal doente ou suspeito da raiva, tratamento na forma indicada pela autoridade de saúde competente que poderá determinar sua internação quando julgar necessário.

Art. 272º - Os animais suspeitos de raiva que houverem mordido ou arranhado qualquer pessoa serão isolados e observados no mínimo, durante 10 (dez) dias.

Parágrafo Único - A observação de que trata este artigo poderá, a juízo da autoridade sanitária competente, ocorrer na resistência do proprietário do animal suspeito ou no serviço municipal competente.

Art. 273º - O transporte de animais doentes e a disposições de cadáveres de animais que houverem sofrido de zoonoses, serão efetivados na forma determinada pelas autoridades de saúde competentes.

Art. 274º - Compete aos órgãos da Secretaria de Saúde Municipal, diretamente, ou em cooperação com a Secretaria de Saúde Estadual e demais órgãos e entidades competentes, o combate as zoonoses.

Art. 275º - Cabe a Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com a Secretaria Estadual de Saúde e o Ministério da Saúde, tendo em vista a frequência da doença, as possibilidades de epidemias e riscos de propagação a área de mais de um município, estabelecer as prioridades para o controle e erradicação de espécies animais responsáveis pela ocorrência de propagação de zoonoses.

Art. 276º - EXCLUÍDO

Art. 277º - As autoridades municipais adotarão as medidas técnicas indicadas pelas autoridades de saúde na execução dos trabalhos relacionados com a coleta, transporte, tratamento, disposição sanitária dos dejetos, limpeza das vias públicas, e outras de modo a impedir que a proliferação de insetos e roedores ponham em risco a saúde da população.

Art. 278º - O município não responde por indenização de qualquer espécie no caso do animal apreendido vir a sucumbir.

CAPÍTULO I
CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 279º - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas, apiários, e outros estabelecimentos que, de qualquer modo criem animais, não poderão estar situados em locais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos estarem localizados a menos de 50 m (cinquenta metros) das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

Art. 280° - É proibida a criação de animais não domésticos em edifícios ou casas situadas dentro do perímetro urbano.

Parágrafo 1° - A autoridade sanitária poderá apreender, multar, interditar ou determinar a transferência da criação para local apropriado quando esta estiver causando incômodo ou insalubridade à população.

Parágrafo 2° - Os donos das criações, gozarão de um prazo de 30 a 50 dias a contar da data da NOTIFICAÇÃO, para cumprirem o texto legal.

Art. 281° - É proibida a permanência de animais nas vias públicas.

Parágrafo 1° - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos, serão apreendidos e recolhidos ao depósito da municipalidade, podendo ser retirado pelo proprietário ou seu representante legal dentro do prazo máximo de 03 (três) dias, mediante pagamento de multa arbitrada pelo órgão sanitário competente.

Parágrafo 2° - Após este prazo o animal será posto à venda em hasta pública, pela Prefeitura, ou doado à Instituições Educacionais para estudos e pesquisas.

Art. 282° - Sempre que houver necessidade de vistoria, em domicílios particulares, a autoridade sanitária, no exercício da ação de vigilância sanitária, lavrará, no local em que for verificada a recusa do morador, ou estabelecimento comercial, industrial, ou a impossibilidade do ingresso por motivo de abandono ou ausência de pessoas que possam, mas não queiram abrir a porta. Será lavrado, um Auto de Infração, no local da infração ou na sede da repartição sanitária, que constará:

I - O nome do infrator e / ou seu domicílio, residência e os demais elementos necessários à sua qualificação civil, quando houver;
II – O local, a data e a hora da lavratura do Auto de Infração;
III – A descrição do ocorrido, a menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido e os dizeres: PARA A PROTEÇÃO DA SAÚDE, LAVRA-SE ESTE AUTO DE INFRAÇÃO;
IV – A assinatura do autuado ou, no caso de ausência pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, será feita pela autoridade autuante. Na falta de algum dado na qualificação do infrator também não invalidará o Auto de Infração;
V – A pena que está sujeita o infrator;
VI – A declaração do autuado de que está ciente e que responderá pelo fato administrativo e penalmente;
VII – O prazo para defesa ou impugnação do Auto de Infração será de 30 (trinta) dias, contados da data de sua cientificação;

Parágrafo Único - Os infratores sujeitar-se-ão às seguintes penalidades, a serem aplicadas, e nos casos de reincidência, será aplicado o artigo 333º deste código.

I – Multa;
II – Suspensão temporária da Licença Sanitária por 30 (trinta) dias;
III – Cassação da Licença Sanitária.

TÍTULO XII

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

CAPÍTULO I

SALÕES DE BARBEIROS E CABELEREIROS

Art. 283º - Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender às seguintes normas:

I – É obrigatório o fornecimento de golas e toalhas individuais;
II – Os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, e ter uma área mínima conforme disposição legislativa federal e ser bem ventilado ou climatizado;
III – É obrigatória e esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;
IV – É obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.

Art. 284º - Os empregados dos salões de barbeiros deverão:

I – Apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
II – Fazer exame anual de saúde e manter o certificado de vacinação antitetânica permanentemente atualizado.

CAPÍTULO II

PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 285º - É proibido, nas praças de esportes, a existência de águas estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam causar danos aos desportistas e provocar acidentes.

Art. 286º - EXCLUÍDO.

Art. 287º - EXCLUÍDO.

CAPÍTULO III
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES

Art. 288º - As farmácias, drogarias, postos de medicamentos, unidades volantes e ervanárias, estão sujeitas, obrigatoriamente, a licença do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 289º - As farmácias e drogarias deverão contar, obrigatoriamente, com a assistência e responsabilidade de técnico legalmente habilitado, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, devendo possuir instalações e equipamento adequados.

Art. 290º - Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, instalações que ofereçam segurança, e, bem assim, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada, saída e estoque daqueles produtos conforme modelos aprovados pelo órgão federal competente.

Art. 291º - Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopeia Brasileira.

Art. 292º - É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, tais como: aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética; produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos; produtos de higiene pessoal ou do ambiente: cosméticos e perfumes; produtos dietéticos; produtos óticos, de acústica médica, odontológica, veterinária e outros, desde que observada a legislação federal específica e a supletiva estadual pertinente.

Parágrafo 1º - Para os fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos produtos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Parágrafo 2º - É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de qualquer tipo de produtos e aparelhos mencionados neste artigo.

Art. 293º - As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais, excluídas as entorpecentes.

Parágrafo 1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo somente poderão funcionar após obterem licença do órgão sanitário competente e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

Parágrafo 2º - É proibido as ervanárias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com práticas e curandeirismo.

Parágrafo 3º - As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma de legislação em vigor.

Parágrafo 4º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo possuirão armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente e recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livre de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 294º - Nas zonas com características suburbanas ou rurais onde em um raio de mais de 3 (três) quilômetros, não houver farmácia ou drogaria poderá, a juízo da autoridade sanitária municipal, ser concedida licença, a título precário, para instalação de posto de medicamentos, sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder a dispensação dos produtos farmacêuticos, atestados por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do estado.

Parágrafo Único - A licença não será renovada desde que se instale, legalmente, farmácia ou drogaria dentro da área mencionada neste artigo.

Art. 295º - Poderão ser licenciadas, a título precário, pela autoridade sanitária, unidades volantes para o atendimento de região onde, num raio de três quilômetros, não houver farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

Parágrafo 1º - A permissão concedida pelo órgão sanitário competente fixará a região a ser percorrida pela unidade volante.

Parágrafo 2º - A licença será cancelada para as regiões onde se instalem, legalmente, farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

Art. 296º - As unidades volantes, a juízo da autoridade sanitária competente, poderão funcionar sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder a dispensação de produtos farmacêuticos, atestadas por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do estado.

Art. 297º - Os dispensários de medicamentos deverão ser dotados dos equipamentos e instalações necessários ao seu funcionamento, fixados pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO IV
HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SÁUDE

Art. 298º - Nos hospitais e casas de saúde devem ser observadas as seguintes normas:

I – A existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas;
II – A lavagem de roupa deverá ser feita em lavanderia própria, que garanta completa desinfecção de acordo com as normas vigentes;
III – Desinfecção periódica de colchões e travesseiros;
IV – Cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronhas e cobertores individuais e esterilizados, sendo obrigatória à colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;
V – Médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniforme limpo e esterilizado;
VI – Durante as intervenções cirúrgicas o médico e seus auxiliares deverão usar capote, máscara, gorro e luvas esterilizadas;
VII – Lavagem E esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;
VIII – Esterilização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames utilizados na cozinha, observados as normas de higiene deste Código para estabelecimentos que preparem, e forneçam alimentos;
IX – É proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço na cozinha, a fim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios;
X – É obrigatório, nas maternidades, e existência de um berçário;
XI – É proibida a colocação de mais de 30 (trinta) recém-nascidos no mesmo berçário;
XII – Para cada recém-nascido, deve haver uma média de 2,5 metros quadrados de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de evitar possíveis contaminações;
XIII – A temperatura ideal para berçários varia entre 20 e 22 graus centígrados, sem bruscas oscilações;
XIV – O local onde funciona o berçário deve ser ventilado;
XV – Todos os utensílios do berçário devem ser lavados e fervidos após o uso;

XVI – É obrigatório o isolamento de pacientes portadores de moléstias infecto contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena, obedecendo-se o que determina o Ministério da Saúde nesses casos;
XVII – O lixo hospitalar contaminado deve ser obrigatoriamente acondicionado de acordo com a legislação vigente;
XVIII – É proibido o uso de incineradores domiciliares e hospitalares;
XIX – é obrigatório incinerar:

a) Lixo hospitalar contaminado;
b) Medicamentos vencidos;
c) Lixo dos consultórios;
d) Tóxicos apreendidos;
e) Animais mortos;
f) Lixos derivados de cemitérios;
g) Lixos derivados de Laboratório de Patologia Clínica;
h) Lixos derivados de Anatomia Patológica;
i) Lixos derivados de Hemoterapia;

XX – Caberá ao Serviço Público de Limpeza a coleta de lixo contaminado nos hospitais, consultórios, cemitérios, laboratórios clínicos, patológicos e hemoterapia;
XXI – Os resíduos líquidos de serviços de saúde, de potencial ou efetivamente portadores de agentes patogênicos, deverão ser submetidos a processo de neutralização de patógenos, antes de serem encaminhados ao sistema de esgoto sanitário ou corpo receptor.

Art. 299º - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior deverá ser observado:

I – As salas de espera deverão ser bem ventilados ou climatizadas;
II – A existência de instalações sanitárias completas e independentes para o uso de ambos os sexos;
III – A existência de bebedouros na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

Art. 300º - Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

Art. 301º - Todos os hospitais e serviços de saúde deverão observar as normas e padrões aprovados pelo Ministério da Saúde, bem como todas as outras vigentes, com relação a instalação e funcionamento.

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 302º - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 303º - Os estabelecimentos de ensino deverão atender as normas específicas federais que versem sobre a instalação de bebedouros, micrtórios, privadas, lavatórios e chuveiros.

I – As instalações sanitárias deverão obedecer ao critério de separação por sexo;
II – As escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

Art. 304º - Os internatos e pensionistas, além de obedecerem às disposições deste artigo e as normas gerais deste Código referente à manipulação de gêneros alimentícios e à higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de dormitórios separados para ambos os sexos.

Parágrafo Único – Os dormitórios deverão ser bem ventilados ou climatizados.

CAPÍTULO VI
PISCINAS

Art. 305º - O termo piscina, para efeito deste Código, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

Art. 306º - As piscinas classificam-se em públicas e particulares.

Parágrafo 1º - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários e pessoas de sua relação.

Parágrafo 2º - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 307º - As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único – As máquinas e equipamentos das piscinas, em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 08 h (oito horas).

Art. 308º - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instalado antes da entrada da água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 309º - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Art. 310º - O sistema de suprimento de água das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Art. 311º - O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 312º - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários deste Código, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

Parágrafo 1º - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros sanitários, mictórios e lavatórios.

Parágrafo 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Art. 313º - Nos pontos de acessos às piscinas públicas, haverá chuveiros, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Art. 314º - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida dotada de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Art. 315º - A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões dos seus frequentadores.

Art. 316º - A verificação da qualidade de água nas piscinas públicas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios de PH e do cloro residual independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão feitos periodicamente pelas autoridades sanitárias.

Art. 317º - A qualidade da água das piscinas deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I – Quanto à qualidade bacteriológica:

a) De cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostras;
b) Cada amostra deverá ser constituída de porção de 10 ml, exigindo-se que no mínimo 80% de 5 amostras consecutivas apresentem ausência de germes do gênero coliforme;
c) A contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml, em 80% de 05 ou mais amostras consecutivas.

II – Quanto à qualidade física e química:

a) A visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um observador situado a borda da piscina;
b) O PH da água deverá ficar entre 7,2 e 8,0;
c) A concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l no mínimo, quando o residual for de cloro livre e de 0,7 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Parágrafo Único – Quando for empregado o cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Art. 318º - Para a desinfecção da água das piscinas, é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.

Parágrafo Único – Quando for empregado o cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Art. 319º - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Art. 320º - Os frequentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos.

Parágrafo Único – O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem infecção de pele, inflamações ou quaisquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais frequentadores.

Art. 321º - O número máximo de banhistas utilizando a piscina pública ao mesmo tempo, não deve exceder a 1 (um) banhista para cada 2 m² (dois metros quadrados) de superfície.

Art. 322º - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Art. 323º - Os dispositivos deste Código, referentes aos frequentadores das piscinas públicas, deverão ser afixados em local visível.

Parágrafo Único – Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina.

Art. 324º - A administração da entidade onde está localizada a piscina será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste Código, podendo a piscina ser interditada em caso de reincidência.

Art. 325º - A autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste Código.

Art. 326º - Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de R$ 100,00 (cem reais) a R$ 500,00 (quinhentos reais).

TÍTULO XIII

SETOR DE CONTROLE AMBIENTAL E SAÚDE DO TRABALHADOR

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 327º - As atividades relacionadas à Saúde do Trabalhador no âmbito do município de Rio Largo são de responsabilidade do Setor de Controle Ambiental e Saúde do Trabalhador.

Art. 328º - O Setor de Controle Ambiental e Saúde do Trabalhador deverá buscar, sempre que houver necessidade, a participação de entidades representantes dos trabalhadores para o desenvolvimento de todas as atividades relacionadas à proteção da saúde dos trabalhadores.

CAPÍTULO II

ATRIBUIÇÕES

Art. 329º - Em matéria de Saúde do Trabalhador é competência das empresas:

I – Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança e medicina do trabalho;
II – Instruir os empregados, através de ordens de serviço, quanto às precauções a tomar no sentido de evitar acidentes de trabalho e/ou doenças profissionais;
III – Adotar as medidas que lhe sejam determinadas pelos órgãos competentes;
IV – Facilitar o exercício da fiscalização pelo órgão competente;
V - Notificar o Sistema Único de Saúde sobre os casos de acidente de trabalho e doença ocupacional.

Art. 330º - Cabe aos empregados:

I – Observar as normas de segurança e medicina do trabalho, inclusive as instruções de que trata o item II do artigo anterior;
II – Colaborar com a Empresa na aplicação dos dispositivos deste capítulo.

Art. 331º - Cabe ao Setor de Controle Ambiental e Saúde do Trabalhador, nos limites da sua atuação:

I – Estabelecer, nos limites da sua competência, normas sobre a aplicação dos preceitos deste título, promovendo a fiscalização do cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho, de acordo com as Leis vigentes e adotando as medidas que se tornem exigíveis, determinando as obras e reparos que, em qualquer local de trabalho, se façam necessárias;
II – Realizar a fiscalização em todas as situações em que haja risco de agressão ao meio ambiente, solicitando sempre que necessário o apoio das demais Secretarias Municipais;
III – Coordenar, orientar, controlar e supervisionar a fiscalização e as demais atividades relacionadas com a Saúde do Trabalhador em todo o Município, inclusive a Campanha Municipal de Prevenção de Acidentes de Trabalho;
IV – Conhecer, em última instância, dos recursos voluntários ou de ofício, das decisões proferidas pelos órgãos competentes em matéria de Saúde do Trabalhador;
V – Desenvolver ações de Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica com vistas à promoção e proteção da Saúde do Trabalhador, através de atividades orientadoras, educativas e fiscalizadoras, conforme o artigo 6º da Lei Federal n.º 8080, de 19/09/90 e Artigo 290 da Constituição;

VI – Atender aos preceitos legais de municipalização das ações de Saúde do Trabalhador;

VII – Delinear o perfil epidemiológico do Município, no tocante às questões de Saúde do Trabalhador, mediante:

a) Mapeamento dos riscos advindos dos diversos processos produtivos;

b) Desenvolvimento de mecanismos de Vigilância Epidemiológica para acidentes e doenças do trabalho;

c) Implementação da Notificação Compulsória de agravos decorrentes do trabalho;

d) Estabelecimento dos fluxos de coleta de informações nas empresas do município, na rede assistencial e no IML;

e) Análise dos dados e informações encaminhadas pelos níveis regionais no que se refere a condições de trabalho e saúde do trabalhador.

VIII – Estabelecer mecanismos e prioridades de fiscalização, através da Vigilância Sanitária dos ambientes de trabalho e colaborar na eliminação dos riscos;

IX – Identificar e estabelecer uma rede de referência em Saúde do trabalhador para atendimento de agravos específicos;

X – Encaminhar os trabalhadores suspeitos de doenças ocupacionais e acidentes de trabalho para os serviços de referência, a fim de se submeterem a avaliações clínicas e neuropsicológicas;

XI – Solicitar os laudos e outros documentos referentes a órgãos e substâncias examinadas por laboratório de Medicina Legal no caso de haver morte suspeita do trabalhador;

XII – Coordenar e/ou coletar material biológico para laboratório de referência no caso de trabalhadores que operam em áreas consideradas de riscos à saúde;

XIII – oferecer atendimento médico ambulatorial aos trabalhadores vitimados por acidente de trabalho ou doença ocupacional;

XIV – Encaminhar exames para centros de referência para fins de reavaliação e controle no caso de trabalhadores que operam ou operavam em áreas consideradas de risco à saúde;

XV – Avaliar, recomendar ou exigir os Equipamentos de Proteção Coletiva e Equipamentos de Proteção Individual (EPC e EPI) usados nas empresas, apreendendo-os e/ou inutilizando-os quando considerados inadequados às exigências regulamentares;

XVI – Coletar e encaminhar amostras compostas de gases, ar, líquidos, produtos, produtos intermediários, subprodutos, rejeitos, resíduos, agentes biológicos, solo e material radioativo usado nos diversos processos de produção aos centros de referência, para fins de análise de controle e avaliação das condições de trabalho e preservação do meio ambiente;

XVII – Requerer informações sobre atividades econômicas e produtivas às empresas de modo a orientar as ações de Saúde do Trabalhador no Município;

XVIII – Controlar e avaliar as condições de conforto e higiene dos trabalhadores em empresas de produção de bens e serviços;

XIX - sempre que for necessário trabalhar em conjunto com instituições públicas com responsabilidade na área de Saúde do Trabalhador ou Controle Ambiental, incorporando os Sindicatos, Assessorias Técnicas e Entidades não Governamentais no planejamento e execução das ações;

XX – Promover e participar de atividades, programas e projetos que se destinem a diagnosticar e controlar os riscos individuais e coletivos decorrentes do processo de trabalho;

XXI – Desenvolver e divulgar estudos de técnicas de reconhecimento, avaliação e controle dos riscos decorrentes de processo de trabalho;

XXII – Participar e/ou realizar estudos de pesquisa na área de Saúde do Trabalhador no âmbito dos órgãos públicos municipais;

XXIII – Estimular a formação de CIPA e Departamentos de Saúde do Trabalhador no âmbito dos órgãos públicos municipais;

XXIV – Desenvolver, com as demais áreas afins das Secretarias Municipais, de atividades de capacitação e treinamento profissional dos funcionários que atuam na Vigilância Sanitária do Trabalho;

XXV – Realizar, anualmente, o Fórum Municipal de Saúde do trabalhador, com ampla divulgação e participação de representantes da sociedade civil organizada e do Poder Público;

XXVI - Conforme o caso, em situação que represente grave e iminente risco para o trabalhador ou para o meio ambiente, poderá interditar estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento, ou embargar obra, indicando na decisão tomada, com a brevidade que a ocorrência exigir, as providências que deverão ser adotadas para prevenção de acidentes de trabalho, doenças profissionais e/ou agressão ao meio ambiente:

a) Considera-se grave e iminente risco toda condição ambiental que possa causar danos ao meio ambiente e/ou acidente de trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade física do trabalhador;

b) A interdição importará na paralisação total ou parcial do estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento;

c) O embargo importará na paralisação total ou parcial da obra, considerando-se obra todo e qualquer serviço de engenharia de construção, montagem, instalação, manutenção e reforma.

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 332º - Compete ao Setor de Controle Ambiental e Saúde do Trabalhador, nas questões de sua competência, impor as penalidades cabíveis por descumprimento da Legislação em vigor.

Art. 333º - Nos casos de reincidências, as multas previstas neste Código serão aplicadas com valor correspondente ao dobro da multa anterior, e a cada nova reincidência, aplicar-se-á a essa pena acrescida de 20% (vinte por cento).

TÍTULO XIV

TAXA DE LICENÇA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 334º - A taxa de licença sanitária, que tem como fato gerador os serviços de vigilância sanitária, exercido pelo órgão sanitário competente, nos estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços localizados ou não, onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, transportem, distribuam, vendam, alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestem serviços que possam pôr em risco a saúde individual ou coletiva da população.

Parágrafo 1° - A cobrança da taxa de licença sanitária no âmbito do município de Rio Largo rege-se por esta Lei.

Parágrafo 2° - São sujeitos passivos da taxa a que se refere este artigo, as pessoas físicas ou jurídicas que exercem atividades sujeitas à fiscalização e atuação do serviço municipal de Vigilância Sanitária de Rio Largo.

Parágrafo 3° - A taxa de licença sanitária cobrada na forma deste artigo será utilizada exclusivamente para o serviço municipal de Vigilância Sanitária, sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde e gerido pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 4° - Os valores recolhidos, mencionados neste código sanitário, serão destinados exclusivamente ao custeio e à manutenção da estrutura do serviço municipal de Vigilância Sanitária.

Parágrafo 5° - Para efeito deste artigo, considerar-se-ão estabelecimentos distintos:

I – Os que embora no mesmo local, ainda que com atividade idêntica, pertençam a diferentes pessoas físicas ou jurídicas;
II – Os que, embora com atividade idêntica e pertencente à mesma pessoa física ou jurídica, estejam situados em prédios distintos ou locais diversos.

Parágrafo 6° - A taxa de licença sanitária será instituída de acordo com as tabelas constantes do ANEXO ÚNICO desta Lei.

Art. 335° - Contribuinte da taxa é toda e qualquer pessoa física ou jurídica que exerça o comércio de alimentos, transporte de alimentos produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestação de serviços sujeitos a fiscalização do órgão sanitário competente.

Parágrafo 1° – A pessoa física ou a ela assemelhada, que não comprovar sua inscrição na Junta Comercial pagará a taxa equivalente ao CNAE correspondente a sua atividade disposta nas TABELAS I, II, III no ANEXO ÚNICO desta Lei.

Parágrafo 2° – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão desconto de 50% (cinquenta por cento) no valor referente ao pagamento da taxa de licença sanitária no primeiro ano de exercício de sua atividade, revogando assim o art. 12 da Lei Municipal de n° 1.540/2009.

Parágrafo 3° – São isentos da taxa de licença sanitária:

I – Órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;
II – 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.
III – Microempreendedores Individuais - MEI

Art. 336° - A taxa de licença sanitária deverá ser paga, anualmente, e atualizada tomando como base o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE ou outro que vier a substituí-lo mediante Decreto.

Art. 337° - O recolhimento da taxa de inspeção sanitária será feito na conta da Vigilância Sanitária, mediante guia de recolhimento.

CAPÍTULO II
LICENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 338° – Nenhum estabelecimento sediado no município e que se enquadre no presente Código Sanitário poderá funcionar sem licença do órgão de Vigilância Sanitária competente.

Art. 339º- O requerimento para solicitação de Licença Sanitária deverá ser feito em modelo fornecido pelo setor de Vigilância Sanitária.

Parágrafo 1° - O requerente, obrigatoriamente, deverá apresentar os seguintes documentos:

I – No caso de pessoa jurídica: Requerimento de inspeção sanitária devidamente preenchido e assinado; Cópia do CNPJ e Inscrição Estadual; Cópia do RG e CPF do responsável pelo estabelecimento; Comprovante de residência do responsável pelo estabelecimento.
II – No caso de pessoa física: Requerimento de inspeção sanitária devidamente preenchido e assinado; Cópia do RG e CPF do responsável pelo estabelecimento; Comprovante de residência do responsável pelo estabelecimento.

Parágrafo 2° - De acordo com a atividade exercida pelo estabelecimento, outros documentos poderão ser exigidos pelos fiscais que compõem a equipe fiscalizadora, no ato da vistoria sanitária, obedecendo as leis vigentes específicas.

TÍTULO XV

INFRAÇÃO E PENALIDADES

Art. 340º – Considera-se infração, para os fins deste Código, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 341º - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como solidariedade, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único – Exclui-se a imputação de infração a causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deteriorização ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 342º - As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Art. 343º - São circunstâncias atenuantes:

I – Ter por infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do fato lesivo à saúde pública;
II – Ser a irregularidade cometida pouco significativa;
III – Ser o infrator primário.

Art. 344º - São circunstâncias agravantes:

I – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;
II – Ter o infrator cometido à infração para fruição de vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão, que contraria o disposto da legislação sanitária;
III – Deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;
IV – Ter o infrator coagido outrem para execução material da infração;
V – Ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;
VI – Ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora; caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada;
VII – Ser o infrator reincidente.

Art. 345º - Para imposição da 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 efetivas ou potenciais para a saúde pública;
III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único – Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 346º - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sansões de natureza civil ou penal cabíveis serão punidas, alternada ou cumulativamente, com penalidade de:

I – Advertência;
II – Multa;
III – Apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
IV – Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;
V – Degeneração, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 347º - As penas previstas neste Código serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme as atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo 1º – A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e Códigos Sanitários, expedindo notificações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo

quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Parágrafo 2º - Os autos e termos, inerentes à fiscalização serão assinados pelos fiscais que, no momento, estiverem compondo a equipe fiscalizadora.

Art. 348º - Nos casos de reincidências, as multas previstas neste TÍTULO XV serão as mesmas aplicadas pelo artigo 333º e seu parágrafo único.

Art. 349º – São infrações de natureza sanitárias:

I – No comércio de feiras livres e ambulantes:

a) Na falta de documento, penalidade de advertência ou multa, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
b) Deixar de cumprir os preceitos sanitários de higiene relativos ao tipo de comércio: penalidade de multa, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;
c) Vender mercadorias não permitidas: penalidade de advertência ou multa, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
d) Não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência ou multa;
e) Não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa;
f) Más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa;
g) Dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de advertência ou multa, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
h) Utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa;
i) Não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II – Comércio fixo e indústria:

a) Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de advertência ou multa, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

b) Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa, apreensão, inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

c) Construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licenças e autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidade de advertência ou multa, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

d) Extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: penalidade de advertência ou multa, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;

e) Fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: penalidade de advertência ou multa, proibição da propaganda ou a suspensão da venda;

f) Rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa, inutilização ou interdição;

g) Alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente: penalidade de interdição, cancelamento da licença ou multa;

h) Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde no envazilhamento de alimentos: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro ou multa;

i) Validade tenha expirado, ou apor-lhes novas data de validade, posteriores ao prazo expirado: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa;

j) Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência, multa ou interdição;

l) Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou apreensão do produto, suspensão de vendas ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento ou autorização para funcionamento da empresa, e multa;

m) Não cumprimento do que está estabelecido nas normas de segurança e medicina do trabalho: multa;
n) Não adoção das medidas que lhe forem determinadas pelos órgãos competentes dentro do prazo estipulado pelos mesmos: multa;
o) Não notificação ao Sistema Único de Saúde dos casos de acidente do trabalho e/ ou doença ocupacional: multa;
p) As infrações não previstas neste título serão punidas, a critério da autoridade sanitária com penalidade de advertência ou multa.

III – Imóveis:

a) Transgredir quaisquer dispositivos do título XII deste Código: penalidade de advertência, multa e interdição;

b) Considera –se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade. Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração.

c)Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa e interdição, interdição temporária ou definitiva.

Art. 350º - As infrações não previstas neste capítulo serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com penalidade de advertência ou multa, apreensão, inutilização, ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total dos estabelecimentos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa ou proibição de propaganda.

Art. 351º - A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste Código poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 352º - Para os efeitos deste Código aplicam-se isolada ou cumulativamente as penalidades de natureza médico-veterinária, multa, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população sem prejuízo da interdição do imóvel.

Art. 353º - A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, variável segundo a classificação das infrações previstas nesta Lei, conforme os seguintes limites:

I – Nas infrações leves, de R$ 100,00 (cem reais) a R$ 500,00 (quinhentos reais);
II – Nas infrações graves, de R$ 501,00 (quinhentos e um reais) a R$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais);

III – Nas infrações gravíssimas, de R$ 1.501,00 (um mil e quinhentos e um reais) a R$ 1.000.000 (um milhão de reais).

Parágrafo 1° – Para imposição da pena e a sua aplicação a autoridade sanitária, em decisão fundamentada, levará em conta: as circunstâncias atenuantes e agravantes; a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública; os antecedentes do autuado quanto ao cumprimento da legislação sanitária; a capacidade econômica do autuado e os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

Parágrafo 2° – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária levará em consideração as que sejam preponderantes.

Parágrafo 3° – As multas previstas neste artigo serão aplicadas com adicional de 20% (vinte por cento) em caso de reincidência e reincidência específica.

TÍTULO XVI

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

NOTIFICAÇÃO

Art. 354º - A NOTIFICAÇÃO é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e critério, a referida autoridade não exija a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Art. 355º - A notificação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 30 (trinta) dias.

Art. 356º - Expirado aquele prazo, somente o coordenador do Programa de Vigilância Sanitária ou seu eventual substituto poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça até 90 (noventa) dias contados do tempo decorrido desde a data da ciência da notificação.

Parágrafo Único – Para casos específicos, em relação à saúde do trabalhador, os prazos referidos no "caput" deste artigo e nos anteriores serão fixados de acordo com as medidas a serem exigidas, a critério da autoridade competente.

Art.357º - A NOTIFICAÇÃO será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá destinatário recibo datado e assinado.

Parágrafo 1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da primeira via da NOTIFICAÇÃO.

Parágrafo 2º - A segunda via da NOTIFICAÇÃO, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora.

Art.358º - O processo constituído pela NOTIFICAÇÃO será encaminhado a autoridade competente quando:

I – Se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;
II – Houver, em tempo útil pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste Código;
III – Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

Art. 359º - Esgotado o prazo da primeira NOTIFICAÇÃO e quando a infração se referir às atividades indicadas nos incisos I, II e III do artigo 349º, será lavrada a segunda NOTIFICAÇÃO, observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

Parágrafo 1º - O prazo dado pela 2ª NOTIFICAÇÃO é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado na 1ª NOTIFICAÇÃO, gerando seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

Parágrafo 2º - O não cumprimento da segunda NOTIFICAÇÃO comporta Auto de Infração que será aplicada pela autoridade competente.

Art. 360º - Esgotado o prazo da 1ª NOTIFICAÇÃO e quando a infração se seguir às atividades indicadas no inciso III, do artigo 344º, poderá ser lavrado outra NOTIFICAÇÃO, para que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

Parágrafo 1º - O Auto de Infração ou a Interdição só serão imposto quando o infrator não cumprir, o prazo, as exigências constantes da NOTIFICAÇÃO.

Parágrafo 2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo sem, contudo, tê-las concluído, a autoridade sanitária, a seu

exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II
AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 361º - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para a aplicação inicial de penalidade prevista neste Código, devendo sempre iniciar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como do dispositivo legal que o fundamenta.

Art. 362º - Impõe-se ao Auto de Infração quando:

I – Não forem cumpridas as exigências feitas na 1ª NOTIFICAÇÃO dentro do prazo concedido, para tal;
II – Se verificar infração que, por sua natureza exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste Código.

Parágrafo Único: Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita neste a menção do fato.

Art. 363º - O auto de infração será lavrado em três vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante, fazendo-se a entrega imediata da segunda via. No auto de infração constará:

I – Nome do infrator, endereço, bem como os demais elementos necessários para sua qualificação;
II – Local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;
III – Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
IV – Penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
V – Ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;
VI – A assinatura do autuado ou infrator ou a menção da circunstância de que não pode ou se recusou a assinar;
VII – A intimação para a apresentação de defesa ou pagamento da multa, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, bem como o cálculo com os acréscimos legais, penalidades e/ou atualização;
VIII – Conter assinatura dos agentes autuantes e a indicação de seu cargo ou função.

Parágrafo 1º - As infrações ou omissões verificadas no auto de infração não constituem motivo de nulidade do processo, desde que do mesmo constem elementos suficientes para determinar a infração e o infrator.

Parágrafo 2º - Havendo reformulação ou alteração do auto de infração, será devolvido ao autuado o prazo de defesa.

Parágrafo 3º - A assinatura do autuado poderá ser aposta no auto simplesmente ou sob protesto, e, em nenhuma hipótese, implicará em confissão da falta arguida, nem sua recusa agravará a infração ou anulará o auto.

Parágrafo 4º - Lavrado o auto, terão os autuantes o prazo obrigatório e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas para entregar a cópia do mesmo ao órgão arrecadador.

Parágrafo 5º - Conformando-se o autuado com o auto de infração e desde que efetue o pagamento das importâncias exigidas dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados da respectiva lavratura, o valor das multas, exceto a moratória, será reduzido de 50% (cinquenta por cento).

Parágrafo 6º - Nenhum auto de infração será arquivado nem cancelada a multa fiscal sem prévio despacho da autoridade administrativa.

Art. 364º - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III
RECURSOS

Art. 365º - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de sua cientificação.

Art. 366º - A defesa ou impugnação será julgada pelo Coordenador da Vigilância Sanitária em primeira instância, ouvindo preliminarmente a autoridade autuante.

Parágrafo 1º - Neste parágrafo, observar-se-ão os seguintes prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I – 15 (quinze) dias para a manifestação do servidor autuante;
II – preferencialmente dentro de 30 (trinta) dias para julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo coordenador da VISA em primeira instância.

III – A impugnação terá efeito suspensivo da exigência e instaurará a fase contraditória do procedimento e será feita no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do recebimento do lançamento.

Parágrafo 2º - A impugnação do lançamento mencionará:

a) A autoridade julgadora a quem é dirigida;
b) A qualificação do interessado e o endereço para intimação;
c) Os motivos de fato e de direito em que se fundamenta;
d) As diligências que o sujeito passivo pretenda sejam efetuadas, desde que justificadas as suas razões;
e) O objetivo visado.

Parágrafo 3º - O impugnado será notificado do despacho no próprio processo mediante a assinatura, ou via postal registrada ou ainda por edital quando se encontrar em local incerto ou não sabido.

Parágrafo 4º - Na hipótese da impugnação ser julgada improcedente, as multas e penalidades impugnadas serão atualizadas monetariamente e acrescidas de multa e juros de mora, a partir da data dos respectivos vencimentos, quando cabíveis.

Parágrafo 5º - O sujeito passivo poderá evitar a aplicação dos acréscimos na forma deste artigo, desde que efetue o prévio depósito administrativo em favor do Município, da quantia total exigida.

Parágrafo 6º - Julgada improcedente a impugnação, o sujeito passivo arcará com as custas processuais que houver.

Parágrafo 7º - Julgada procedente a impugnação, serão restituídas ao sujeito passivo, dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados, do despacho ou decisão, as importâncias acaso depositadas, atualizadas, monetariamente a partir da data em que foi efetuado o depósito.

Art. 367º – Nas decisões proferidas pela primeira instância caberá recurso para o Chefe do Executivo Municipal para o julgamento, ouvido o setor jurídico competente.

Art. 368º - Das decisões emanadas da primeira instância, quando contrária, no todo ou em parte, do Município, caberá recurso de ofício a segunda instância na forma do art. 366º deste código.

Art. 369º - Os recursos serão decididos após a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

Art. 370º - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 371º - O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias mediante publicação, na imprensa oficial eletrônica ou impressa, dos respectivos atos decisórios.

Parágrafo Único – Outros meios de comunicação poderão ser adotados, desde que seja possível a comprovação da ciência pelo interessado.

Art. 372º - As infrações a este Código e/ou as outras Leis, e Decretos e Regulamentos Municipais, no que couber, serão punidos com multas.

Art. 373º – Independentemente das multas estabelecidas neste código, a reincidência em infração da mesma natureza serão as que se referem ao artigo 333º.

Art. 374º - As multas impostas sofrerão redução de 50% (cinquenta por cento) caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados da data da ciência da sua aplicação.

CAPÍTULO IV
PROCESSAMENTO DAS MULTAS

Art. 375º - Transcorrido o prazo fixado, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 376º - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade autuante, para fins de lavratura da notificação.

Parágrafo Único – Não recolhida à multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial mediante inscrição na dívida ativa.

Art. 377º - O recolhimento das multas será feito na conta da Vigilância Sanitária, mediante guia de recolhimento, que será emitida pelo órgão sanitário municipal.

Parágrafo Único – A receita proveniente da aplicação de multas, por infração à legislação sanitária serão destinadas exclusivamente ao custeio de serviços municipais de vigilância sanitária.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 378º - As infrações, as disposições legais e regulamentares de ordem sanitárias prescrevem em 5 (cinco) anos.

Parágrafo 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de penalidade.

Parágrafo 2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Parágrafo 3º - Os prazos serão contínuos, excluídos no seu cômputo o dia do início e incluído o do vencimento.

Parágrafo 4º - Os prazos somente se iniciam ou vencem em dia de expediente normal na Prefeitura ou estabelecimento de crédito, prorrogando-se, se necessário, até o primeiro dia útil seguinte.

Art. 379º - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 380º - O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 381º - Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento desta lei.

Parágrafo 1º - Os autos e termos, inerentes à fiscalização sanitária somente serão assinados pelos fiscais que, no momento, estiverem compondo a equipe fiscalizadora.

Parágrafo 2º - Nos casos previstos no parágrafo 1º do Art. 12º deste Código, os Autos e Termos serão assinados obrigatoriamente pelo médico veterinário ou pelo engenheiro, conforme a natureza da matéria.

Art. 382º - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a fixar os CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS, o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 383º - As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo deste Código, são as adotadas pela Legislação Federal.

Art. 384º - As penalidades impostas por este Código não desobrigam o infrator de responder por outras que lhe forem impostas, cumulativamente, pelos demais órgãos competentes.

Art. 385º - Os casos não previstos neste Código obedecerão às disposições legais existentes.

Art. 386º - 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. 387º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogada em especial a Lei Municipal nº 1.125/94 e as disposições em contrário.

Rio Largo/AL, 19 de dezembro de 2017.

GILBERTO GONÇALVES DA SILVA
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

TABELA 1: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE

ALTO RISCO SANITÁRIO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	TIPO DE PROCEDIMENTO	VALOR DA TAXA EM R$
0892-4/03	Refino e outros tratamentos do sal	Alto Risco	532,63
1032-5/01	Fabricação de conservas de palmito	Alto Risco	532,63
1032-5/99	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito	Alto Risco	532,63
1041-4/00	Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho	Alto Risco	532,63
1042-2/00	Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho	Alto Risco	532,63
1053-8/00	Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis (por indústria)	Alto Risco	266,31
1053-8/00	Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis (por sorveteria)	Alto Risco	159,79
1061-9/02	Fabricação de produtos do arroz	Alto Risco	532,63
1062-7/00	Moagem de trigo e fabricação de derivados	Alto Risco	532,63
1065-1/02	Fabricação de óleo de milho em bruto	Alto Risco	532,63
1065-1/03	Fabricação de óleo de milho refinado	Alto Risco	532,63
1069-4/00	Moagem fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente	Alto Risco	532,63
1072-4/01	Fabricação de açúcar de cana refinado	Alto Risco	532,63
1072-4/02	Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba	Alto Risco	532,63
1081-3/02	Torrefação e moagem de café	Alto Risco	532,63
1082-1/00	Fabricação de produtos à base de café	Alto Risco	532,63
1091-1/01	Fabricação de produtos de panificação industrial	Alto Risco	532,63

1099-6/02	Fabricação de pós alimentícios	Alto Risco	532,63
1099-6/03	Fabricação de fermentos e leveduras	Alto Risco	532,63
1099-6/06	Fabricação de adoçantes naturais e artificiais	Alto Risco	532,63
1099-6/07	Fabricação de alimentos dietéticos e complementos alimentares	Alto Risco	532,63
1099-6/99	Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente	Alto Risco	532,63
1121-6/00	Fabricação de águas envasadas	Alto Risco	532,63
1122-4/04	Fabricação de bebidas isotônicas	Alto Risco	532,63
1122-4/99	Fabricação de outras bebidas não-alcoólicas não especificadas anteriormente	Alto Risco	532,63
1742-7/01	Fabricação de fraldas descartáveis	Alto Risco	532,63
1742-7/02	Fabricação de absorventes higiênicos	Alto Risco	532,63
2052-5/00	Fabricação de desinfestantes domissanitários	Alto Risco	532,63
2061-4/00	Fabricação de sabões e detergentes sintéticos	Alto Risco	532,63
2062-2/00	Fabricação de produtos de limpeza e polimento	Alto Risco	532,63
2063-1/00	Fabricação de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal	Alto Risco	532,63
2110-6/00	Fabricação de produtos farmoquímicos	Alto Risco	532,63
2121-1/01	Fabricação de medicamentos alopáticos para uso humano	Alto Risco	532,63
2121-1/02	Fabricação de medicamentos homeopáticos para uso humano	Alto Risco	532,63
2121-1/03	Fabricação de medicamentos fitoterápicos para uso humano	Alto Risco	532,63
2123-8/00	Fabricação de preparações farmacêuticas	Alto Risco	532,63
2660-4/00	Fabricação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equipamentos de irradiação	Alto Risco	532,63

3250-7/01	Fabricação de instrumentos não-eletrônicos e utensílios para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório	Alto Risco	532,63
3250-7/02	Fabricação de mobiliário para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório	Alto Risco	532,63
3250-7/03	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral sob encomenda	Alto Risco	532,63
3250-7/04	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral, exceto sob encomenda	Alto Risco	532,63
3250-7/05	Fabricação de materiais para medicina e odontologia	Alto Risco	532,63
3250-7/09	Serviço de laboratório óptico	Alto Risco	199,73
3600-6/02	Distribuição de água por caminhões	Alto Risco	199,73
4639-7/02	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	Alto Risco	266,31
4644-3/01	Comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso humano	Alto Risco	266,31
4645-1/01	Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios	Alto Risco	266,31
4645-1/02	Comércio atacadista de próteses e artigos de ortopedia	Alto Risco	266,31
4645-1/03	Comércio atacadista de produtos odontológicos	Alto Risco	266,31
4646-0/01	Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria	Alto Risco	266,31
4646-0/02	Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal	Alto Risco	266,31
4649-4/08	Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar	Alto Risco	266,31
4649-4/09	Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	Alto Risco	266,31

4691-5/00	Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios	Alto Risco	266,31
4771-7/02	Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas	Alto Risco	199,73
4771-7/03	Comércio varejista de produtos farmacêuticos homeopáticos	Alto Risco	199,73
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	Alto Risco	199,73
8122-2/00	Imunização e controle de pragas urbanas	Alto Risco	159,79
8511-2/00	Educação infantil - creche	Alto Risco	159,79
8610-1/01	Atividades de atendimento hospitalar, exceto pronto socorro e unidades para atendimento a urgências	Alto Risco	199,73
8610-1/02	Atividades de atendimento em pronto-socorro e unidades hospitalares para atendimento a urgências	Alto Risco	266,31
8621-6/01	UTI móvel	Alto Risco	266,31
8621-6/02	Serviços móveis de atendimento a urgências, exceto por UTI móvel	Alto Risco	239,68
8630-5/01	Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de procedimentos cirúrgicos	Alto Risco	266,31
8630-5/02	Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de exames complementares	Alto Risco	239,68
8630-5/04	Atividade odontológica	Alto Risco	199,73
8630-5/06	Serviços de vacinação e imunização humana	Alto Risco	199,73
8630-5/07	Atividades de reprodução humana assistida	Alto Risco	266,31
8640-2/01	Laboratórios de anatomia patológica e citológica	Alto Risco	199,73
8640-2/02	Laboratórios clínicos	Alto Risco	199,73
8640-2/03	Serviços de diálise e nefrologia	Alto Risco	199,73
8640-2/04	Serviços de tomografia	Alto Risco	199,73

8640-2/05	Serviços de diagnóstico por imagem com uso de radiação ionizante, exceto tomografia	Alto Risco	239,68
8640-2/06	Serviços de ressonância magnética	Alto Risco	239,68
8640-2/07	Serviços de diagnóstico por imagem sem uso de radiação ionizante, exceto ressonância magnética	Alto Risco	199,73
8640-2/08	Serviços de diagnóstico por registro gráfico - ECG, EEG e outros exames análogos	Alto Risco	199,73
8640-2/09	Serviços de diagnóstico por métodos ópticos - endoscopia e outros exames análogos	Alto Risco	239,68
8640-2/10	Serviços de quimioterapia	Alto Risco	199,73
8640-2/11	Serviços de radioterapia	Alto Risco	199,73
8640-2/12	Serviços de hemoterapia	Alto Risco	199,73
8640-2/13	Serviços de litotripsia	Alto Risco	199,73
8640-2/14	Serviços de bancos de células e tecidos humanos	Alto Risco	239,68
8640-2/99	Atividades de serviços de complementação diagnóstica e terapêutica não especificadas anteriormente	Alto Risco	199,73
8650-0/07	Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral	Alto Risco	199,73
8690-9/02	Atividades de banco de leite humano	Alto Risco	199,73
8711-5/01	Clínicas e residências geriátricas	Alto Risco	199,73
8711-5/02	Instituições de longa permanência para idosos	Alto Risco	199,73
8711-5/03	Atividades de assistência a deficientes físicos, imunodeprimidos e convalescentes	Alto Risco	199,73
8712-3/00	Atividades de fornecimento de infra-estrutura de apoio e assistência a paciente no domicílio	Alto Risco	159,79
8720-4/99	Atividades de assistência psicossocial e à saúde a portadores de distúrbios psíquicos, deficiência mental e dependência química não especificadas anteriormente	Alto Risco	199,73
8730-1/01	Orfanatos	Alto Risco	199,73

8730-1/99	Atividades de assistência social prestadas em residências coletivas e particulares não especificadas anteriormente	Alto Risco	199,73
9603-3/05	Serviços de somatoconservação	Alto Risco	199,73
9609-2/06	Serviços de tatuagem e colocação de *piercing*	Alto Risco	199,73

TABELA 2: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE

BAIXO RISCO SANITÁRIO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	TIPO DE PROCEDIMENTO	VALOR DA TAXA EM R$
1091-1/02	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria	Baixo Risco	159,79
1099-6/05	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)	Baixo Risco	532,63
1122-4/03	Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas	Baixo Risco	532,63
3250-7/06	Serviços de prótese dentária	Baixo Risco	199,73
3702-9/00	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes	Baixo Risco	199,73
3811-4/00	Coleta de resíduos não-perigosos	Baixo Risco	159,79
3812-2/00	Coleta de resíduos perigosos	Baixo Risco	199,73
3821-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos	Baixo Risco	159,79
3822-0/00	Tratamento e disposição de resíduos perigosos	Baixo Risco	199,73
4621-4/00	Comércio atacadista de café em grão	Baixo Risco	266,31
4622-2/00	Comércio atacadista de soja	Baixo Risco	266,31
4623-1/05	Comércio atacadista de cacau	Baixo Risco	266,31
4631-1/00	Comércio atacadista de leite e laticínios	Baixo Risco	266,31
4632-0/01	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados	Baixo Risco	266,31
4632-0/02	Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas	Baixo Risco	266,31
4633-8/01	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos	Baixo Risco	266,31
4633-8/02	Comércio atacadista de aves vivas e ovos	Baixo Risco	266,31
4634-6/01	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados	Baixo Risco	266,31
4634-6/02	Comércio atacadista de aves abatidas e derivados	Baixo Risco	266,31
4634-6/03	Comércio atacadista de pescados e frutos do	Baixo Risco	266,31

	mar		
4634-6/99	Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais	Baixo Risco	266,31
4635-4/01	Comércio atacadista de água mineral	Baixo Risco	266,31
4635-4/02	Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante	Baixo Risco	266,31
4635-4/99	Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente	Baixo Risco	266,31
4637-1/01	Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel	Baixo Risco	266,31
4637-1/02	Comércio atacadista de açúcar	Baixo Risco	266,31
4637-1/03	Comércio atacadista de óleos e gorduras	Baixo Risco	266,31
4637-1/04	Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares	Baixo Risco	266,31
4637-1/05	Comércio atacadista de massas alimentícias	Baixo Risco	266,31
4637-1/06	Comércio atacadista de sorvetes	Baixo Risco	266,31
4637-1/07	Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes	Baixo Risco	266,31
4637-1/99	Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente	Baixo Risco	266,31
4639-7/01	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	Baixo Risco	266,31
4711-3/01	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados	Baixo Risco	399,47
4711-3/02	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados	Baixo Risco	266,31
4712-1/00	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns	Baixo Risco	159,79
4721-1/02	Padaria e confeitaria com predominância de revenda	Baixo Risco	159,79
4721-1/03	Comércio varejista de laticínios e frios	Baixo Risco	159,79
4721-1/04	Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes	Baixo Risco	159,79
4722-9/01	Comércio varejista de carnes - açougues	Baixo Risco	159,79
4722-9/02	Peixaria	Baixo Risco	159,79
4723-7/00	Comércio varejista de bebidas	Baixo Risco	159,79
4724-5/00	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros	Baixo Risco	159,79
4729-6/02	Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência	Baixo Risco	159,79

4729-6/99	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	Baixo Risco	159,79
4772-5/00	Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal	Baixo Risco	159,79
4773-3/00	Comércio varejista de artigos médicos e ortopédicos	Baixo Risco	199,73
4774-1/00	Comércio varejista de artigos de óptica	Baixo Risco	159,79
4789-0/05	Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários	Baixo Risco	159,79
4789-0/99	Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente	Baixo Risco	159,79
5510-8/01	Hotéis	Baixo Risco	159,79
5510-8/02	Apart-hotéis	Baixo Risco	159,79
5510-8/03	Motéis	Baixo Risco	159,79
5590-6/01	Albergues, exceto assistenciais	Baixo Risco	159,79
5590-6/03	Pensões (alojamento)	Baixo Risco	159,79
5590-6/99	Outros alojamentos não especificados anteriormente	Baixo Risco	159,79
5611-2/01	Restaurantes e similares	Baixo Risco	199,73
5611-2/02	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas	Baixo Risco	159,79
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	Baixo Risco	159,79
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação	Baixo Risco	119,84
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	Baixo Risco	159,79
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos	Baixo Risco	119,84
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	Baixo Risco	159,79
7729-2/03	Aluguel de material médico	Baixo Risco	159,79
8512-1/00	Educação infantil - pré-escola	Baixo Risco	159,79
8513-9/00	Ensino fundamental	Baixo Risco	199,73
8520-1/00	Ensino médio	Baixo Risco	239,68
8531-7/00	Educação superior - graduação	Baixo Risco	266,31
8532-5/00	Educação superior – graduação e pós-graduação	Baixo Risco	266,31
8541-4/00	Educação profissional de nível técnico	Baixo Risco	266,31
8542-2/00	Educação profissional de nível tecnológico	Baixo Risco	266,31
8591-1/00	Ensino de esportes	Baixo Risco	159,79
8599-6/99	Outras atividades de ensino não especificadas anteriormente	Baixo Risco	159,79
8622-4/00	Serviços de remoção de pacientes, exceto os serviços móveis de atendimento a urgências	Baixo Risco	199,73
8650-0/02	Atividades de profissionais da nutrição	Baixo Risco	199,73
8650-0/03	Atividades de psicologia e psicanálise	Baixo Risco	199,73

8650-0/04	Atividades de fisioterapia	Baixo Risco	199,73
8650-0/05	Atividades de terapia ocupacional	Baixo Risco	199,73
8650-0/06	Atividades de fonoaudiologia	Baixo Risco	199,73
8690-9/01	Atividades de práticas integrativas e complementares em saúde humana	Baixo Risco	199,73
8690-9/03	Atividades de acupuntura	Baixo Risco	199,73
8690-9/04	Atividades de podologia	Baixo Risco	199,73
8711-5/04	Centros de apoio a pacientes com câncer e com AIDS	Baixo Risco	159,79
8711-5/05	Condomínios residenciais para idosos e deficientes físicos	Baixo Risco	159,79
8720-4/01	Atividades de centros de assistência psicossocial	Baixo Risco	159,79
8800-6/00	Serviços de assistência social sem alojamento	Baixo Risco	159,79
9312-3/00	Clubes sociais, esportivos e similares	Baixo Risco	199,73
9313-1/00	Atividades de condicionamento físico	Baixo Risco	199,73
9321-2/00	Parques de diversão e parques temáticos	Baixo Risco	199,73
9602-5/01	Cabeleireiros, manicure e pedicure	Baixo Risco	159,79
9603-3/01	Gestão e manutenção de cemitérios	Baixo Risco	159,79
9603-3/02	Serviços de cremação	Baixo Risco	159,79
9603-3/03	Serviços de sepultamento	Baixo Risco	159,79
9603-3/04	Serviços de funerárias	Baixo Risco	159,79
9603-3/99	Atividades funerárias e serviços relacionados não especificados anteriormente	Baixo Risco	159,79
9609-2/05	Atividades de sauna e banhos	Baixo Risco	159,79
9609-2/07	Alojamento de animais domésticos	Baixo Risco	159,79

TABELA 3: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE

RISCO DEPENDENTE DE INFORMAÇÃO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	TIPO DE PROCEDIMENTO	PERGUNTAS PARA DEFINIR RISCO DA ATIVIDADE	VALOR DA TAXA EM R$
1031-7/00	Fabricação de conservas de frutas	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1043-1/00	Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não comestíveis de animais	Risco Dependente de Informação	2	532,63
1061-9/01	Beneficiamento de arroz	Risco Dependente de Informação	3	532,63
1063-5/00	Fabricação de farinha de mandioca e derivados	Risco Dependente de Informação	1	532,63

1064-3/00	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1065-1/01	Fabricação de amidos e féculas de vegetais	Risco Dependente de Informação	4	532,63
1069-4/00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1071-6/00	Fabricação de açúcar em bruto	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1081-3/01	Beneficiamento de café	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1092-9/00	Fabricação de biscoitos e bolachas	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1093-7/01	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1093-7/02	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1094-5/00	Fabricação de massas alimentícias	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1095-3/00	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos	Risco Dependente de Informação	5	532,63
1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos	Risco Dependente de Informação	1	532,63
1099-6/04	Fabricação de gelo comum	Risco Dependente de Informação	6	159,79
1731-1/00	Fabricação de embalagens de papel	Risco Dependente de Informação	7	532,63
1732-0/00	Fabricação de embalagens de cartolina e papel-cartão	Risco Dependente de Informação	8	532,63
1733-8/00	Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado	Risco Dependente de Informação	8	532,63
2014-2/00	Fabricação de gases industriais	Risco Dependente de Informação	9	532,63

2019-3/99	Fabricação de outros produtos químicos inorgânicos não especificados anteriormente	Risco Dependente de Informação	10	532,63
2029-1/00	Fabricação de produtos químicos orgânicos não especificados anteriormente	Risco Dependente de Informação	10	532,63
2071-1/00	Fabricação de tintas, vernizes, esmaltes e lacas	Risco Dependente de Informação	11,12	532,63
2091-6/00	Fabricação de adesivos e selantes	Risco Dependente de Informação	13,14	399,47
2093-2/00	Fabricação de aditivos de uso industrial	Risco Dependente de Informação	15	399,47
2219-6/00	Fabricação de artefatos de borracha não especificados anteriormente	Risco Dependente de Informação	16,17	532,63
2222-6/00	Fabricação de embalagens de material plástico	Risco Dependente de Informação	18	532,63
2312-5/00	Fabricação de embalagens de vidro	Risco Dependente de Informação	19	532,63
2341-9/00	Fabricação de produtos cerâmicos refratários	Risco Dependente de Informação	20	532,63
2349-4/99	Fabricação de produtos cerâmicos não-refratários não especificados anteriormente	Risco Dependente de Informação	21	532,63
2591-8/00	Fabricação de embalagens metálicas	Risco Dependente de Informação	22	532,63
2829-1/99	Fabricação de outras máquinas e equipamentos de uso geral não especificados anteriormente, peças e acessórios	Risco Dependente de Informação	23,24,25,26	532,63
3092-0/00	Fabricação de bicicletas e triciclos não-motorizados, peças e acessórios	Risco Dependente de Informação	27	532,63
3250-7/07	Fabricação de artigos ópticos	Risco Dependente de Informação	28	532,63

3291-4/00	Fabricação de escovas, pincéis e vassouras	Risco Dependente de Informação	29	399,47
3292-2/02	Fabricação de equipamentos e acessórios para segurança pessoal e profissional	Risco Dependente de Informação	30	399,47
3299-0/06	Fabricação de velas, inclusive decorativas	Risco Dependente de Informação	31	399,47
4632-0/03	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	Risco Dependente de Informação	32	266,31
4635-4/03	Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	Risco Dependente de Informação	33	266,31
4664-8/00	Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odonto-médico-hospitalar; partes e peças	Risco Dependente de Informação	34	266,31
4771-7/01	Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas	Risco Dependente de Informação	35	199,73
4930-2/01	Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, municipal	Risco Dependente de Informação	36	266,31
4930-2/02	Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional	Risco Dependente de Informação	36	266,31
5211-7/01	Armazéns gerais - emissão de warrant	Risco Dependente de Informação	37	159,79
5211-7/99	Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis	Risco Dependente de Informação	37	159,79

6203-1/00	Desenvolvimento e licenciamento de programas de computador não customizáveis	Risco Dependente de Informação	38	159,79
7120-1/00	Testes e análises técnicas	Risco Dependente de Informação	39	159,79
7500-1/00	Atividades veterinárias	Risco Dependente de Informação	40	199,73
8129-0/00	Atividades de limpeza não especificadas anteriormente	Risco Dependente de Informação	41,42,43,44,45,46	199,73
8292-0/00	Envasamento e empacotamento sob contrato	Risco Dependente de Informação	47	199,73
8630-5/03	Atividade médica ambulatorial restrita a consultas	Risco Dependente de Informação	48	199,73
8630-5/99	Atividades de atenção ambulatorial não especificadas anteriormente	Risco Dependente de Informação	48	199,73
8650-0/01	Atividades de enfermagem	Risco Dependente de Informação	48	199,73
8650-0/99	Atividades de profissionais da área de saúde não especificadas anteriormente	Risco Dependente de Informação	48	199,73
8690-9/99	Outras atividades de atenção à saúde humana não especificadas anteriormente	Risco Dependente de Informação	48	199,73
9601-7/01	Lavanderias	Risco Dependente de Informação	49	159,79
9602-5/02	Atividades de estética e outros serviços de cuidados com a beleza	Risco Dependente de Informação	48	199,73
9609-2/99	Outras atividades de serviços pessoais não especificadas anteriormente	Risco Dependente de Informação	48	159,79

PERGUNTAS RELACIONADAS À TABELA III

Nº DA PERGUNTA	TEXTO DA PERGUNTA
1	O resultado do exercício da atividade econômica é produto artesanal?
2	O produto fabricado é comestível?

3	O beneficiamento do produto é industrial?
4	Haverá a produção artesanal de polvilho?
5	O resultado do exercício da atividade econômica é especiaria e/ou condimento desidratado produzido artesanalmente?
6	O gelo fabricado é para consumo humano ou entrará em contato com alimentos e bebidas?
7	O produto se destina a entrar em contato com alimento ou é usado para embalar produto a ser esterilizado?
8	O produto se destina a entrar em contato com alimento ou produto para saúde?
9	O gás fabricado é usado para fim terapêutico?
10	O resultado do exercício da atividade é produto de uso ou aplicação como aditivo de alimentos?
11	O resultado do exercício da atividade será utilizado para o revestimento interno de embalagens que entram em contato com alimentos?
12	O resultado do exercício da atividade serão tintas, vernizes, esmaltes, lacas, pigmentos e/ou corantes que utilizam precursores no processo de síntese química nestes compostos?
13	O resultado do exercício da atividade será utilizado para o revestimento interno de embalagens que entram em contato com alimentos?
14	O resultado do exercício da atividade serão adesivos, colas, decalques e selantes para uso industrial e doméstico de origem animal, vegetal e sintética que utilizam precursores no processo de síntese química destes compostos?
15	O resultado do exercício da atividade será aditivo alimentar ou insumo farmacêutico ou insumo para cosméticos, perfumes e produto de higiene ou insumo para indústria de produto para saúde ou insumo para saneantes?
16	Haverá a fabricação de preservativos?
17	Haverá a fabricação de luvas para procedimentos médicos, odontológicos ou hospitalares?
18	O resultado do exercício da atividade será embalagem de material plástico que entra em contato com alimento e/ou para diagnóstico de uso in vitro ou produto não estéril indicado para apoio a procedimentos de saúde?
19	Haverá a fabricação de embalagens de vidro que entram em contato com alimento?
20	Haverá a fabricação de produtos refratários utilizados como embalagem que entra em contato com alimento?
21	Haverá a fabricação de produtos cerâmicos não refratários utilizados como embalagem que entram em contato com alimento?
22	Haverá a fabricação de embalagens metálicas que entram em contato com alimento?
23	Haverá fabricação de aparelhos ou suas partes, equipamentos ou acessórios de uso ou de aplicação médica, hospitalar, odontológica ou laboratorial destinadas ao diagnóstico, prevenção, apoio, tratamento ou reabilitação da saúde, inclusive os de educação física, embelezamento e correção estética?
24	Haverá a fabricação de câmaras de bronzeamento?
25	Haverá a fabricação de equipamentos ou aparelhos de uso ou aplicação médica, hospitalar, odontológica ou laboratorial destinadas ao diagnóstico, prevenção, apoio, tratamento ou reabilitação da saúde, inclusive os de educação física, embelezamento e correção estética?
26	Haverá a fabricação de esterilizadores para laboratórios, hospitais ou outros fins?

27	Haverá a fabricação de triciclos não-motorizados, peças e acessórios produzidos serão utilizados como produtos para saúde?
28	Haverá fabricação de produto para saúde?
29	Haverá no exercício a fabricação de escova dental?
30	Haverá no exercício da atividade a fabricação de artefatos de tecido não tecido para uso odonto-médico-hospitalar?
31	Haverá no exercício da atividade a fabricação de velas, sebo e/ou estearina utilizadas como cosmético ou saneante?
32	Haverá no exercício da atividade a realização de fracionamento, acondicionamento, embalagem e/ou rotulagem, consideradas etapas do processo produtivo?
33	Haverá a realização de atividade de engarrafamento e/ou rotulagem, consideradas etapas do processo produtivo, de água mineral?
34	O resultado do exercício da atividade compreende a comercialização de produtos para a saúde?
35	Haverá no exercício da atividade a prestação de serviço farmacêutico?
36	Haverá no exercício da atividade o transporte e/ou armazenamento de medicamento, cosmético, perfume, produto de higiene, saneante, produto para saúde, sangue, produtos que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade?
37	Haverá no exercício da atividade o armazenamento de medicamento, cosmético, perfume, produto de higiene, saneante, produto para saúde, sangue, produtos que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade?
38	Haverá o desenvolvimento de softwares que realizam ou influenciam diretamente no diagnóstico, monitoramento, terapia (tratamento para a saúde?)
39	Haverá no exercício da atividade a análise de produto sujeito à Vigilância Sanitária?
40	O resultado do exercício da atividade inclui a comercialização e/ou uso de medicamentos controlados e/ou equipamentos de diagnóstico por imagem?
41	Haverá no exercício da atividade o procedimento de esterilização de produtos relacionados à saúde?
42	Haverá a prestação de serviços de reprocessamento por gás óxido de etileno (E.T.O) ou suas misturas?
43	Haverá a prestação de serviços de esterilização por gás óxido de etileno ou suas misturas em hospital ou entidade a ele assemelhada?
44	Haverá a prestação de serviços de irradiação de alimentos por radiação ionizante?
45	Haverá a prestação de serviços de esterilização através de óxido de etileno (E.T.O) e/ou raio ionizante?
46	Haverá a prestação de serviços de eliminação de micro-organismos nocivos por meio de esterilização em equipamentos médico-hospitalares e/ou outros?
47	Haverá no exercício da atividade o envasamento, fracionamento e empacotamento de produtos relacionados a saúde, sujeitos a atuação de vigilância sanitária, para terceiros sob contrato, tais como: engarrafamento de produtos líquidos, incluindo alimentos e bebidas, empacotamento de sólidos, envasamento em aerossóis ou empacotamento de preparados farmacêuticos?
48	Haverá no exercício da atividade a realização de procedimentos invasivos?
49	O exercício da atividade compreende lavanderia, autônoma e independente de outro estabelecimento, que processa roupa hospitalar?

TABELA 4: HABITE-SE SANITÁRIO

DESCRIÇÃO	VALOR DA TAXA EM R$
Alvará Sanitário de Construção (Habite-se Sanitário)	86,00

TABELA 5: ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

ATIVIDADE	VALOR DA TAXA EM R$
Emissão da 2ª via de licença sanitária	39,94
Emissão da 2ª via de alvará sanitário de construção (Habite-se Sanitário)	39,94
Alteração de dados cadastrais	39,94
Alteração de responsável técnico	39,94
Declaração sanitária	39,94

SUMÁRIO

TÍTULO I 1
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES 1
CAPÍTULO I 3
COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES 3
CAPÍTULO II 4
PRODUTOS 4
DE INTERESSE À SAÚDE 4
CAPÍTULO III 5
ESTABELECIMENTOS 5
E LOCAIS DE INTERESSE À SAÚDE 5
TÍTULO II 6
REGISTRO E CONTROLE 6
TÍTULO III 7
ROTULAGEM 7
TÍTULO IV 8
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE 8
TÍTULO V 8
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS 8
CAPÍTULO I 8
NORMAS GERAIS 8
CAPÍTULO II 10
COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 10
CAPÍTULO III 12
COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL 12
CAPÍTULO IV 14
INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS 14
CAPÍTULO V 15
APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS 15
CAPÍTULO VI 15
PERÍCIA E CONTRAPROVA 15

CAPÍTULO VII 16
DISPOSIÇÕES FINAIS 16
TÍTULO VI 17
CAPÍTULO I 17
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS 17
CAPÍTULO II 19
ALVARÁ SANITÁRIO DE CONSTRUÇÃO (HABITE-SE SANITÁRIO) 19
TÍTULO VII 20
DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS 20
INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS 20
TÍTULO VIII 22
ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS 22
CAPÍTULO I 22
ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E CONGÊNERES 22
CAPÍTULO II 23
FABRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E 23
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES 23
CAPÍTULO III 24
PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES 24
CAPÍTULO IV 26
ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ 26
CAPÍTULO V 26
FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS 26
CAPÍTULO VI 27
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM 27
LEITE E LATICÍNIOS 27
CAPÍTULO VII 28
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS 28
CAPÍTULO VIII 33
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO 33

CAPÌTULO IX 36
MERCADOS E SUPERMERCADOS 36
CAPÍTULO X 37
EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS 37
ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES 37
CAPÍTULO XI 38
CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS 38
CAPÍTULO XII 39
RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES, HOTÉIS, MOTÉIS E PENSÕES 39
CAPÍTULO XIII 41
PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES 41
CAPÍTULO XIV 43
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES 43
CAPÍTULO XV 44
ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA 44
TÍTULO IX 44
FEIRAS LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS 44
CAPÍTULO I 44
FEIRAS LIVRES 44
CAPÍTULO II 46
COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS 46
TÍTULO X 48
ENGENHARIA SANITÁRIA 48
CAPÍTULO I 48
NORMAS GERAIS 48
CAPÍTULO II 50
NECROTÉRIOS, LOCAIS PARA VELÓRIOS, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS, ATIVIDADES MORTUÁRIAS 50
CAPÍTULO III 51

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL....51
CAPÍTULO IV....54
PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL....54
TÍTULO XI 55
PREVENÇÃO E CONTROLE DE ZOONOSES....55
CAPÍTULO I....58
CRIAÇÃO DE ANIMAIS....58
TÍTULO XII 60
ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS....60
CAPÍTULO I....60
SALÕES DE BARBEIROS E CABELEREIROS....60
CAPÍTULO II....60
PRAÇAS DE ESPORTES....60
CAPÍTULO III....61
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES....61
CAPÍTULO IV....63
HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SÁUDE....63
CAPÍTULO V....65
ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS....65
CAPÍTULO VI....65
PISCINAS....65
TÍTULO XIII 68
SETOR DE CONTROLE AMBIENTAL E SAÚDE DO TRABALHADOR....68
CAPÍTULO I....68
DISPOSIÇÕES GERAIS....68
CAPÍTULO II....69
ATRIBUIÇÕES....69
CAPÍTULO III....71
DISPOSIÇÕES FINAIS....71
TÍTULO XIV 72
TAXA DE LICENÇA SANITÁRIA....72

CAPÍTULO I 72
DISPOSIÇÕES GERAIS 72
CAPÍTULO II 73
LICENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS 73
TÍTULO XV 74
INFRAÇÃO E PENALIDADES 74
TÍTULO XVI 79
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO 79
CAPÍTULO I 79
NOTIFICAÇÃO 79
CAPÍTULO II 81
AUTO DE INFRAÇÃO 81
CAPÍTULO III 82
RECURSOS 82
CAPÍTULO IV 84
PROCESSAMENTO DAS MULTAS 84
CAPÍTULO V 85
ANEXO ÚNICO 87
TABELA 1: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE 87
ALTO RISCO SANITÁRIO 87
TABELA 2: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE 92
BAIXO RISCO SANITÁRIO 92
TABELA 3: ATIVIDADES COM BASE NA CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS – CNAE 95
RISCO DEPENDENTE DE INFORMAÇÃO 95
PERGUNTAS RELACIONADAS À TABELA III 99
TABELA 4: HABITE-SE SANITÁRIO 102
TABELA 5: ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS 102