PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPERA FELIZ

ÍNDICE

Título I - Disposições Gerais

Título II - Saneamento Básico

Capítulo I - Das águas de abastecimento
Capítulo II - Da coleta e disposição do lixo
Capítulo III - Do Meio Ambiente
Capítulo IV - Da drenagem do solo como medida do saneamento do meio
Capítulo V - Da higiene das habitações, Terrenos e vias públicas
Capítulo VI - Saneamento nas Zonas Rurais

Título III - Dos alimentos, bebidas e vinagres

Capítulo I - Considerações Gerais e definições
Capítulo II - Da vigilância dos alimentos
Capítulo III - Da qualificação dos alimentos
Capítulo IV - Da colheita de amostra e análise fiscal
Capítulo V - Das bebidas e vinagres
Seção I - Disposições Gerais
Seção II - Da vigilância de bebidas e vinagres

Título IV - Dos estabelecimentos

Capítulo I - Normas gerais
Seção I - Do licenciamento
Seção II - Da documentação
Seção III - Da classificação
Seção IV - Da construção
Seção V - Das cozinhas e/ou Salas de manipulação
Seção VI - Das instalações sanitárias
Seção VII - Dos vestiários
Seção VIII - Dos equipamentos e utensílios
Seção IX - Do pessoal
Seção X - Da propaganda
Seção XI - Dos açougues, depósitos de carnes, casas de aves, peixarias e congêneres
Seção XII - Dos matadouros, frigoríficos, charqueadas, dos abatedouros de aves e estabelecimentos congêneres
Seção XIII - Dos depósitos de aves e de outros animais vivos para comércio
Seção XV - Das padarias, bombonieres, confeitarias e congêneres
Seção XVI - Das granjas, leiterias, usinas de beneficiamento de leite, postos de refrigeração, posto de recebimento, fábrica de laticínios e estabelecimentos congêneres
Seção XVII - Das quitandas, casas de frutas e congêneres
Seção XVIII - Das feiras livres, de comidas típicas e congêneres
Seção XIX - Festejos públicos, comércio ambulante, trailers e congêneres
Seção XX - Das casas de frios, sorveterias e congêneres
Seção XXI - Dos mercados e supermercados, mercearias

Seção XXII - Dos depósitos de alimentos, atacadistas e congêneres
Seção XXIII - Dos bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres
Seção XXIV - Das causas de sucos naturais, vitaminas e congêneres.
Seção XXV - Das fábricas de alimentos (biscoitos, doces, massas, salgados, conservas e outros), fecularias, fábrica de gelo, fábrica de bebidas, torrefação de café, indústria de balas, beneficiadoras e congêneres
Seção XXVI - Das distribuidoras de bebidas, depósitos de bebidas e congêneres
Seção XXVII - Dos clubes recreativos, centros esportivos de esportes, academia e congêneres
Seção XXVIII - Dos hotéis, hospedaria, motéis, pensões, pensionatos, asilos, creches e congêneres
Seção XXIX - Das lavanderias, dos institutos e salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, saunas, casas de massagem e congêneres
Seção XXX - Dos estabelecimentos de ensino e similares
Seção XXXI - Das boates, cinemas, teatros e congêneres
Seção XXXII - Das garagens, oficinas e congêneres
Seção XXXIII - Das agências funerárias, velórios, necrotérios, salas de necropsia, salas de anatomia patológica, cemitérios e congêneres

Título V - Da medicina e profissões afins

Título VI - Dos estabelecimentos médicos, odontológicos, farmacêuticos e congêneres

Capítulo I - Das disposições gerais para estabelecimentos hospitalares e para-hospitalar
Capítulo II - Dos laboratórios de análises clínicas e congêneres
Capítulo III - Das drogarias e farmácias
Capítulo IV - Das casas de óticas, artigos cirúrgicos, odontológicos, ortopédicos e congêneres
Capítulo V - Dos consultórios odontológicos, laboratórios de prótese e congêneres
Capítulo VI - Dos hospitais, clínicas e consultórios veterinários, estabelecimentos que comercializem produtos agroveterinários e congêneres
Capítulo VII - Dos órgãos executores de atividades hemoterapéuticas e dos bancos de leite humano
Capítulo VIII - Das normas de proteção contra radiação

Título VII - Da Vigilância Epidemiológica

Título VIII - Da educação para a saúde

Título IX - Da saúde do trabalhador

Título X - Da saúde mental

Título XI - Da criação de animais e controle de zoonoses

Capítulo I - Das disposições gerais
Capítulo II - Norma para criação dos animais
Capítulo III - Da apreensão de animas
Capítulo IV - Do destino dos animais apreendidos
Capítulo V - Da responsabilidade do proprietários de animais

Capítulo VI - Das normas para controle de zoonoses
Capítulo VII - Dos animais sinantrópicos e vetores
Capítulo VIII - Das infração e penalidades

Título XIII - Do procedimento administrativo

Capítulo I - Do auto de infração
Capítulo II - Do tempo de intimação
Capítulo III - Do auto de apreensão e depósito
Capítulo IV - Do auto de colheita de amostra
Capítulo V - Do auto de apreensão
Capítulo VI - Do termo de interdição
Capítulo VII - Do processamento de multas e recursos

Título XIX - Das disposições finais e transitórias

LEI MUNICIPAL Nº 390/99 DE 12 DE MAIO DE 1999.

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DE ESPERA FELIZ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Vereadores de ESPERA FELIZ, Estado de Minas Gerais, aprovou e eu Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

Disposições Gerais

Art.1º - A Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regidas pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, respeitadas as legislações Federal, Estadual e Municipal vigente.

Parágrafo Único - As Normas Técnicas Especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde pelo executivo municipal, visando zelar pela saúde e bem estar dos munícipes, tendo os seguintes objetivos:
I - Assegurar o direito à saúde dos cidadãos através da participação e do controle de todos os riscos relacionados com as atividades básicas de conservação da vida do homem, como habitação, recreação, alimentação e trabalho;
II - Entender o processo educativo como das relações sociais da vida do cidadão, garantidas as condições de saúde, conforto, higiene, segurança e bem estar públicos;
III - Assegurar condições adequadas de qualidade na distribuição, armazenamento, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde pública;
IV - Assegurar condições adequadas de higiene, instalação, funcionamento e o processo produtivo dos estabelecimentos, assim como a garantia da integridade do trabalhador e sua higiene física, mental e social;
V - Promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de riscos de interesse da saúde pública;
VI - Assegurar a informação, participação e controle da população nas questões de vigilância à saúde.

Art.2° - Compete à Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo o território municipal, cabendo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública e Educação Sanitária.
Parágrafo Único - A aplicação das medidas cuja natureza tenha por finalidade o bem estar coletivo, constitui dever não só do poder público mas também da família e do indivíduo.

Art.3° - Toda pessoa física ou jurídica sujeita às prescrições desta Lei fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções.
Parágrafo Único - Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora ficando o responsável sujeito a multa pelo ato devidamente comprovado.

Art. 4° - Sem prejuízo de outras atribuições, compete a Secretaria Municipal de Saúde.
I - Exercer o poder de polícia sanitária do município;
II - Promover, orientar e coordenar estudos e campanhas de interesse na área de saúde pública;

III - Estudar, planejar, supervisionar, coordenar, controlar as atividades de vigilância sanitária e epidemiológica no que se refere às ações sobre o meio ambiente, incluindo ambiente de trabalho e saúde do trabalhador;
IV - Fiscalizar e licenciar os estabelecimentos e serviços relacionados diretamente ou indiretamente à saúde individual ou coletiva;
V - Fiscalizar os produtos insumos, equipamentos e outros que estejam direta ou indiretamente ligados à saúde;
VI - Realizar o controle de zoonoses em todo o município;
VII - Orientar e fiscalizar a ação da iniciativa privada e pública na promoção, proteção e recuperação da saúde do indivíduo.

Art. 5° - O poder de polícia sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do município de ESPERA FELIZ tem como finalidade promover normas para controle, inspeção , fiscalização e Vigilância Sanitária:
I - Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos.
II - Dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta lei, bem como daqueles de peculiar interesse de saúde pública.
III - Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
IV - Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos da diversões públicas em geral;
VI - Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
IX - Das condições sanitárias das casas de massagens, saunas, e estabelecimentos afins, para uso público;
X - Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
XI - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário;
XII - Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
XIII - Das condições da Coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
XIV - Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais;
XV - Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais;
XVI - Do controle de endemias, surtos, bem como das campanhas de saúde pública;
XVII - Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitários;
XVIII - Das agências funerárias e velórios;
XX - Da poluição ambiental, inclusive daquela decorrente da utilização por terceiros, da sua malha viária;
§ 1° - Excetuando o inciso I , todos os estabelecimentos citados no presente artigo bem como todos, aqueles de interesse da saúde deverão possuir "Alvará Sanitário", renovável anualmente, junto à Secretaria Municipal de Saúde de ESPERA FELIZ - MG.

Art.6° - Sem prejuízos de outras atribuições, compete aos profissionais de nível superior do Setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de ESPERA FELIZ.
I - Planejar e coordenar as ações de vigilância sanitária;

II - Treinar e assessorar os inspetores sanitário;
III - Zelar pelo cumprimento das medidas descritas em Leis, regulamentos e Normas Técnicas Especiais;
IV - Definir planos e metas de trabalho;
V - Executar ações de fiscalização sanitária;
VI - Lavrar autos;
VII - Elaborar e/ou modificar Normas Técnicas Especiais sempre que se fizer necessário;
VIII - Organizar campanhas de educação em saúde;
IX - Investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;
X - Identificar e orientar o controle de transmissores de doenças;
XI - Organizar o controle de zoonoses;
XII - Promover palestras e cursos específicos sobre alimentos e zoonoses;
Art. 7° - A execução das medidas sanitárias caberá também aos fiscais sanitários, que terão, entre outras, as seguintes atribuições:
I - Zelar pelo cumprimento das medidas descritas por esta Lei e outras que, por ventura, venham a envolver suas tarefas diárias;
II - Orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção de situações que comprometa a saúde coletiva;
III - Inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação;
IV - Lavrar autos de infração, multa, auto de apreensão e inutilização de alimentos, auto de colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e processo fiscal;
V - Participar de Campanhas de Vacinação e orientação de educação para saúde;
VI - Atender às denúncias ligadas à saúde, descritas nesta Lei e em Normas Técnicas Especiais;

Art. 8 ° - O município fica autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e de outros municípios, objetivando o melhor cumprimento desta Lei.
Parágrafo Único - Os convênios assinados nos termos desta lei vigorarão após serem aprovados pelo Conselho Municipal de Saúde e pela Câmara Municipal de ESPERA FELIZ.

Art. 9° - A população terá assegurado seu acesso aos estabelecimentos sob Vigilância Sanitária, em conjunto com as equipes de fiscalização, através de representação homologada pelo Conselho Municipal de Saúde.
Parágrafo Único - Entende-se por estabelecimento sob Vigilância Sanitária todos que dependem de Alvará Sanitário para licença de funcionamento.

Art.10 - Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da Saúde.
Parágrafo Único - A identificação do responsável pela denúncia é facultativa, ficando resguardado pela Secretaria Municipal de Saúde, o sigilo da mesma.

Art. 11 - Entende-se por substâncias e produtos de interesse da saúde os alimentos de origem animal e vegetal, produtos dietéticos, gêneros alimentícios, água mineral e de fontes, medicamentos, drogas, insumos, próteses, órteses, correlatos, bicos de mamadeiras, equipamentos de proteção individual, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento, substâncias e/ou outros produtos que possam trazer agravos à saúde.

Art. 12 - Cabe ao setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, a avaliação e controle do risco à saúde referente à substância de interesse da saúde.

Art.13 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde a normatização, o controle e a fiscalização das condições sanitárias e técnicas de extração, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, aplicação, comercialização e uso das substâncias e produtos de interesse da saúde, de acordo com as leis Federais e Estaduais vigentes.
Parágrafo Único - A normatização, controle e fiscalização do cultivo, produção, manipulação, embalagem, comercialização, armazenamento de matéria- prima e alimentos "in natura" será regulamentado por esta Lei e Normas Técnicas Especiais.

Art. 14 - A normatização, o controle e a fiscalização serão exercidos sobre substâncias e produtos de interesse da saúde, os profissionais que trabalham com esta substância e produtos, e as condições de armazenamento dos estabelecimentos que extraiam, produzam, comercializem, distribuam, transportem, beneficiem, acondicionem, conservem, depositem, armazene, consumam e que prestem serviços relacionados a substâncias e produtos de interesse da saúde, pública ou privados.
Parágrafo Único - De acordo com a portaria 1.428 de 26 de Novembro de 1993 do Ministério da Saúde. (ou outra que a substitua), a inspeção sanitária deverá assegurar que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, sua próprias boas práticas de produção, prestação de serviços e seus programas de qualidade.

TÍTULO II

SANEAMENTO BÁSICO

Capítulo I - DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO, águas servidas e redes coletoras de esgoto.

Art.15 - As medidas de saneamento básico, constituem dever do poder público, da comunidade e do indivíduo.

Art.16 - A Secretaria Municipal de Saúde, no que lhe couber, adotará providências para a solução dos problemas básicos de saneamento.
§ 1° - A classificação das águas do território municipal obedecerá a resolução CONAMA n° 20, de 18 de Julho de 1986 ou a outra que a substitua.
§ 2° - Estão sujeitos à orientação e fiscalização da autoridade sanitária os serviços de saneamento inclusive o de abastecimento de água e o de remoção de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos.

Art. 17 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde o exame periódico da água, suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade, em absoluta conformidade com a portaria n° 36, de 19 de Janeiro de 1990 do Ministério da Saúde que estabelece normas e padrões da potabilidade da água destinada ao consumo humano, ou outra resolução federal que possa vir a substituí-la.

Parágrafo Único - Compete ao órgão instituído pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água em ESPERA FELIZ.

Art.18 - Nos projetos de obras e sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, além das exigências contidas nas Normas Técnicas Especiais.
I - O aproveitamento será feito em manancial adequado de superfície ou subterrâneo e a água, após o tratamento, obedecerá a padrões estabelecidos para o tipo de consumo;
II - É vetada a intercomunicação da canalização do sistema público de abastecimento de água a outras fontes de suprimento de água.
III - Toda água natural ou tratada contida em reservatórios, casas de bombas, poços de sucção ou outras estruturas, ficará suficientemente protegida contra respingos, infiltrações ou vazamentos e do contato com agentes animados, de qualquer espécie, devendo tais partes serem construídas com material a prova de percolação e as aberturas de inspeção, dotadas de dispositivos que impeçam a entrada de líquidos estranhos.
IV - Toda água distribuída por sistema de abastecimento será submetida a um processo de desinfecção de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico.
V - As tubulações, suas juntas e peças especiais, serão de tipo e material aprovados pelo órgão competente (Associação Brasileira de Normas Técnicas), tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada.

§ 1° - Para o caso de desinfecção por cloro e seus compostos, será mantido em qualquer ponto da rede de distribuição um teor mínimo de 0,2 ml/ 1 de cloro residual livre, em situação de emergência o teor mínimo será estabelecido pela autoridade competente.
§ 2° - Outros processo de desinfecção poderão ser utilizados, desde que devidamente aprovados pela autoridade competente.

Art. 19 - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento da água, oferecendo risco a saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art.20 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.
Parágrafo Único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes do Título II desta Lei, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 21 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.
§ 1° - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus compostos ativos e permanecer devidamente tampados.
§ 2° - Os reservatórios de água terão a superfície lisa, impermeável e resistente, não podendo ser revestidos de material sujeito à contaminação.

Art.22 - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênico-sanitárias reguladas pelas Normas Técnicas do Ministério da Saúde;

I - Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação;
II - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 m (Quinze metros) de focos de contaminação;
III - Todo poço será convenientemente protegido de contaminação, possuindo, para tanto;
a) paredes impermeabilizadas até em 3 m (Três metros) de profundidade, mínimo;
b) tampa de concreto;
c) bomba elétrica ou manual, para extração da água;
d) dispositivo que desvie as água de chuva;
e) calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.
IV - As águas dos poços deverão sofrer análise periódica.

Art. 23 - A água deverá sempre ser armazenada em recipiente que não prejudique sua potabilidade nem propicie o acúmulo de água estagnada.

Art. 24 - Na zona rural, favelas e regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e conveniência da saúde pública.

Art. 25 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.
§ 1° - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das mesmas em permanente bom estado de conservação e funcionamento.
§ 2° - Toda ligação domiciliar de esgoto terá caixa séptica domiciliar destinada ao pré-tratamento do esgoto doméstico, antes da ligação à rede coletiva, conforme orientação do órgão municipal competente.
§ 3° - Os estabelecimentos que apresentarem despejos poluentes (físicos ou químicos), que não possam ser recebidos "in natura" ou que comprometam de alguma forma o funcionamento do sistema coletor, deverão ter seus despejos previamente tratados, de acordo com processos aprovados pelo órgão competente.

Art. 26 - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outra procedência feitas à galeria de água pluviais deverá ser desconectada desta e ligadas à rede pública coletora.

Art. 27 - Desde que não haja rede coletora de esgoto, todas as edificações ficam obrigadas a fazer uso de fossa séptica para tratamento de esgotos, com destino final dos afluentes.
Parágrafo Único - Quando for utilizado fossa séptica para tratamento de esgoto, será obrigatória sua manutenção em perfeito estado de conservação e funcionamento, através de sua limpeza sistemática pelos responsáveis.

Art. 28 - As fossa sépticas, quando existentes, deverão satisfazer, no mínimo, as seguintes condições:
I - receber todos os dejetos domésticos ou qualquer outro dejeto de caráter semelhante;
II - Não receber águas pluviais, nem despejos industriais a prejudicar seu funcionamento;
III - Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
IV - Ter facilidade de acesso, visando à necessidade periódica de remoção do lodo digerido ou sucção de dejetos;

V - Ser construído com material de durabilidade e estanquidade adequados ao fim a que se destina;
VI - Não observância de odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes;
VII - Não haja poluição ou contaminação do solo nem de água, capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

Art.29 - Para aprovação dos planos de arruamento e loteamento, exigir-se-á, a critério da autoridade sanitária, apresentação de projetos completos dos sistema de abastecimento de água, de coleta e disposição de esgotos sanitários e pluviais, inclusive das instalações de tratamento ou depuração , quando necessárias.

Art. 30 - As industrias a se instalarem no Município, ficam obrigadas a submeter à autoridade competente, para prévio conhecimento e aprovação, o plano do lançamento de resíduos líquidos, sólidos e gasosos, visando a evitar os inconvenientes ou prejuízos da poluição e contaminação de água receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera.
§ 1° - Para efeito do disposto nesta Lei, as industrias mencionarão no plano, a linha completa de sua produção, com esquema da marcha das matérias-primas beneficiadas e respectivos produtos, subprodutos e resíduos, para cada operação, registrando a quantidade, a qualidade, a natureza e a composição de um de outro e o consumo de água na indústria.
§ 2° - As indústrias já existentes no Município ficam obrigadas a promover as medidas necessárias no sentido de corrigir os inconvenientes e prejuízos da população e da contaminação de águas receptoras de áreas territoriais e da atmosfera.
§ 3° - Sempre que a autoridade sanitária verificar a existência de anormalidades ou falhas capazes de oferecer perigo a saúde, comunicará o fato aos responsáveis, para imediatas medidas corretivas.

Art. 31 - Todo edifício será abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina e dotado de dispositivos adequados a receber resíduos sólidos e líquidos.

Art. 32 - O Sistema de abastecimento domiciliar de água e o escoamento das águas deverão ser feitos de acordo com os regulamentos dos órgão competentes e das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 33 - É expressamente proibida a comunicação de tubulações de água com fossas, ramais de esgoto, poços advertentes, poços de visita e caixas de inspeção, bem como o lançamento de água residuais em áreas territoriais.
Parágrafo Único - O lançamento de água residuais em água receptora, só será tolerado após tratamento, a fim de que as características físico, químico e biológicas não prejudiquem a saúde, ecologia e composição das águas.

CAPÍTULO II - Da Coleta e Disposição do Lixo

Art. 34 - As pessoas físicas e jurídicas deverão cumprir as normas estabelecidas pelo órgão competente no tocante à disposição, acondicionamento, coleta e destino final do lixo, que processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios à saúde e bem estar da população sendo, expressamente proibido;
I - Utilizar o lixo “in natura” para alimentação de animais;
II - É proibido a catação de resíduo sólidos de qualquer natureza;

III - Incineração de lixo ao ar livre, em locais não permitidos pela autoridade competente;
IV - Lançar o lixo em águas de superfície;
V - Acúmulo, nas habitações e em terrenos a elas pertencentes, ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

Art. 35 - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

Art. 36 - O órgão responsável pela coleta, transporte e destino final do lixo, seguirá as Normas Especiais em vigor, bem como facilitará o trabalho da autoridade, no que lhe couber.

Art. 37 - O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, usará equipamento aprovado pelo órgão competente com o objetivo de prevenir contaminação ou acidente.

Art. 38 - São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos;
I - Lixos hospitalares e clínicos.
II - Lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;
III - Lixos de farmácias e drogarias;
IV - Lixos químicos;
V - Lixos radioativos e outros;
§ 1° - Farmácias, Drogaria, Consultórios médicos e dentários, Hospitais, Creche, Abrigo, etc., deverão separar o lixo contaminado, que será recolhido e incinerado em separado.
§ 2° - Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados e recolhidos de acordo com as normas técnicas especiais do órgão competente.

Art. 39 - A queima de resíduos sólidos (lixo) deverá ser feita em incinerador adequado e o procedimento da combustão deverá evitar a dispersão de poluentes.
Parágrafo Único - Outros métodos de incineração e esterilização poderão ser usados desde que autorizados pela autoridade competente.

CAPÍTULO III - Do Meio Ambiente.

Art. 40 - Para efeito desta Lei, denomina-se poluente do meio ambiente qualquer substância, nos estados sólidos, líquidos ou gasoso, que direta ou indiretamente, contamine o ar atmosférico, o solo e a água.

Art. 41 - Denomina-se poluição do ar atmosférico aquelas produzida pela descarga de poluentes ou de outras substâncias, de maneira a torná-lo;
I - Impróprio, nocivo ou ofensivo à saúde;
II - Inconveniente ao bem estar público
III - Danoso aos materiais, a vida animal e vegetal.
IV - Prejudicial à segurança, ao uso e gozo da propriedade e das atividades normais da comunidade.

Art. 42 - Estão submetidos à presente Lei e as Normas Técnicas Especiais os estabelecimentos industriais, agropecuários, públicos e privados, as atividades de

transporte por veículos automotores e correlatos, operações mecânica de máquinas fixas e móveis, temporárias ou permanentes, qualquer que seja o campo de operações e finalidades a que se destine e que produzam e tendam a produzir a poluição ambiental.

Art. 43 - Os responsáveis pelas atividades de qualquer natureza que estejam causando Poluição Ambiental, são obrigados a tomar as medidas adequadas para evitar a poluição e seus efeitos, subordinando-se às exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, inclusive com o reaproveitamento de eventuais resíduos.

Art. 44 - Na zona rural, verificada a inexistência de danos e incômodos à coletividade, assim como de prejuízos de ordem econômica, poderão ser toleradas eventuais emissões de poluentes, a critérios da autoridade competente.

Art. 45 - A autoridade competente deverá aprovar os projetos de destino final de resíduos, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

Art. 46 - Os responsáveis por qualquer tipo de Poluição Ambiental são obrigados a pagar indenização estipuladas pelo Município, que deverá variar dependendo da gravidade do caso.

CAPÍTULO IV - Da Drenagem do Solo como medida de Saneamento do Meio

Art. 47 - As valas, riachos e córregos serão pelos responsáveis dos terrenos por eles atravessados, mantidos limpos, desobstruídos, com as margens regulares, sem vegetação que facilite o desenvolvimento de hospedeiros ou transmissores de doenças e, sempre que necessário, providos de obras de proteção e sustentação, e o represamento das águas e o desvio de seus cursos só serão realizados após aprovação da autoridade competente.
Parágrafo Único - Os terrenos pantanosos e alagadiços serão sistematicamente drenados e aterrados.

Art.48 - Toda drenagem a ser executada à montante da captação de um sistema público de abastecimento de água, não poderá ser feita sem prévia autorização do órgão competente.
§ 1° - As águas de chuva deverão ser encaminhadas para o rio ou vala que passe nas imediações ou para a sarjeta das ruas.
§ 2° - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água para terrenos vizinhos, será para isso, a critério da autoridade sanitária, exigida dos proprietários dos terrenos a jusante, permissão para o total escoamento das águas pluviais provindas dos terrenos a montante.
§ 3° - As canalizações para água pluviais deverão ter diâmetro e declividade convenientes ao seu escoamento.

Art.49 - Ficam todos os proprietários de imóveis obrigados a executarem as obras necessárias ao pronto escoamento das águas pluviais caídas sobre superfície livre do terreno, não sendo permitida, em hipótese alguma, sua drenagem a rede coletora de esgotos.

Art.50 - O piso das áreas, calçadas e porões, serão uniformes, sem depressões e com declividade necessária ao escoamento das águas, sendo as sarjetas disposta de forma a não reterem água em seu percurso.

CAPÍTULO V - Da Higiene das Habitações, Terrenos e Vias Públicas.

Art.51 - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos as normas sanitárias previstas nesta Lei e serão fiscalizadas em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Art. 52 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde, dos moradores e usuários.
§ 1° - As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza , são obrigados a atender aos preceitos de higiene e segurança do trabalho;
§ 2° - Os projetos de construções de imóveis destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.
§ 3° - A ocupação de um prédio ou parte do prédio para moradia ou qualquer outro fim, depende de autorização, posterior à verificação sanitária.
§ 4° - O usuário do imóvel é o responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde, pela sua manutenção higiênica.
§ 5° - Sempre que as deficiências nas condições de higiene, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

Art. 53 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde estabelecer o limite máximo do numero de pessoas, que possa ocupar, hotéis, pensões, internatos, asilos e estabelecimentos congêneres, destinados ou não, à habitação coletiva.

Art. 54 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde junto aos órgãos municipais afins interditar ou determinar a demolição de toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

CAPÍTULO VI - Saneamento nas Zonas Rurais

Art. 55 - Toda edificação situada em Zona Rural será construída e mantida de forma a evitar condições favoráveis à criação e proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 56 - As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas nesta Lei e em Normas Técnicas Especiais, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridade deste tipo de habitações.

Art. 57 - Toda edificação situada em Zona Rural terá suprimento adequado de água potável e disposição adequada de esgotos sanitários e resíduos sólidos.

Art. 58 - As soluções individuais e coletivas para o abastecimento de água para consumo humano, tratamento e disposição de esgotos sanitários e resíduos sólidos atenderão às Normas Técnicas Especiais.

Art. 59 - Os resíduos líquidos gerados pelas atividades agropecuárias serão dispostos de forma sanitariamente adequada, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 60 - Os depósitos de cereais, grãos, rações ou forragens serão construídos e mantidos de forma a evitar condições de proliferação de roedores ou outros animais de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 61 - A criação de animais deverá ser realizada em boas condições de higiene segundo Normas Técnicas Especiais.
Parágrafo Único - Os chiqueiros ou pocilgas serão localizados a uma distância mínima de 50 (cinqüenta) metros das divisas dos terrenos vizinhos e das vias públicas.

Art. 62 - Os restos de alimentos destinados à alimentação de suínos e outros animais, serão sanitariamente tratados, conforme Normas Técnicas Especiais.

Art. 63 - Toda e qualquer instalação destinada a manutenção e reprodução de animais será construída, mantida e operada com condições sanitárias adequadas que não causem riscos à saúde da população, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 64 - Todas as atividades e construções na Zona Rural serão de prévio licenciamento, controle e fiscalização por parte da autoridade municipal competente.

Art. 65 - Será proibida, nas áreas de plantio, a utilização de defensivos agrícolas cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde pública, conforme parâmetros estabelecidos em legislação pertinente. Será obrigatória receita técnica para uso e aquisição de defensivos.

TÍTULO III - Dos alimentos, bebidas e vinagres

CAPÍTULO I - Considerações Gerais e Definições

Art. 66 - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação federal e estadual de : alimento “In natura”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e de qualidade , rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, e estabelecimento.

Art. 67 - O registro, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade e o uso de aditivos devem respeitar as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Art. 68 - Os gêneros alimentícios que, antes de chegarem ao consumidor, passem por processo de industrialização ou de acondicionamento, ficam sujeitos a registro em órgão oficial competente e/ou a análise Prévia, análise de controle, análise fiscal e análise de ponto crítico.

Art. 69 - Os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública, elaboradas no município, mesmo que tenha sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos a análises prévia, análise de controle, análise fiscal, análise de ponto crítico, garantindo assim a qualidade para o consumo.
Parágrafo Único - Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade , acondicionamento e conservação adequados.

Art. 70 - Para os produtos de fabricação caseira, de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

I - Rótulo simples do produto contendo: Nome fantasia, nome do produtor, CGC ou CIC, Inscrição Estadual, peso bruto e/ou número de unidades, endereço, data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento.
II - Processo adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza.
III - Embalagem adequadas para o tipo de produto a ser comercializado.
§ 1 ° - A vigilância Sanitária procederá vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientando e verificando pontos críticos de contaminação.
§ 2° - Não se enquadra neste artigo alimentos ou produtos sob controle Estadual ou Federal.

CAPÍTULO II - Da Vigilância dos Alimentos

Art. 71 - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, pessoal que os manipula, os locais e instalações onde se fabrique, armazene, distribua, venda ou consuma.

Art. 72 - Só poderão ser dados a venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:
I - Além de apresentar perfeitas condições de consumo, sejam oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pelo órgão sanitário competente;
II - Por natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com o mesmo, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo modificado e não apresentem aspecto repugnante;
III - Obedeçam às disposições das legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes, no tocante ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 73 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:
I - Contenham substância venenosas ou tóxicas, em quantidade que possa torná-las prejudicial à saúde do consumidor:
II - Transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou, que as contenham acima do limite estabelecido;
III - Contenham parasitas patogênicos, em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos, causadores de infecção, infestações ou intoxicações;
IV - Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
V - Sejam compostos, no todo ou em partes, de substâncias em decomposição;
VI - Estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, enzimas, ar, luz, microorganismo e parasitas, ou tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
VII - Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais, ou presença de alimentos estranhos ou impurezas, demonstrando pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operadas, da origem ao consumidor;
VIII - Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância, que ponha em risco a saúde pública;
IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela autoridade sanitária;

X - Tenham sua embalagem constituída, no todo, ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
XI - Aqueles com o prazo de validade vencido;
XII - Aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, distribuição e apresentação;
XIII - Aqueles que, por qualquer motivo, revelem-se inadequados ao fim a que se destinam.
Parágrafo Único - Os alimentos impróprios para o consumo, deverão ser separados e identificados como tal, até o momento de sua devolução, destruição e/ou aproveitamento condicional.

Art. 74 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:
I - Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outro, de qualidade inferior;
II - Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude, alteração ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquele que realmente apresentem;
III - Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, bem como de minerais.

Art. 75 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:
I - Provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;
II - Não possuírem registro no Órgão Federal ou Estadual competente, quando a ele sujeitos ou estiverem em desacordo com a Lei Federal, n° 7889 de Novembro de 1989 ou outra que a substitua;
III - Não estiverem rotulados, quando, a isto, obrigados, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
IV - Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
V - Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos de rotulagem e apresentação de produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro; quando se tratar de alimento de Fantasia ou não padronizado ou, ainda correspondem às especificações das normas federais e estaduais, ou na sua falta, às do regulamento municipal, ou às normas e padrões internacionais, aceitos, se ainda não padronizados.

Art. 76 - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações ocorridas nos produtos, substâncias ou insumos, e outros em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 77 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido;
I - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento de tais sobras ou restos, na elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios;
II - Na elaboração de massas e recheios para pastéis e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram, previamente, em frituras;
III - A utilização de gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

IV - Manter a temperatura e armazenamento dos alimentos diferentes daqueles sugeridos pelo fabricante:
a - Manter acima de 16 °C (Dezesseis graus Celsius) a margarina e, acima de 10°C (Dez graus Celsius) e manteiga;
b - A venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
c - Manter acima de 10°C (Dez graus Celsius) os queijos classificados, segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;
V - Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.
VI - Fumar, durante a manipulação, servindo ou em contato com alimentos;
VII - Varrer a seco;
VIII - A permanência ou circulação de qualquer animal;
IX - Manter os enlatados na embalagem original após terem sido abertos;
X - A venda e/ou utilização de enlatados amassados e com prazo de validade vencido;
XI - Servir à mesa pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;
XII - O contato direto dos alimentos com jornais, papeis tingidos, sacos condicionadores de lixo, papeis ou plástico impressos;
XIII - O uso de produtos de limpeza sem o registro no órgão competente;
XIV - Sobrepor bandejas, pratos e outros utensílios desprovidos de cobertura e contendo alimentos;
XV - Manter as portas dos refrigeradores, câmaras frigorificas e afins, abertas, sem uso;
XVI - Manter, no mesmo compartimento dos balcões, das câmaras frigoríficas e afins, duas ou mais espécies de carnes ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente protegidos por invólucros ou recipientes adequados, proporcionando perfeito isolamento;

Art. 78 - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deverá ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para não comestíveis ou aditivos.

Art. 79 - O alimento só poderá ser comercializado, armazenado, transportado e vendido, protegido contra contaminação, mediante dispositivos e invólucros adequados.
Parágrafo Único - Os gêneros alimentícios que por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigadas em dispositivos adequados a evitar a contaminação e serem manuseados ou servidos, mediante o emprego de utensílios ou dispositivos que evitem o contato direto com as mãos.

Art. 80 - Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados e outros dispositivos.

Art. 81 - As peças, maquinários, utensílios, recipientes, equipamento outros e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar seu valor nutritivo ou suas características organololépticas. devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 82 - Os gêneros alimentícios devem ser transportados, armazenados, depositados e comercializados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 83 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 84 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição e guarda dos produtos, sempre mantidas acima de 60 ° C (Sessenta graus Celsius).

Art. 85 - Não poderão ser comercializados produtos cárneos e derivados que não tenham sofrido inspeção da autoridade competente.

Art. 86 - Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados, deverão atender às seguintes especificações:
I - Serem fatiados a vista do consumidor e somente aqueles produtos que estiverem na embalagem original contendo indicações de procedência, validade, acondicionamento e conservação;
II - Quando previamente fatiados, deverão ser imediatamente embalados e acondicionados de maneira adequada, rotulados, indicando a procedência, data de fabricação, prazo de validade e conservação.

CAPÍTULO III - Da Qualificação dos Alimentos

Art. 87 - Em todos as fases de processamento, desde a fonte de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais, e do meio ambiente.

Art. 88 - Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, parasitas, microorganismos, sujidade, transporte inadequado, prolongado armazenado, mau acondicionamento ou conseqüência de outros agentes.

Art. 89 - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos nesta Lei, nas Normas Técnicas Especiais e caracteres organolépticos normais, serão apreendidos, devendo ser:
I - Condenados, quando os padrões físico-químicos, microbiológicos e/ou organolépticos não forem atendidos.
II - Doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, as instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópica mediante recibo de entrega do produto.

Art. 90 - Sempre que constatada, mesmo pela simples inspeção organoléptica a alteração, contaminação, adulteração ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízos de outras penalidades constantes na legislação vigente.

Art. 91 - Os produtos de origem animal e vegetal, como o leite e seus derivados, doces e outros, estão sujeito a inspeção sanitária de acordo com as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.
§ 1° - Cabe ao serviço de Vigilância Sanitária do município a inspeção sanitária dos produtos destinados ao comércio intramunicipal.
§ 2° - A inspeção municipal seguirá as normas técnicas regulamentares Federais e Estaduais, no que couber.
Art.92 - O controle da qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento do apicultor ou produtor a Prefeitura Municipal, através de protocolo, na qual solicitará os selos de garantia da prefeitura, ficando a vigilância sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.
§ 1°- As análises serão totalmente custeadas pelos interessados.
§ 2°- Segundo o resultado das análises, serão distribuídos os selos de garantia aos produtores.
§ 3°- Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análises.
§ 4°- O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido, cabendo a autoridade competente definir o seu destino final.
Art.93- A venda do leite "In natura" será fiscalizada pela Vigilância Sanitária desde a inspeção do local de produção, até a fiscalização dos veículos e condições de higiene dos produtos.
Parágrafo Único- Considera-se adulterado o leite que:
I) For adicionado água;
II) Tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, incluindo a gordura;
III)Forem adicionadas substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição.

CAPÍTULO IV - Da Colheita de Amostra e Análise Fiscal

Art.94- Compete ã autoridade fiscalizadora, realizar, periodicamente, ou sempre que se fizer necessário, colheitas de amostras de alimentos matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes, para efeitos de análise fiscal.
Parágrafo Único- A colheita, conservação, transporte, acondicionamentos das amostras, deverão ser feitas, de acordo com as Normas Técnicas Especiais existente para cada alimento.

Art.95- A apreensão de amostras não será necessariamente acompanhada de interdição do produto.
§ 1°- Só haverá apreensão dos produtos nos casos em que sejam flagrante os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.
§ 2°- Só poderá ser apreendido amostras na quantidade mínima para análise, o excesso de apreensão não será tolerado.

Art. 96 - A colheita de amostra para análise fiscal com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostras, em três vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na sua ausência ou recusa, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza tipo, marca, procedência, nome do fabricante e do Vendedor do alimento.

§ 1°- A amostra representativa do alimento ou material relacionado, será dividida em 3(três) partes, tornadas individualmente invioláveis e autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao detetor ou responsável pelo produto, para servir de contraprova e as duas, outras encaminhadas imediatamente, ao laboratório oficial ou credenciado.
§ 2°- As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.
§ 3°- Se a quantidade ou a fácil interabilidade da mercadoria não permitir a colheita das amostras de que trata o Parágrafo 1° deste artigo, será ela levada, de imediato, para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto, bem como na do perito por ele indicado ou, na falta destes, na de duas testemunhas, será efetuada a analise.
§ 4°- O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 30(trinta)dias o prazo máximo a partir do recebimento da amostra e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24(vinte e quatro) horas após a entrega do material.

Art. 97- Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado, remeterá o laudo em 3(três)vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra, ao produtor do alimento, instruído o processo com a terceira via, se for o caso.
§ 1°- Se o resultado da análise demonstrar não haver irregularidades o produto será liberado mesmo que tenha sido apreendido.
§ 2°- Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei ou da Legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente, lavará o Auto de infração e, e necessário, Auto de apreensão e inutilização.
§ 3°- Constará do Auto de Infração, o prazo de 10(dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.
§ 4°- No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 24(vinte e quatro) horas.
§ 5°- Decorridos os prazos de que tratam os parágrafos 2° e 3° desse artigo, sem a interposição de recurso ou requerimento de perícia de contraprova, pelo infrator, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.
§ 6°- A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada nenhuma infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 98- A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito emissor do laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.
§ 1°- O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito, devendo esta, recair em profissional que preencha os requisitos legais.
§ 2°- Serão fornecidos todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à analise fiscal condenatória e demais documento que julgar necessários.
§ 3°- O possuidor ou responsável pelo produto, apresentará a amostra sob sua guarda na data fixada para realização da perícia de contraprova.
§ 4°- A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior, apresentar indícios de alteração ou violação.
§ 5°- Na hipótese do parágrafo 4° o dono do produto perde o direito à perícia de contraprova e a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis desde a apreensão dos produtos até sua inutilização, respeitando em todos os casos a legislação vigente.

§ 6°- Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova, ficando ela, arquivada no laboratório oficial ou credenciado.
§ 7°- O requerente, receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia, ser entregue ao perito do requerente mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 99 - Aplicar-se-á contraprova, o mesmo método de análise empregada na análise fiscal condenatória a ser realizada com a concordância dos peritos.

Art.100- Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.
§ 1°- O recurso de que trata este artigo, deverá ser interposto no prazo de 10(dez) dias, contados da data da conclusão da perícia de contraprova.
§ 2°- A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10(dez) dias, contado da data de seu recebimento.
§ 3°- Esgotado o prazo referido no parágrafo 2°, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 101 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística. Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas. Considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% do seu total.
Parágrafo Único - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 vezes o salário mínimo vigente no país.

CAPÍTULO V - Das Bebidas e Vinagres
SEÇÃO I - Disposições Gerais

Art.102 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da união ou por ela delegado.
Parágrafo Único - Para efeito desta Lei, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante, destinada à ingestão humana, no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e padronização prevista na legislação federal competente.

Art. 103 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, fixadas pelo órgão competente.

Art. 104 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 105 - A bebida, somente poderá ser comercializada, se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente, observado o disposto nas legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.

SEÇÃO II - Da Vigilância de Bebidas e Vinagres

Art. 106 - Para efeito de análise fiscal, será realizada a colheita de amostra da bebida destinada ao comércio e consumo.
§ 1° - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes e cada um deles apresentará uma quantidade não inferior a 2 (dois) litros do produto colhido.
§ 2° - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável, na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, na de duas testemunhas.
§ 3° - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal, pelo laboratório oficial, outro, permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável e, o último, ficará em poder do interessado para a perícia de contraprova.

Art. 107 - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da colheita de amostra.

Art. 108 - Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo, em 3 (três) vias, no mínimo à autoridade fiscalizadora, que, no prazo de 5 (cinco) dias, enviará 1 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 109 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.
§ 1° - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo.
§ 2° - No requerimento da contraprova, o interessado indicará seu perito no prazo de 5 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes a perícia, sob pena de recurso liminar.

Art. 110 - Os métodos oficiais de análise serão aplicados a contraprova.

Art. 111 - A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável para análise anterior.
§ 1° - O perito interessado realizará a análise de que trata este artigo.
§ 2° - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.
§ 3° - Não será realizada perícia de contraprova se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.
§ 4° - Na hipótese do parágrafo anterior, fica valendo o resultado da contraprova, seguindo-se normalmente o processo administrativo.
§ 5° - Ao perito do interessado será dado o conhecimento da análise condenatória, prestadas as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.
§ 6° - Da perícia de contraprova, serão lavrados laudos e atas, assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia a autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.
§ 7° - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro, eleito de comum acordo, ou caso negativo, designado pelo Secretário Municipal

de Saúde, realizando-se nova análise fiscal sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriormente nomeados.
§ 8° - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não haverá a sua repetição.

TÍTULO IV - Dos Estabelecimentos.
CAPÍTULO I - Normas Gerais

Art. 112 - Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal seguirão as Normas Técnicas aqui contidas e outras que vierem a serem estabelecidas.

SEÇÃO I - Do Licenciamento

Art. 113 - O licenciamento para funcionamento dos estabelecimentos regidos por esta Lei será sempre precedida de exame do local e da aprovação da autoridade sanitária competente.
Parágrafo Único - Antes de iniciada a construção ou reforma de instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo normas da Prefeitura Municipal de ESPERA FELIZ.

Art. 114 - Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo a saúde seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo segundo orientação do órgão oficial competente.
Parágrafo Único - o prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do inspetor sanitário e da coordenação.

SEÇÃO II - Da Documentação

Art. 115 - Além de outras disposições constantes desta Lei, é obrigatório o uso, pelos estabelecimentos mencionados no artigo anterior.
I - Do Alvará Sanitário;
II - Da Caderneta a de Inspeção Sanitária (autenticada);
III - Do Cartaz Sanitário.
§ 1° - O Alvará Sanitário será concedido após inspeção das instalações realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Lei e de suas Normas Técnicas Especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão, devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento.
a) A Taxa de Alvará Sanitário é devida para atender as despesas resultantes de atividade e serviços prestados pelo Município em Vigilância Sanitária;
b) O contribuinte da taxa é a pessoa física ou jurídica que se utilizar das atividades referidas no parágrafo anterior;
c) A taxa será recolhida de acordo com os valores estipulados em tabela anexa.

§ 2° - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada pela Secretária Municipal de Saúde, deverá ser guardada no estabelecimento e ser apresentada, sempre que exigida pela autoridade sanitária competente.

a) A Caderneta de Inspeção Sanitária prevista nesta Lei, terá 50 folhas numeradas e conterá os seguintes dados:
- número relativo ao Alvará Sanitário;
- nome de estabelecimento;
- nome do proprietário;
- endereço completo;
- número do CGC;
- número da inscrição Estadual, ou Municipal;
- atividade exercida;
- espaço para anotações de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;
- espaço para assinatura do inspetor sanitário;
- a advertência: "Esta caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade sanitária competente";
b) Na caderneta de inspeção sanitária constarão todas as infrações cometidas pelos estabelecimentos sujeitos às normas desta Lei, além de outras observações de interesse da autoridade sanitária.

§ 3° - O Cartaz Sanitário será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde e deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento e conterá os seguintes dados:
- telefone da vigilância sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;
- os dizeres: "Estabelecimentos fiscalizado pela Vigilância Sanitária";
- carimbo e assinatura da coordenação da Vigilância Sanitária;
- deverá medir 0,30 cm (trinta centímetros) de largura por 0,40 (quarenta centímetros) de comprimento;
- a classificação do estabelecimento de acordo com os critérios adotados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 4° - Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário, a caderneta de inspeção sanitária e ao cartaz sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela sua natureza e das atividades envolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública , individual ou coletiva.
§ 5° - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta Lei, a caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da saúde pública para a devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 116 - A Secretaria Municipal de Saúde, através de sua Normas Técnicas Especiais e tendo em conta o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Cartaz Sanitário de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

SEÇÃO III - Da Classificação

Art. 117 - Os estabelecimentos que lidam sob Vigilância Sanitária Municipal serão classificados de acordo com os padrões exigidos pelo setor de Vigilância Sanitária e controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde.
§ 1° - Para a classificação Classe A, equivalente a "excelente", o estabelecimento deverá receber pontuação total de 91 (noventa e um) a 100 (cem) pontos de, no mínimo, 2 fiscais

sanitários ou equivalente ou ainda 3 (três) laudos emitidos num período mínimo de 2 meses.
§ 2° - Serão considerados estabelecimentos Classe B, equivalente a "bom", aqueles que obtiverem o total de 79 (setenta e nove) a 90 (noventa) pontos de , no mínimo 2 fiscais sanitários ou equivalente ou ainda 3 (três) laudos emitidos num período mínimo de 2 meses.
§ 3° - A categoria Classe C, correspondente a "Regular" será concedida aos estabelecimentos que obtiverem um total de 41 (quarenta e um) a 75 (setenta e cinco) pontos de, no mínimo 2 fiscais sanitários ou equivalentes sendo considerada provisória e terá, o estabelecimento, o prazo de 6 (seis) meses para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a Vigilância Sanitária poderá lavrar auto de interdição temporária.
§ 4° - Os estabelecimentos da categoria Classe D, referente a "deficiente" serão aqueles que obtiverem um total de pontos inferior a 40 (quarenta) por pelo menos 1 (um) dos fiscais sanitários ou equivalentes. São aqueles que apresentam risco iminente à saúde pública e poderão sofrer interdição imediata ou terão o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para alcançarem a categoria Classe C.
I - a definição de risco iminente a saúde pública e o tempo para aplicação da pena prevista será feita por técnico competente da Secretaria Municipal de Saúde e julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais.
§ 5° - Os estabelecimentos classificados nas categorias B, C e D poderão requerer junto a Secretaria Municipal de Saúde a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificação.
§ 6° - Os estabelecimentos classificados nas categorias A, B e C, poderão cair para classes, inferiores, desde que julgados, através das fichas de Inspeção por um mínimo de 2 fiscais sanitários ou equivalentes por período nunca inferior a 30 (trinta) dias.
§ 7° - As fichas de inspeção sanitária com pontuação serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde considerando sempre os riscos a saúde.

SEÇÃO IV - Da Construção.

Art. 118 - Além das demais disposições constantes e aplicações desta Lei, os estabelecimentos devem possuir:
I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem;
II - paredes revestidas até o teto, com material adequado, na cor clara, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
III - teto liso, de material adequado, de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
IV - pia com água corrente tratada, com sifão ou caixa sifonada conservada em perfeito estado;
V - ralos com piso;
VI - ventilação e iluminação adequados;
VII - caixas de gordura sifonadas;
VIII - reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender a demanda.

Art. 119 - Quando no estabelecimento houver canaletas, esta, deverão ser feitas segundo orientação e aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 120 - O contato direto do estabelecimento comercial com a residência deve ser evitado.

Art. 121 - Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores e roedores, periodicamente e, quando exigido pela autoridade sanitária.
Art. 122 - Nos locais onde se fabricam preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido, dentre outros:
I - ter jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha; sala de embalagens e instalações sanitárias;
II - sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;
III - nos casos não mencionados nos itens I e II deste artigo, serão tolerados, desde que atendam as seguintes disposições:
a) serem impermeabilizados adequadamente;
b) possuírem guarda-corpo;
c) terem escada de acesso fixa, com corrimão;
d) sejam mantidos em rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art. 123 - Os estabelecimentos deverão possuir um "layout" a permitir bom fluxo operacional, evitando cruzamentos e facilitando a higienização.

Art. 124 - As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro a prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 125 - As indústrias de alimentos, cozinhas industriais e outros, a critério da autoridade sanitária, devem possuir;
I - ângulos arredondados, formados entre si e por estes com o piso;
II - as partes de acesso de pessoal e de circulação interna, do tipo "vai-e-vem".

Art. 126 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta Lei deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 127 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SEÇÃO V - Das Cozinhas e/ou Salas de Manipulação

Art. 128 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação, devem seguir as seguintes normas:
I - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante, pintado, também, em cor clara, com tinta impermeabilizante.
II - Aberturas teladas, a prova de insetos;
III - Água corrente, de preferência quente e fria;
IV - Fogão apropriado, com coifa e/ou exaustor;
V - Mesas de manipulação, somente com tampas, de materiais impermeabilizante.
Parágrafo Único - É proibido a utilização de divisórias de madeira na parede, teto ou piso.

Art. 129 - As cozinha e/ou salas de manipulação, não devem ter comunicação direta com outra(s) dependência(s) do estabelecimento.

SEÇÃO VI - Das instalações Sanitárias

Art. 130 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos devem possuir, pelo menos, 1 (uma) instalação sanitária, que seguirá as seguintes normas:
I - Paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), e o restante, pintado em cor clara;
II - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
III - Portas providas de molas ou equivalente que garantam o isolamento das demais dependências;
IV - Pia com água corrente e em bom estado;
V - Toalha de mão descartável ou, toalha de rolo;
VI - Sabonete e papel higiênico.

Art. 131 - Só será permitida a existência de instalação sanitária sem ante-sala no local destinado a vendas , quando não houver comunicação direta com a sala de preparo ou depósito de alimentos.
Parágrafo Único - A ante-sala deverá possuir os dispositivos constantes dos itens I,IV,V e VI do artigo anterior.

Art. 132 - Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, ficam obrigados a terem instalações sanitárias separadas por sexo.

Art. 133 - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.
Parágrafo Único - Nas cozinhas industriais, industriais alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá exigir instalações sanitárias separadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários independente do número deste.

SEÇÃO VII - Dos vestiários

Art. 134 - Além das demais disposições constantes e aplicadas desta Lei, os vestiários devem possuir:
I - Cômodos separados por sexo;
II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, na cor clara, na altura mínima de 1,50 (um metro e meio) e o restante, pintado, sempre em tom claro;
III - Compartimentos individuais, com portas;
IV - Armários para a guarda de vestuários e bens pessoais.
Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo, cozinhas industriais, bufês, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem , saunas, lavanderias, e demais estabelecimentos a critério da autoridade sanitária competente, e as que exijam vestes especiais.

SEÇÃO VIII - Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 135 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de acordo com a atividade comercial, devem possuir:
I - Balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;
II - Recipientes com tampas adequados para o lixo, colocados no interior do estabelecimento;
III - Lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;
IV - Filtro de água, que atenda a demanda;
V - Porta copos em quantidade bastante para atender a demanda;
VI - Estufa para guarda de alimentos, em temperatura adequada;
VII - Câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e afins, com capacidade proporcional a demanda, em perfeito estado de conservação, higiene e funcionando na temperatura adequada;
VIII - Armários com portas, em número suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;
IX - Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
X - Pegadores de alimentos de material inócuo;
XI - Estrados com altura mínima de 0,20 cm (vinte centímetros) para estocagem de alimentos, estando estes afastados da parede e do piso, de modo a permitir a perfeita higienização do local;
XII - Equipamento em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em número suficiente para atender a demanda;
XIII - Os açucareiros e outros utensílios afins, deverão ser do tipo que a retirada de açúcares e congêneres, seja feita sem levantamento da tampa ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos.

Art. 136 - É proibido:
I - Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
II - Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, rachados, lascados, gretado ou defeituoso;
III - Utilizar estrado de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões dos salões de venda, câmaras frigoríficas e outras;
IV - Uso de utensílios de madeira, tais como, cepo, tábua, tabuleiro, etc.;

Art. 137 - As toalhas de mesa e guardanapo, quando adotados, deverão estar sempre, rigorosamente limpos, de preferências substituídos após cada utilização.

Art. 138 - O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitas em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos e em veículos adequados, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO IX - Do Pessoal

Art. 139 - Para a admissão e exercício das atividades previstas nesta Lei, bem como outras, de interesse da saúde pública, a critério da autoridade sanitária, será obrigatório o atestado de saúde emitido pela Secretaria Municipal de Saúde, ou serviços de empresas por ela credenciados, que terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovado no prazo, através de exames que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1° - Os funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes, serão feitos exames médicos periódicos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.
§ 2° - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretária Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.
§ 3° - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades ali desenvolvidas.
§ 4° - Todos os funcionários que tenham contato com alimentos deverão portar as Carteiras de Saúde, fornecidas pela Secretaria Municipal de Saúde a época da emissão do atestado de saúde.
§ 5° - As carteiras de Saúde deverão sempre estar colocadas em local visível do vestuário.

Art. 140 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.
Parágrafo Único - Caberá a autoridade competente, apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis, sob pena de multa e demais cominações.

Art. 141 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de atestado de saúde, dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pelo, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir, após liberação médica, por escrito, sob pena de multa e demais cominações.

Art. 142 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a higiene dos alimentos, do estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e, em especial:
I - Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
II - Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara, limpo e conservado;
III - Quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;
IV - Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades;
V - Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barba aparados ou protegidos;
VI - Não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos além do absolutamente necessários e, somente quando não possam fazê-lo através de utensílios apropriados;
VII - Os cortes, queimaduras e erupções na pele e mucosas que impliquem em risco de contaminação do alimento, ensejará o imediato afastamento do funcionário do local de manipulação;
VIII - Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes onde se manipulem alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos.
IX - Não portarem adornos, anéis, pulseiras , brincos, relógios, etc., quando da preparação dos alimentos.

Art. 143 - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulado qualquer tipo de alimento não poderá ao mesmo tempo, em hipótese alguma, manipular moeda corrente.

Art. 144 - É Proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.
Parágrafo Único - Excetuam-se as pessoas que pela natureza de suas atividades, tais como entregadores de mercadorias, reparadores, sejam obrigados a penetrar nos referidos locais, estando sujeitos às disposições referentes a higiene do pessoal.

SEÇÃO X - Da Propaganda

Art. 145 - Toda e qualquer propaganda sujeitar-se-á as disposições constantes da Lei Federal 8.078 de 11 de Setembro de 1990, código de Proteção e Defesa do Consumidor, além de outras, pertinentes.

SEÇÃO XI - Dos açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Aves, Peixarias e Congêneres

Art. 146 - Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deve-se observar as seguintes normas:
I - Boa ventilação natural e dispositivos para controlar insetos nocivos.
II - Paredes impermeabilizadas, na altura mínima de 2,00 m (dois metros), com azulejos ou material eficiente, na cor clara e o restante, pintado, na cor clara;
III - Piso resistente, impermeabilizado e com escoamento de água para a rede de esgoto.
IV - Câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada;
V - Balcão frigorifico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contato do consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;
VI - Pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto;
VII - Torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;
VIII - Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando da desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras, câmaras e balcões frigoríficos.

Art. 147 - O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionadas adequadamente, rotulados com os dizeres “impróprio para o consumo” e mantidos sob refrigeração.

Art. 148 - Os ossos devem ser guardados até o recolhimento, no veículo próprio, a critério da autoridade sanitária.

Art. 149 - É expressamente proibido:
I - O uso de madeira em cepo, tabuleiro, cabos de facas e outros;
II - Manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
III - Manter as carnes fora de refrigeração, exceto durante a desossa;
IV - A salga ou qualquer tipo de tratamento que possa ser dado as carnes e afins, no estabelecimento comercial;
V - O depósito de carne moída e bife batido, ou não.

VI - O uso de cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de paredes, pisos e tetos;
VII - Iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
VIII - Dar ao consumo, carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos a inspeção sanitária, sob pena de apreensão e multa.
IX - Uso de solução anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;
X - A aplicação de serragem de madeira no piso;
XI - Uso de mesas ou balcões de madeira;
XII - Emprego de papéis usados, jornais, etc., sacos plásticos usados, de coloração que não branca ou incolor;
XIII - Fumar durante o atendimento;
XIV - A permanência de carnes fora da geladeira devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

Art. 150 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 151 - Todas as instalações devem permanecer rigorosamente limpas.

Art. 152 - O gelo utilizado na conservação de pescados, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.

Art. 153 - As exigências para as instalações de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins, serão determinadas pela autoridade sanitária competente.
Parágrafo Único - São extensivas aos entrepostos de carne e peixes, todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhe couber.

Art. 154 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados, serão do tipo aprovado pelo órgão competente e deverão preencher os seguintes requisitos:
I - Dispor de compartimento de carga, completamente fechado e dotado de equipamento termo-isolante; e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas;
II - Dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua;
III - Possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
IV - Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de maneira que a carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada; os veículo destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, deverão possuir carrocerias fechadas e vedadas, utilizadas apenas para este fim;
V - No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;
VI - O pescado será acondicionado por espécie, em caixas e material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
VII - O peixe filetado, deverá ser acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados;

Parágrafo Único - O órgão competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de proteção automática de frio.

Art. 155 - Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes, sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 156 - Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo plástico, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

SEÇÃO XII - Dos matadouros, frigoríficos, triparias, charqueadas, dos abatedouro de aves e estabelecimentos congêneres.

Art. 157 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados, obedecerão, no que couber ao disposto nas legislação Federal e Estadual pertinente, bem como as Normas Técnicas Especiais;

SEÇÃO XIII - Dos depósitos de aves e de outros animais vivos para comércio.

Art. 158 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima devem possuir:
I - Instalações revestidas com material eficiente e isoladas dos outros compartimentos, com cobertura apropriada, com tela completando a alvenaria;
II - Área proporcional à demanda;
III - Piso de material eficiente e inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
IV - Gaiolas para aves, com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;
V - Canaletas que recebam e conduzam os resíduos líquidos.

Art. 159 - É proibido nos referidos estabelecimentos;
I - O abate e/ou preparo de aves e outros animais, não consoante com as Normas Técnicas Especiais;
II - A comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;
III - Alojar um número excessivo de aves em uma mesma gaiola.

SEÇÃO XV - Das padarias, bombonieres, confeitarias e congêneres.

Art. 160 - Além das disposições constante e aplicações desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados devem possuir:
I - Fogão apropriado, com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
II - Recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, para a guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;
III - Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível, a manipulação no preparo de massas e demais produtos.

IV - Lonas para cobrir e modelar, o que deverá ser exposto ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo;
V - Aberturas teladas no depósito de matéria-prima e sala de manipulação;
VI - Aparelhos ou equipamentos que produzam ou concentram calor, (máquinas, fornos, caldeiras, etc.), devem possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pelo órgão competente e em consonância com a legislação ambiental vigente, e serem instalados em local ou compartimento próprio, afastados, no mínimo, a 0,50 cm (cinqüenta centímetro) do teto e parede;
VII - As chaminés, dimensionadas adequadamente e dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos ao local de trabalho e a vizinhança;
VIII - Dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;
IX - Depósitos de lenha, quando existentes, isolados dos outros compartimentos.

Art. 161 - As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas, devem ficar ao abrigo das poeiras, moscas e de qualquer outro tipo de contaminação.

Art. 162 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos, devem ficar sobre prateleiras, em locais adequados, e, devidamente protegidos.

Art. 163 - Os locais e aparelhagem de fabrico e secagem, devem conservar-se perfeito estado de limpeza, mediante lavagem periódica, com água quente.

Art. 164 - Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, de acordo com a autoridade competente, com rótulo contendo a data de fabricação, modo de conservação, prazo de validade, nome do fabricante, endereço completo, ingredientes utilizados no produto.

Art. 165 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequados e protegidos, sendo os veículos, de uso exclusivo a esta finalidade, a critério da autoridade sanitária.

Art. 166 - Os produtos expostos ao comércio devem estar em locais apropriados e protegidos de contaminações.

SEÇÃO XVI - Das granjas, leiterias, usinas de beneficiamento de leite, postos de refrigeração, posto de recebimento, fábrica de laticínios e estabelecimentos congêneres.

Art. 167 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedecem ao disposto nas legislações federal e estadual pertinentes.

SEÇÃO XVII - Das quitandas, casas de frutas e congêneres.

Art. 168 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados devem possuir:
I - Bancas, de preferência impermeabilizadas com material eficiente, para conter os produtos hortifrutigranjeiros;
II - Mesas ou estantes, rigorosamente limpas;

Art. 169 - É proibido comercializar e/ou utilizar:
I - Frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
II - Produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
III - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;
IV - Utilizar o depósito de hortifrutigranjeiros para qualquer outro fim.

Art. 170 - É proibido colocar bancas, caixas ou outro recipientes contendo alimentos nas calçadas ou adjacências dos estabelecimentos;

Parágrafo único. Não será permitido o comércio ambulante de hortifrutigranjeiros, quando é desconhecida a sua procedência, qualidade de seu produto e a impossibilidade dos mesmos cumprirem as normas de higiene e os compromissos fiscais com o município.

SEÇÃO XVIII - Das feiras livres, de comidas típicas e congêneres.

Art. 171 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima devem obedecer as seguintes exigências;
I - Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos previstos nesta seção, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares e outras intempéries, ficando, terminantemente proibido, colocá-los diretamente sobre o solo;
II - Nestes estabelecimentos só será permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros produtos, desde que observadas as seguintes exigências:
a) - Bancas de material adequado, para conter produtos;
b) - Os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada, de acordo com sua natureza;
c) - A comercialização de carne, pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida, desde que o abate ocorra em local sob fiscalização sanitária específica, o transporte se faça em veículo frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente, e, quando em exposição, estejam sob refrigeração.
d) - Os veículo, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente.

Art. 172 - O fabrico de alimentos, pipocas, a centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés e churrasco, milho verde, amendoim torrado e cocô queimado, só serão permitidos quando se processarem em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 173 - As feiras livres deverão obedecer ainda à Lei Municipal que regulamentará o seu funcionamento.

SEÇÃO XIX - Festejos públicos, comércio ambulante, trailers e congêneres.

Art. 174 - São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público.
Parágrafo Único - Deverá ser consultada a vigilância sanitária, quando da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 175 - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel plástico ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar do público.
Parágrafo Único - Quando houver, instalações de rede de água canalizada e de águas servidas dentro das barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanente, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.

Art. 176 - Os alimentos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela vigilância sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

Art. 177 - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Art. 178 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber, das Normas Técnicas Especiais e especificamente, ao contido neste capítulo, combinados as legislações afins.

Art. 179 - No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerados:
I - Preparo de alimentos, exceto, pipocas, centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés e churrasco, milho verde, amendoim torrado e cocô queimado, quando em equipamentos aprovados, pela autoridade sanitária;
II - Preparo de bebidas e sucos naturais diversos, para obtenção de líquidos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão competente.

Art. 180 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial, as seguintes condições:
I - Realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e, balcão, para servir ao público;
II - O compartimento do condutor, quando for o caso, deverá ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
III - Os utensílios e recipientes, quando forem descartáveis, deverão ser inutilizados após uma única serventia;
IV - Os alimentos, substâncias, insumos e outros, serão depositados, manipulados e eventualmente, aquecidos ou cozidos, no interior do veículo;
V - Os alimentos perecíveis serão guardados em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60°c (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas ou similares;

VI - Os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho, serão mantidos em perfeitas condições de higiene mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art. 181 - Não é permitido aos trailers, ambulantes e congêneres:
I - Venda de produtos perecíveis, ou não, sem armazenamento adequado;
II - Preparar e servir refeições completas;
III - Utilizar veículo ou banca como dormitório;
IV - Contato direto das mãos com o alimento terminado.

Art. 182 - A venda, pelo ambulante, de sorvetes, refresco, alimentos prontos para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

Art. 183 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres, deverão manter lixeira para os usuários.

SEÇÃO XX - Das casas de frios, sorveterias e congêneres.

Art. 184 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima citados devem possuir as seguintes especificações:
I - Vasilhames de matéria inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos lavagens com água morna e sabão ou detergente, escalado com água fervente ou vapor e secagem;
II - Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e, periodicamente, sofrerão controle de qualidade do produto, pela autoridade sanitária competente;
III - Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios e ovos, serão, obrigatoriamente, pasteurizados, só se admitindo o recongelamento, caso não tenham saído do local de fabricação;
IV - No caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5 °c (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congelados, o que deverá acontecer antes de passado 72 (setenta e duas) horas;
V - Durante o armazenamento, antes da distribuição ao posto de venda, os gelados comestíveis serão mantidos a uma temperatura máxima de -18°c (dezoito graus Celsius negativos); nos postos de venda, a temperatura será de no máximo, -5°c (cinco graus Celsius negativos);
VI - As casquinhas, copinhos, pás e outros, serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores, etc.;
VII - Os picolés serão embalados, individualmente.
VIII - Todos os alimentos e produtos devem estar devidamente armazenados;

Art. 185 - As sorveterias e congêneres deverão manter uma lixeira para os usuários.

SEÇÃO XXI - Dos mercados e supermercados, mercearias.

Art. 186 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais, principalmente, os capítulos que disciplinam as normas referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casa de frios e outros, os estabelecimentos acima devem possuir;
I - Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
II - Câmaras de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis.

Art. 187 - O acondicionamento do lixo far-se-á de acordo com as Normas Técnicas Estabelecidas.

SEÇÃO XXII - Dos depósitos de alimentos, atacadistas e congêneres.

Art. 188 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste Capítulo e as Normas Técnicas Especiais, possuindo, paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 189 - É proibido:
I - expor a venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem a confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
II - comercialização de alimentos fracionados.

Art. 190 - Os depósitos de alimentos deverão possuir:
I - Estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:
a - dimensões, largura ou um dos lados: 3,00 m (três metros), no máximo - comprimento, ou o outro lado: não estipulada;
b - distância entre um estrado e o piso: 0,20cm (vinte centímetros), no mínimo;
c - distância entre um estrado e uma parede 0,50cm (cinqüenta centímetros), no mínimo;
d - distância entre um estrado e outro: 0,50 cm (cinqüenta centímetros).

SEÇÃO XXIII - Dos bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres.

Art. 191 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados devem possuir;
I - Toalhas e guardanapos, rigorosamente limpos, de preferência trocados a cada uso;
II - Estufas e câmaras de refrigeração, para exposição ou guarda de alimento, que devem ser mantidos em temperaturas adequadas;
III - Equipamentos e utensílios adequados a cada finalidade.

SEÇÃO XXIV - Das casas de sucos naturais, vitaminas e congêneres.

Art. 192 - Os estabelecimentos acima citados obedecerão as seguintes exigências:
I - As bebidas serão elaborados no momento de serem servidas aos consumidores, usando-se todo o rigor de higiene;
II - Na elaboração dos produtos só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação;
III - Quando na feitura entrar leite em pó, este será reconstituído com água potável e filtrada;

IV - Quando na feitura entrar leite, este será pasteurizado, ou equivalente;
V - Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, será feito com água potável e filtrada.

Art. 193 - Na separação do caldo de cana-de-açúcar, serão observadas as seguintes exigências:
I - Elaboração no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;
II - A cana-de-açúcar destinada a moagem, sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável, a fim de ser separada qualquer substância estranha;
III - O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores, rigorosamente limpos, sendo expressamente proibido o uso de filtro-coador de pano;
IV - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
V - A estocagem e a raspagem da cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado e mantido em perfeitas condições de higiene;
VI - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, ou sempre que se fizer necessário;
VII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável ou terão suas calhas totalmente revestidas com papel alumínio em perfeitas condições e que deverá ser trocado a cada turno de trabalho. E sempre que sofrer avarias.

SEÇÃO XXV - Das fábricas de alimentos (biscoitos, doces, massas, salgados, conservas e outros), fecularias, fábrica de gelo, fábrica de bebidas, torrefação de café, indústria de balas, beneficiadoras e congêneres.

Art. 194 - Além das demais disposições constantes e aplicações desta Lei e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as legislações Estadual e Federal vigentes e as seguintes normas:
I - Sala de embalagem de produtos, nos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
II - Vasilhame e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo, em principio, às seguintes etapas, remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldagem em água fervente ou vapor, e, secagem;
III - Fogão apropriado, com sistema de exaustão, composto das seguintes partes:
a - coifa;
b - dutos;
c - chapéus;
d - exaustor;
IV - Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forja, ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50 cm (cinqüenta centímetros) do teto e das paredes;
V - Terem as chaminés, dimensionamento adequado a perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e a vizinhança;
VI - Terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos para evitar tais incômodos ou riscos;

VII - Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides, tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes e corrosivos.

Art. 195 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.
Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:
a) - Paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), com material eficiente, na cor clara, e, o restante, pintado em cor clara;
b) - Abertura para o exaustor envidraçada ou telada;
c) - Piso revestido de material cerâmico ou eficiente.

Art. 196 - Entende-se por gelo alimentar, aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:
a) - Ser feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
b) - Ser preparado em moldes e formas próprias para aquele fim, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo, insetos;
c) - Ser retirado das respectivas forma, por processo higiênico, sendo proibido, para esta fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

Art. 197 - Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, terão:
I - Dependências destinadas a torrefação, moagem e embalagem, independentes;
II - Depósitos de matéria-prima, adequados;
III - Seção de venda e/ou expedição.

SEÇÃO XXVI - Das distribuidoras de bebidas, depósitos de bebidas e congêneres.

Art. 198 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas, até a altura de 2,00 m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 199 - É proibido:
I - Expor a venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem a confusão com bebidas;
II - Venda de bebidas fracionadas.

SEÇÃO XXVII - Dos Clubes recreativos, centros esportivos de esportes, academia e congêneres.

Art. 200 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, deverão atender as exigências aqui inseridas.

Art. 201 - As piscinas são classificadas em:
I - Particulares, as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;
II - Coletivas as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
III - Públicas, as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares, ficam excluídas do constante desta Lei, mas poderão entretanto, sofrer inspeção de autoridade sanitária, em caso de necessidade, denúncias e outros.

Art. 202 - As piscinas serão projetadas e construídas, de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza, em condições de perfeito funcionamento.

Art. 203 - As piscinas deverão satisfazer as seguintes condições:
I - Revestimento interno de material impermeável e de superfície lisa;
II - O fundo terá declividade conveniente, não sendo permitidas mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 (dois metros);
III - Estar em perfeito estado de conservação;
IV - A qualidade da água do tanque obedecerá aos critérios de controle mínimo microbiológico e físico-químico, estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, com a periodicidade determinada pela autoridade sanitária.
V - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água.
VI - Toda piscina deverá ter técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores, obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.
VII - Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos periódicos, impedindo-se o ingresso daqueles que apresentarem afecções da pele, inflamação dos aparelhos visuais, auditivos ou respiratórios, ou de outras doenças passíveis de transmissão por via hídrica.
VIII - O número máximo de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder a 1 (um) para cada 2 m 2 (dois metros quadrados) de superfície líquida.

Art. 204 - Os clubes devem possuir salva-vidas devidamente habilitados, durante o período de funcionamento das piscinas.

Art. 205 - É obrigatória a existência de chuveiros na área próxima as piscinas.
Parágrafo Único - Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem na área do tanque.

Art. 206 - Os vestuários, sanitários e demais dependências dos estabelecimentos devem seguir os dispositivos desta Lei e demais legislações afins.
Parágrafo Único - É Vedado o uso de madeira nos pisos.

Art. 207 - Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 208 - As colônias de férias e acampamentos de trabalho e recreação, deverão preencher as exigências mínimas desta Lei, no que se refere a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação; entelamento das cozinhas, precauções quanto a ratos e insetos, adequado sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas, instalações próprias para lavagem de roupas e utensílios, adequado destino do lixo.
§ 1° - Nenhuma colônia de férias, acampamento será instalada sem prévia autorização do órgão sanitário competente.

§ 2° - A qualidade da água de abastecimento destes locais, seja proveniente de fonte natural, seja da perfuração de poços, será demonstrada mediante resultados de exames laboratoriais.

SEÇÃO XXVIII - Dos Hotéis, hospedaria, motéis, pensões, pensionatos, asilos, creches e congêneres.

Art. 209 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima, deverão possuir:
I - instalações, separadas por sexo, com acesso independente, na proporção de 1 (uma) para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;
II - sala de jantar geral, com área suficiente, a critério da autoridade sanitária;
III - Nas instalações sanitárias, haverá 1(um) vaso, 1(um) lavatório e 1(um)chuveiro, no mínimo, para cada 10 (dez) pessoas assistidas;
IV - Quando, uma mesma área for usada para sala de aula e de recreação, esta deverá seguir às condições exigidas para os estabelecimentos de ensino;

É proibido:
I - O uso de meia-parede;
II - Paredes divisórias de madeira, em prédios de alvenaria;
III - Fogões ou fogareiros nos dormitórios;

Art. 210 - As roupas de cama e banho deverão ser, obrigatoriamente, trocadas, a cada mudança de hóspede, mantidas, bem como as camas, colchões, travesseiros, etc., em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 211 - As creches devem atender, no que couber, as disposições desta Lei, e possuir:
I - Berçário, mantida a distância mínima de 0,50 cm (cinqüenta centímetros) entre os berços e entre as paredes;
II - Sala para amamentação provida de cadeiras ou banco-encosto, possibilitando condições adequadas de conforto e higiene;
III - Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças e mães;
IV - Compartimento para banho e higiene das crianças;
V - Instalação sanitárias para uso das mães e do pessoal funcionário.

Art.212 - Os estabelecimentos acima citados que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública, o nome do responsável pela manutenção, os dias e horários que pode ser encontrado no local.

SEÇÃO XXIX - Das lavanderias, dos institutos e salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, saunas, casas de massagens e congêneres.

Art. 213 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir, no que couber:
I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes;
II - Toalhas e golas de uso individual e higienizados após sua utilização;
III - Cadeiras com encosto para cabeça revestida de pano ou papel;

IV - Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios devem ser previamente esterilizados ou flambados;
§ 1° - Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como manicure e pedicure.

Art. 214 - A lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, todas as exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.
§ 1° - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade adequada para atender a demanda, sendo permitido o uso de água de poço ou de outra procedência, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.
§ 2° - As lavanderias deverão possuir locais especiais, específicos, destinados a:
I - Depósitos de roupas a serem lavadas;
II - Operações de lavagem;
III - Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;
IV - Depósito de roupas limpas;
V - Piso revestido de material liso, resistente, lavável e impermeável;
VI - Inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
VII - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, na cor clara.
§ 3° - Nas localidades onde não haja rede coletora de esgoto, as água residuais terão destino e tratamento, de acordo com as exigências da autoridade competente.
§ 4° - É expressamente proibido o contato direto entre as roupas sujas e as lavadas, seja no recinto das lavanderias, seja na condução em veículo transportador.

Art. 215 - Nos estabelecimentos citados no artigo anterior, serão aceitos outros ramos de atividades comercial afim, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 216 - As casas de massagem e saunas observarão as disposições deste Capítulo, e mais
I - As banheiras, quando houver, serão de material impermeabilizante ou de outro, aprovado pelo órgão sanitário, lavados e desinfetados após cada banho;
II - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção restante;
III - As roupas utilizadas serão individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de novamente lavados e desinfetados;
IV - É proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante;
V - É proibido o uso de estrados de madeira.
VI - As salas de saunas e congêneres deverão receber, durante todo o período de funcionamento, oxigênio em quantidade adequada.

SEÇÃO XXX - Dos estabelecimentos de ensino e similares.

Art. 217 - As salas de aulas, auditórios e demais dependências devem possuir:
I - ventilação adequada;
II - iluminação adequada e, se unilateral, pela esquerda;
III - visibilidade perfeita de todos os ângulos, da mesa, quadros e telas de projeção;
IV - perfeitas condições contra o sol;
V - portas, corredores, escadas e rampas, em tamanho adequados, para garantir o rápido fluxo de pessoas.

Art. 218 - Nas escolas, as cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias, deverão satisfazer as exigências mínimas, estabelecidas para tais compartimentos e aqui já definidas, atendidas, as peculiaridades escolares.
Parágrafo Único - Todas as cozinhas e refeitórios escolares estão sujeito a fiscalização e inspeção sanitária.

Art. 219 - Em todas as escolas, é obrigatória a existência de bebedouros higiênicos nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcional ao de alunos e funcionários.

Art. 220 - É obrigatória a existência de local destinado a recreação, nas escolas de 1° e 2° grau, cobertos.

Art. 221 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas aquelas referentes as dos dormitórios de habitação coletiva e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhe for aplicável.
Parágrafo Único - É obrigatório, nos internato, a existência de cômodos próprios, destinados, exclusivamente, a alunos que venham a ficar doentes.

SEÇÃO XXXI - Das boates, cinemas, teatros e congêneres.

Art. 222 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:
I - banheiros, separados por sexo, em número suficiente;
II - o material usado no revestimento, será incombustível;
III - corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoal;
IV - as portas de saída das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente, abrir para o lado de fora;
V - bebedouro automático, em número suficiente e proporcional a demanda.

Art. 223 - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e naqueles, imediatamente superior ou inferior, devendo, em qualquer dos casos, ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.

Art. 224 - As salas de espetáculos serão datadas de dispositivos mecânicos que darão renovação de ar.
§ 1° - Quando instalado o sistema de ar condicionado, este obedecerá as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.
§ 2° - Em qualquer caso, será obrigatório a instalação de equipamento de reserva.
I - Porta abrindo para o lado de fora e construída de material incombustível;
II - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
III - Instalação sanitária;

Art. 225 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, deverão receber revestimento, ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00 m (dois metros).

Art. 226 - Os circos, parques de diversão, e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela

autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de 1(um) vaso sanitário e 1(um) mictório, para cada 200 (duzentos) freqüentadores.
§ 1° - Na construção destas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.
§ 2° - Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo 1° e o aterro das fossa, quando cessarem as atividades que a elas deram origem.

Art. 227 - Os estabelecimentos previstos nesta seção estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária, para a liberação para funcionamento.

Art. 228 - Os locais de reunião para fins religiosos, deverão atender, além das normas gerais, aos seguintes requisitos:
I - Área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
II - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos, capazes de proporcionar suficiente renovação de ar.
§ 1° - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer as Normas da Associação brasileira de Normas Técnicas.
§ 2° - Os locais destinados a reunião para fins religiosos, quando abrigarem outras atividades como escolas, pensionatos, residência, etc., deverão satisfazes as exigências próprias a tais finalidades.

SEÇÃO XXXII - Das garagens, oficinas e congêneres

Art. 229 - Os serviços de pintura nas oficinas de veículos, serão feitos em compartimento próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.
Parágrafo Único - Os empregados usarão equipamentos de proteção individual e adequados.

Art. 230 - É proibido o funcionamento de oficina com piso de chão batido, bem como a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de águas, ou o desenvolvimento de insetos.

SEÇÃO XXXIII - Das agências funerárias, velórios, necrotérios, salas de necropsia, salas de anatomia patológica, cemitérios e congêneres.

Art. 231 - As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres, ficam sujeitos ao disposto nesta Lei, no que couber, as Normas Técnicas Especiais a serem fixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 232 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias sendo, portanto, expressamente proibido o embalsamento e tamponamento, nestas instalações.

Art. 233 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo:
I - Estarem em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar sua construção, se não houver risco de inundação;
III - nos casos dos incisos I e II, deverá haver estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca, inferior ao nível de 2,00 m (dois metros);
IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15,00 m (quinze metros) quando houver redes de água e, por uma faixa de 30,00 m (trinta metros) quando, na região, não houver redes de água;
V - As faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art. 234 - Nos cemitérios deverá haver, pelo menos:
I - local para administração e recepção;
II - depósito de materiais e ferramentas;
III - Vestiários e instalações sanitárias para os empregados;
IV - instalações sanitárias para o público, separados por sexo.

Art. 235 - Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas, serão destinadas a arborização ou a jardinamento.
§ 1° - Os jardins sobre os jazigos, não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 236 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, evitando-se assim a proliferação de mosquitos.

Art. 237 - Os projetos referentes a construção de cemitérios e necrotérios, deverão ser submetidos a prévia aprovação da autoridade sanitária competente.
Parágrafo Único - O cemitério e necrotério já existente deverão ser adequados, na medida do possível as recomendações desta seção.

TÍTULO V

Da medicina e Profissões afins

Art. 238 - O órgão Sanitário Estadual fiscalizará, de conformidade com o intitulado pela legislações federal e estadual, auxiliado pela autoridade municipal, no que lhe couber:
I - O exercício da medicina, odontologia, farmácia, medicina veterinária, enfermagem e outras profissões relacionadas com as mesmas;
II - Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões constantes do artigo;
III - A produção e comércio de drogas, produtos terapêuticos, material cirúrgico, ortopédico e de uso nas profissões mencionadas no “caput” do artigo, bem como de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
IV - Uso e comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes.

Art. 239 - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária municipal, licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que seja produzidos, manipulados ou comercializados os produtos e substâncias no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização daqueles que não satisfazerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

Art. 240 - As pessoas que exerçam qualquer atividades relacionadas com a medicina e profissionais afins e que possuam diploma, título, grau ou certificado, na forma da Lei federal e registro no órgão estadual, sujeitar-se-ão as sanções legais.

TÍTULO VI

Dos estabelecimentos médicos, odontológicos, farmacêuticos e congêneres

CAPÍTULO I - Das disposições gerais para estabelecimentos hospitalares e para hospitalares

Art. 241 - Estes estabelecimentos deverão obedecer as disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, federais e estaduais.

Art. 242 - Os estabelecimentos enumerados no artigo anterior deverão ter caderneta de inspeção sanitária. Estadual ou Municipal ou equivalentes.

Art. 243 - Os funcionários deverão:
I - Ser em número suficiente para atender a demanda, exercendo funções definidas;
II - Estar devidamente uniformizados e em estado de perfeito asseio corporal;
III - Ser submetidos a exames periódicos de saúde e não deverão trabalhar nos períodos em que forem acometidos por qualquer doença infecto-contagiosa, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 244 - Os estabelecimentos deverão fazer controle de vetores e roedores, de 06 (seis) em 06 (seis) meses mediante comprovação junto à autoridade sanitária, quando solicitado.

Art. 245 - É proibido:
I - o reaproveitamento de materiais descartáveis;
II - o reaproveitamento de sobras alimentícias, para qualquer fim.
Parágrafo Único - os materiais não descartáveis sofrerão processo de esterilização, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 246 - As cozinhas, refeitórios, instalações sanitárias e outros deverão satisfazer as exigências já estabelecidas para as dependências da espécie, atendendo, porém, as peculiaridades dos estabelecimentos citados.

Art. 247 - Os estabelecimentos deverão possuir um “layout” que permita bom fluxo operacional, evitando os cruzamentos e facilitando a higienização.

Art. 248 - O tratamento do lixo deverá obedecer, além das posturas da autoridade sanitária e prefeituras, as seguintes especificações:
I - Deverão ser previstos, em todo hospital, espaço e equipamentos necessários a coleta higiênica e eliminação do lixo de natureza séptica e asséptica;
II - O lixo de natureza séptica deverá sofrer tratamento aprovado pela autoridade sanitária competente.
§ 1° - O lixo séptico é representado por:
a - todos os restos dos produtos utilizados no tratamento dos pacientes;

b - fragmentos de tecidos e outros resíduos provenientes das unidades de centros cirúrgicos, centro obstétrico e serviço de patologia clínica, anatomia patológica e hemoterapia;
c - resíduos provenientes da limpeza de todas as unidades destinadas a internação ou tratamento dos pacientes;
d - resíduos alimentares.
§ 2° - ou obediência estrita ao artigo 38, parágrafo 1° desta Lei.

CAPÍTULO II - Dos laboratórios de análises clínicas e congêneres

Art. 249 - Estes estabelecimentos estão sujeitos às disposições constantes e aplicáveis desta Lei, bem como das Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais.

CAPÍTULO III - Das Drogarias e Farmácias

Art. 250 - As drogarias e farmácias, além de seguirem as Normas Técnicas Especiais, (Federais e Estaduais), deverão atender as disposições constantes e aplicáveis desta Lei.

Art. 251 - É expressamente proibida a coleta e recebimento de material para exames laboratoriais, sob qualquer pretexto.

Art. 252 - Os laboratórios de manipulação, são exclusivos de farmácias, sendo vedada sua instalação nos demais estabelecimentos.

CAPÍTULO IV - Das casas de óticas, artigos cirúrgicos, odontológicos, ortopédicos e congêneres.

Art. 253 - Além de seguirem as Normas Técnicas Especiais , Federais e Estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer as disposições desta Lei no que lhe couber.

CAPÍTULO V - Dos consultórios odontológicos, laboratórios de prótese e congêneres.

Art. 254 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei e das Normas Técnicas Especiais , Federais e Estaduais os estabelecimentos acima deverão atender as exigências deste capítulo.

Art. 255 - Os consultórios odontológicos que possuírem aparelhos de radiologia, deverão atender as Normas Técnicas Especiais, reguladoras do tema.

Art. 256 - Os laboratórios de Prótese, que dispuserem de aparelhos que produzam calor excessivo, deverão ter isolamento térmico.

Art. 257 - Os gases, vapores, fumaças e poeiras, deverão ser removidos por sistema de exaustor apropriado/

Art. 258 - Os restos de mercúrio, não serão despejados diretamente na pia ou no lixo, devendo ser acondicionados em recipientes fechados e contendo água, ou de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO VI - Dos hospitais, clínicas e consultórios veterinários, estabelecimentos que comercializem produtos agroveterinários e congêneres.

Art. 259 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente, desde que satisfeitas as exigências desta Lei e de suas Normas Técnicas Especiais.
§ 1° - Nos hospitais, clínicas veterinárias e congêneres, os canis e gatis não poderão causar incômodo a terceiros.
§ 2° - Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso, ser totalmente cercados e coberto por telas de arame, e providos de abrigo.
§ 3° - Os canis deverão ser providos de esgotos ligados a rede pública, dispor de águas corrente e sistema adequado de ventilação.

Art. 260 - Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos da luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas as Normas Técnicas Especiais .

Art. 261 - Os agrotóxicos e demais produtos químicos, deverão ser armazenados e manipulados, em locais adequados, de tal modo que evite a contaminação dos produtos alimentícios e dos manipuladores.

Art. 262 - Os estabelecimentos que comercializam animais, deverão atender as condições necessárias, de higiene e conforto.

CAPÍTULO VII - Dos órgãos executores de atividades hemoterapêuticas e dos bancos de leite humano.

Art. 263 - Os estabelecimentos que executam atividades homoterapéuticas, e os bancos de leite humano, deverão obedecer as disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais federais e estaduais pertinentes.

Art. 264 - O sangue humano, seus componentes e derivados, deverão ser manipulados, preservados, utilizados ou descartados, conforme as Normas Especiais o determinarem.

Art. 265 - A doação de sangue é voluntária e não gratificada.

Art. 266 - A doação de leite é espontânea, não gratificada e exclusivamente do excedente.

CAPÍTULO VIII - Das normas de proteção contra radiação.

Art. 267 - Todo e qualquer estabelecimentos que opere com radiações ionizantes na jurisdição do município de ESPERA FELIZ estão sujeitos as legislações federais e estaduais vigente bem como as disposições pertinentes constantes nesta Lei.

TÍTULO VII

Da Vigilância Epidemiológica

Art. 268 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com as demais instâncias do Sistema único de Saúde, a execução e coordenação de medidas, visando a prevenção e controle das doenças transmissíveis, para a defesa e proteção da saúde da população.

Art. 269 - A autoridade competente determinará, em caso confirmado ou suspeito de doença transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotados.
Parágrafo Único - O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas gerais:
I - Notificação compulsória;
II - Investigações epidemiológicas;
III - Isolamento hospitalar ou domiciliares;
IV - Tratamento;
V - Controle e vigilância de casos, até a liberação;
VI - Verificação de óbitos;
VII - Exames periódicos de saúde
VIII - Desinfecção e expurgo;
IX - Imunização de susceptíveis e expostos;
X - Profilaxia individual;
XI - Educação sanitária;
XII - Saneamento;
XIII - Controle de portadores e comunicantes;
XIV - Proteção sanitária de alimentos;
XV - Controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana;
XVI - Estudos e pesquisas;
XVII - Treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado.

Art. 270 - Notificação compulsória e a comunicação oficial, por qualquer meio, a autoridade sanitária competente, dos casos e óbitos, suspeitos ou confirmados, das doenças classificadas no artigo seguinte e enumeradas em Normas Técnicas Especiais (Federais, Estaduais e Municipais) dentro de 24 (vinte quatro horas), ou a critério da autoridade competente.

Art. 271 - São de notificação compulsória:
I - Doenças que podem implicar em medidas de isolamento, ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;
II - Doenças constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde, para cada Unidade da Federação, passível de revisão periódica;
III - Doenças constante de relação a ser elaborada pela autoridade municipal competente.
§ 1° - As doenças de "Grupo I" e algumas de "Grupo II", por necessidade de investigação imediata, deverão ser notificadas pelo meio mais rápido a autoridade sanitária, as demais, através de "Boletins Semanais", remetidos regularmente.
§ 2° - Deverão ser notificados os quadros mórbidos inusitados e demais que, pela ocorrência de casos julgados anormais, sejam de interesse para a tomada de medidas de caráter coletivo.

Art. 272 - As notificações a que se refere o artigo anterior deverão conter no mínimo:
I - A indicação precisa, permitindo a autoridade sanitária identificar a pessoa portadora da doença, idade e o local ou locais onde possa ser encontrada;
II - A indicação precisa da doença suspeita ou confirmada;
III - A data da notificação, o nome e residência do notificante.
Parágrafo Único - A notificação compulsória de doenças deverá ser feita, no menor prazo, imediata ou posteriormente, ao conhecimento do fato por escrito e em modelo padronizado.

Art. 273- Estão, particularmente obrigados à notificação referida no artigo 272:
I- Os médicos, no exercício de suas funções;
II- Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos componentes do Sistema Único de Saúde, prestadores de serviços em regime ambulatorial ou de internação, o qual será, solidariamente responsável pela notificação, juntamente com os médicos que estejam atendendo a paciente com suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória.
III- Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos componentes do Sistema Único de Saúde, executores de exame complementares para diagnósticos e tratamento, são solidariamente responsáveis pela notificação, juntamente com os médicos que recebem os resultados dos exames;
IV- Os dirigentes de estabelecimentos de ensino geral, público ou privados, sobretudo, quando lhe for feita a comunicação de suspeita de doenças de notificação compulsória, em pessoa de seu estabelecimento, por qualquer membro do corpo docente, pais ou responsável pelos alunos;
V- Todo cidadão que tiver conhecimento de suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória.
§ 1°- Não constitui quebra de sigilo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória mas, se de tal ato puder resultar problemas sociais, a notificação será feita de forma confidencial à autoridade competente que, tomará, em cada caso, as providências necessárias.
§ 2°- A falta de notificação compulsória nos casos previstos implica em sanções aos profissionais faltosos.

Art. 274 - Todos os encarregados das ações de vigilância epidemiológica que, pela natureza de suas atividades tenham contato com informações sobre as doenças de notificação compulsória, deverão manter sigilo quanto a identificação pública do portador da moléstia.
Parágrafo Único - Em caso de grave risco à comunidade, a juízo da autoridade competente, será permitida a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário.

Art. 275 - Face ao conhecimento de doenças de notificação compulsória, a autoridade competente mobilizará recursos de modo a permitir, na forma regulamentar, as ações necessárias ao esclarecimento de diagnósticos, investigação epidemiológica e adoção de medidas de controle adequados.

Art. 276 - As pessoas físicas e jurídicas, de direito público e privado, ficarão sujeitas às medidas de controle determinadas pela autoridade competente, quer para a investigação epidemiológica, quer para a profilaxia decorrente da notificação das doenças.

Art. 277 - O controle de pacientes, de contatos e do meio ambiente, será procedido através de medidas destinadas a evitar que o material infectante, presente no indivíduo ou em seu meio-ambiente, contamine outras pessoas, artrópodes ou outros animais.
Parágrafo Único- Incluem-se entre estas medidas, aquelas contidas nas Normas Técnicas Especiais definidas pelo órgão competente ;
I- Controle e observação de contatos durante todo o período de incubação da doença;
II- Controle de portadores, até que se verifique estarem livres do agente infeccioso;
III- O tratamento específico, por constitui-se em medidas capaz de abreviar o período de transmissibilidade.

Art.278 - Os casos suspeitos ou confirmados de doenças do "Grupo II e III" serão rotineiramente investigados pela autoridade sanitária que, confirmado o diagnóstico, buscará a fonte de infecção, determinará as medidas de isolamento, domiciliar ou hospitalar bem como, orientará a desinfecção concorrente e a terminal.

Art. 279- A critério da autoridade competente poderá haver interdição de residências, instituições (escolas ou locais de trabalho, etc.), no todo ou em parte, para a desinfecção ou expurgo, sempre que tal medida for recomendada como eficaz no combate à doença, obedecidos os procedimentos legais cabíveis.

Art. 280 - Em caso de zoonoses de interesse da Saúde Pública, a autoridade competente adotará medidas, visando;
I - Observar os animais doentes;
II - Isolá-los e submetê-los a observação;
III - Concessão de guarda dos animais;
IV - Sacrifício.
Parágrafo Único - Compete a autoridade competente promover o entrosamento com os órgãos encarregados da preservação da flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

Art. 281 - A indicação de isolamento ou quarentena (total ou modificada), passada pela autoridade sanitária, determinará a justificativa, para todos os efeitos legais, inclusive para o pagamento e contagem de tempo; das faltas a escola ou a serviços de qualquer natureza, público ou privado, mediante a expedição do competente atestado de internação.

Art. 282 - Verificada a ocorrência de caso de doença transmissível, caberá a autoridade competente, providência para a elucidação do diagnóstico dos casos suspeito e tomar as medidas de profilaxia a serem observadas em relação as fontes ou reservatórios infectados, aos vetores ou veículos de transmissão, aos hospedeiros e aos contatos.
§ 1° - Sempre que se fizer necessário para a elucidação do diagnóstico, poderá a autoridade sanitária colher o material necessário para os exames de laboratório indicados a realizar provas imunológicas.
§ 2° - Nos casos de óbitos suspeitos de terem sido provocados por doença transmissível, poderá a autoridade competente tomar as medidas para elucidação do diagnóstico, como, exame cadavérico, viscerotomia e necropsia.

Art. 283 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, integrando o Sistema Único de Saúde, fornecer recursos humanos e materiais, coordenar e executar programas de imunização para que todos tenham acesso gratuitos as vacinas previstas no Programa Nacional de Imunização.

Art. 284 - As vacinas que constarem do Programa Nacional de Imunização, serão praticadas, em caráter sistemático, nas Unidades de Saúde Pública ou nas credenciadas pela autoridade competente.

Art. 285 - É dever de todo o cidadão submeter-se, e aos menores dos quais tenha a guarda ou responsabilidade, a vacinação obrigatória.
Parágrafo Único - Só será dispensada da vacinação obrigatória, a pessoa que apresentar atestado médico de contra-indicação explicita, para a aplicação.

Art. 286 - Os atestados de vacinação obrigatória serão fornecidos gratuitamente, pelos serviços de saúde, através de documento único, padronizado pelo Ministério da Saúde.
Parágrafo Único - Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado probatório, preenchido, inclusive em segunda via, a fim de satisfazer as exigências legais ou regulamentares.

Art. 287 - A pessoa que recorrer aos serviços de saúde autorizados para aplicação de vacinas obrigatórias e não for, por qualquer motivo, atendida, poderá exigir do estabelecimento o atestado probatório da impossibilidade de vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

Art. 288 - Os atestados de vacinação não poderão, em qualquer hipótese, ou sob qualquer pretexto, ficar retidos por pessoa físicas ou jurídicas

Art. 289 - Na jurisdição do Município, é obrigatória a apresentação do atestado de vacinação, nos seguintes casos:
I - Matrícula anual em estabelecimento de ensino de qualquer natureza;
II - Internamento em creches, pensionatos ou estabelecimentos similares.
Parágrafo Único - Sempre que necessário, a critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos mencionados deverão permitir a verificação dos comprovantes de vacinação de seus membros.

TÍTULO VIII

Da Educação para a Saúde.

Art. 290 - A Secretaria Municipal de Saúde, através de seus técnicos promoverá ampla educação da população do Município, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meio, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individual ou comunitário.

Art. 291 - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:
I - Preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;
II - Campanhas sanitárias, envolvendo técnicas de desenvolvimentos das comunidades e problemas especializados ou gerais;
III - Treinamento de pessoal de saúde, de professores e de outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV - Consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade, de forma consciente, com maior aproveitamento nas ações e programas do serviço.
Parágrafo Único - Estendam-se as instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo, a título de cooperação a Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo para a área pública.

Art. 292 - A autoridade competente, dará a necessária orientação as instituições de saúde e de ensino, as empresas comerciais e industriais e aos órgãos de divulgação, sobre questões de saúde e atividades de educação para saúde, a fim de se obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e a administração sanitária, na execução dos programas, devendo, para a sua realização, serem empregados todos os meios eficientes, compatíveis com o assunto.

Art. 293 - O Município procurará, através de seus órgãos especializados, incutir princípios e normas de educação para a saúde a população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 294 - A Secretaria Municipal de Saúde, se entrosará com a imprensa em geral, para a divulgação de conselhos úteis a preservação e proteção da saúde.

Art. 295 - A propaganda e educação sanitária em relação as doenças transmissíveis, obedecerão as normas estabelecidas pelos órgãos Técnicos Especializados.

Art. 296 - Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo a incluírem em seus programas, noções elementares sobre a epidemiologia das doenças e os meios de evitá-las.

Art. 297 - Na profilaxia das doenças sexualmente transmissíveis, no alcoolismo e toxicomanias, a propaganda e educação para a saúde procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social.

Art. 298 - É obrigatória a afixação, em local visível, em todos os estabelecimentos constantes nesta Lei, de impressos informativos de interesse da saúde pública.

TÍTULO IX
Da Saúde do Trabalhador

Art. 299 - Para preservar, conservar e melhorar a saúde dos indivíduos em suas ocupações, a Secretaria Municipal de Saúde, executará ações e fiscalizará estabelecimentos de trabalho, visando:
I - Prevenir qualquer dano a saúde dos indivíduos, em conseqüência das condições de trabalho;
II - Proteger os indivíduos contra os riscos relacionados com agentes químicos, físicos, biológicos, mecânicos e outros, que possam afetar a saúde individual ou coletiva, nos locais de trabalho;
III - Eliminar ou controlar os agentes nocivos a saúde nos locais de trabalho;
IV - Proteger a saúde dos indivíduos e da população, contra os riscos causados pela radiação;

V - Proteger os indivíduos contra os riscos a saúde, provenientes da produção, armazenamento, transporte, venda, uso e aplicação de substâncias nocivas a saúde .
VI - Verificar, em cooperação ou não, com outros órgãos, de que modo o ambiente de trabalho está influindo na saúde dos indivíduos.

Art. 300 - A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os locais de trabalho, para verificar as condições dos mesmos e proceder a ação de fiscalização.

Art. 301 - Mediante denúncia de risco a saúde, cabe a autoridade fiscalizadora, proceder a avaliação das fontes de risco no meio ambiente e de trabalho, e determinar a adoção de medidas devidas para que cessem os motivos que lhe deram causa.

Art. 302 - As disposições desta Lei, referente a saúde do trabalhador, são aplicáveis em qualquer estabelecimento existente no Município de ESPERA FELIZ.

Art. 303 - Os trabalhadores autônomos são obrigados a observar as medidas preventivas, destinadas a controlar, adequadamente, os riscos a que possam ser expostas sua própria saúde e a de terceiros.

Art. 304 - Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de trabalho deste Município, deverão:
I - Proporcionar ambiente de trabalho adequado, observando a manutenção das condições higiênico-sanitárias;
II - Adotar medidas efetivas para proteger e promover a saúde dos trabalhadores, mediante a instalação, operação e manutenção dos equipamentos de controle, necessários para prevenir enfermidade nos locais de trabalho.

Art. 305 - As industrias, ao se instalarem no Município, deverão submeter ao exame prévio da autoridade sanitária, o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais ou da atmosfera, assim como o plano da distribuição do maquinário e equipamentos, dentro da planta física, para evitar agravos a saúde do trabalhador.
Parágrafo Único - As industrias já instaladas, ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para correção dos inconvenientes citados nesta artigo, dentro do prazo fixado pela autoridade competente.

Art. 306 - Serão obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, por conta do empregador, conforme especificações desta Lei.
I - O empregador, quando solicitado pela autoridade fiscalizadora, deverá apresentar os atestados médicos dos trabalhadores;
II - Os exames compreendem, investigação clínica (contendo anamneses e exame físico) e exames complementares, a critério médico e em decorrência da investigação clínica e/ou radiológico, a fim de se detectar prejuízos a saúde do trabalhador;
III - O exame médico será renovado de 6(seis) em 6(seis) meses para aqueles que, trabalham em atividades de operações insalubres, constantes da NR-15 (Norma Regulamentadora número quinze), da Portaria 3214, de 8 de Julho de 1988, do Ministério do Trabalhador (ou outra que a substitua). E anualmente, nas demais atividades;

IV - É obrigatório o exame médico do empregado por ocasião da cessação do contrato de trabalho, quando em exercício das atividades e operações constantes da NR-15, desde que o último exame tenha sido realizado há mais de 90 dias.

Art. 307 - A autoridade fiscalizadora terá a prerrogativa de exigir o cumprimento das Normas Técnicas de Segurança e Medicina do trabalho, de acordo com a lei, de 22 de Dezembro de 1987 e as Normas regulamentadora aprovadas pela Portaria 3214, de 8 de junho de 1987, do Ministério do Trabalho e , impor as penalidades cabíveis por descumprimento das normas constantes nesta Lei.
Parágrafo Único - Em caso específico, quando necessário, serão utilizados parâmetro atualizados, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

Art. 308 - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estudo das causa de infortúnios de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de sua prevenção.

TÍTULO X
Da saúde mental.

Art. 309 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde o planejamento, orientação, execução e supervisão de medidas que visem a proteção, promoção e recuperação da saúde mental da população do município de ESPERA FELIZ.
Parágrafo Único - Nos casos em que se fizer necessário, a Secretaria Municipal de Saúde, através da área de saúde mental poderá acionar outros órgãos para o cumprimento dessas atribuições.

Art. 310 - Compete a equipe de Saúde Mental da Secretaria de Saúde, a orientação, inspeção e formulação de Normas Técnicas para os estabelecimentos psiquiátricos, públicos ou privados, situados no município e que tenham a seu cargo a assistência médico-psico-social.
§ 1° - Compreende-se por estabelecimento psiquiátrico, as instituições, públicas ou privadas, destinadas a:
a - atendimento de emergência psiquiátrico;
b - tratamento, a curto, médio e longo prazo, em regime ambulatorial, hospitalar, de internação ou semi-internato aberto ou fechado, para casos agudos, sub-agudos, crônicos ou de reagudização, onde se utilizem de terapêuticas medicamentosas, psicoterápicas, ocupacionais ou outras que visem a recuperação.
a - internação e perícia de indivíduo portadores de enfermidade mentais, submetidos a medidas de segurança ou outras formas de reclusão judiciárias.
§ 2° - Compreende-se por “inspeção” as visitas, periódicas ou não, aos estabelecimentos psiquiátrico ou demais entidades, conforme previsto neste Regulamento e Normas Especiais com o objetivo de verificar e avaliar o funcionamento, a correta execução das atividades assistênciais, observando as técnicas aceitas e adotadas pela comunidade científica.
§ 3° - Compreende-se por orientações técnicas, as diretrizes, normas, recomendações, dados de acordo com critérios estabelecidos pelos órgãos ou autarquias competentes, com o objetivo de se alcançar adequadas condições de assistência.

Art. 311 - Inspeções e orientações técnicas, poderão ocorrer também:

a - Quando houver queixa ou denúncia de que determinado fator ou grupo de fatores afetando a saúde mental ou provocando manifestações de doenças mentais em indivíduos, comunidades ou populações.
b - Em estabelecimentos para estudo, diagnostico, exames ou pesquisas psiquiátricas ou psicológicas;
c - Instituições asilares ou geriátricas, onde haja indivíduos com afecções mentais;

Art. 312 - A organização, instalação e funcionamento de estabelecimentos psiquiátricos no Município, só ocorrerá, com a autorização prévia da Secretaria Municipal de Saúde.
§ 1° - A petição deve conter:
a - objetivos;
b - serviços a que se propõe prestar;
c - número de profissionais de cada área de atuação;
d - número de pacientes (capacidade máxima de atendimento);
e - espaço físico disponível e suas subdivisões.
§ 2° - A petição deverá vir acompanhados elementos necessários ao perfeito esclarecimentos da constituição e condição de operação do estabelecimento.
§ 3° - O requerimento, deverá ainda, fornecer especificações de ordem técnica, quando solicitado pela autoridade competente.

Art. 313 - A licença para funcionamento de estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, só será fornecida, caso esteja convenientemente instalado em edificações adequadas, obedecendo ao que preceituam os padrões vigentes da arquitetura e organização hospitalares.
Parágrafo Único - Constitui ainda exigência básica, o registro atualizado dos prontuários clínicos, que deverão ser organizados de modo a conter os elementos da documentação médico-psico-social adotados pela instituição e os referentes as admissões dos pacientes, de conformidade com o previsto nesta Lei.

Art. 314 - Os projetos de construção, reformas, ampliações ou outras alterações dos estabelecimentos psiquiátricos, deverão ser autorizados pelo órgão competente.

Art. 315 - Todo estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, terá um regulamento próprio, que poderá ser revisto periodicamente pela diretoria, após prévia aprovação pela equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 316 - A Secretaria Municipal de Saúde cabem as orientações para promover ações coordenadas entre diversas instituições e recomendar medidas necessárias para melhor ou maior aproveitamento dos recursos disponíveis.

Art. 317 - A admissão de pacientes em estabelecimentos psiquiátricos, reinternações e alta, serão regidos por Normas Técnicas Formuladas pela equipe de saúde Mental da Secretaria Municipal de Saúde, respeitando-se a legislação vigente.

TÍTULO XI - Da criação de animais e controle de zoonoses

CAPÍTULO I - Das disposições gerais

Art. 318 - Cabe a Secretaria Municipal de Saúde, o controle da população animal, bem como a prevenção e controle das zoonoses, em todo o território do Município.

Art. 319 - Para efeito desta Lei, entende-se por:
I - Zoonoses todas as enfermidades e infecções em que possa existir relação animal-homem e vice versa, seja diretamente ou através do meio ambiente, incluindo portadores, reservatórios e vetores.
II - Animais sinantrópicos - as espécies que indesejavelmente coabitam com o homem, tais como, roedores, baratas, pernilongos e outros.
III - animais soltos - todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção;
IV - animais apreendidos - todo e qualquer animas capturado por servidores públicos, compreendendo, desde o instante da captura, seu transporte, alojamento nas dependências dos depósitos de animais e destinação final;
V - animais selvagens - todos e qualquer pertencentes as espécies não domésticos;
VI - depósitos de animais, as dependências apropriadas, para alojamento e manutenção dos animais apreendidos;
VII - maus tratos - toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente, a ausência de alimentação mínima necessária, o excesso de peso de carga, a tortura, o uso de animais feridos para trabalho, a submissão a experiência pseudocientíficas e, o que mais dispões a legislação federal sobre proteção aos animais;
VIII - condições inadequadas a manutenção de animais em contato direto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou alojamento de dimensões impróprias a sua espécie e porte.

CAPÍTULO II - Normas para criação dos animais.

Art. 320 - É proibido criar ou conservar animais de qualquer espécie, em todo território Municipal, desde que, por sua natureza, quantidade ou má instalação, constituam risco a saúde e/ou bem estar da população.
Parágrafo Único - O não cumprimento da notificação preliminar implicará em multa e, em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

Art. 321 - Os criatórios (viveiros, canis e outros) instalados em local aprovado pela Prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.
§ 1° - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.
§ 2° - A criação de animais silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgão ou outros que os venha substituir.

Art. 322 - É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos e privados, de uso coletivo, tais como cinema, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas, feiras, etc.
Parágrafo Único - Excetuam-se proibição deste artigo, os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente instalados, destinados a criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 323 - É proibido a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso a população.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição deste artigo, os recintos com finalidade de lazer (circo, parque,etc.), desde que mantenham as condições necessárias a segurança do público.

Art. 324 - É proibida a utilização ou exposição de animais em vitrines a qualquer título.

Art. 325 - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos a obtenção de laudo, emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 326 - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em veículos de tração animal.
Parágrafo Único - É obrigatório o uso de sistema de frenagem nos veículos de que trata este artigo, acionado, especialmente, quando da descida de ladeiras.

Art. 327 - É proibida a permanência de animais soltos, nas ruas e logradouros públicos, ou locais de livre acesso a população.
§ 1° - É proibido o passeio de cães, nas vias públicas e logradouros, exceto com o uso adequado de coleira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes, para controlar os movimentos do animal;
§ 2° - Os cães mordedores e bravios somente poderão sair as ruas, devidamente amordaçados.

CAPÍTULO III - Da apreensão de animais

Art. 328 - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:
I - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;
II - Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhes dano ou incômodos, causados por animais;

Art. 329 - Será apreendido todo e qualquer animal quando:
I - Encontrado solto nas vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso a população;
II - Suspeito de raiva e outras zoonoses;
III - Cuja criação, ou uso, seja vedado pela presente legislação.
Parágrafo Único - Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados, se verificado pela autoridade sanitária, não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão.

Art. 330 - Os animais apreendidos ficarão a disposição do proprietário ou de seus representantes legais, nos prazos previstos nesta Lei, sendo que, durante este período, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.
§ 1° - Os prazos contados do dia subsequente ao dia da apreensão do animal, são de :
I - 3 (três) dias, (72 horas) no caso de pequenos animais.
II - 5 (cinco) dias, (120 horas) no caso de médios e grandes animais.
§ 2° - para todos os efeitos deste artigo, considerando-se:
I - pequenos animais - caninos, felinos e aves, etc.;
II - médios animais - suínos, caprinos e ovinos, etc.;
III - grandes animais - bovinos, eqüinos, muares, asininos e bubalinos, etc.;

Art. 331 - O animal só poderá ser resgatados pelo seu proprietários, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas de manutenção e multas, a serem estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 332 - A Prefeitura Municipal não responde por indenizações, nos casos de :
I - Dano ou óbito do animal apreendido;
II - Eventuais danos materiais ou pessoais, causados pelo animal, durante o ato da apreensão.

CAPÍTULO IV - Do destino dos animais apreendidos

Art. 333 - O animal apreendido, quando não reclamado junto a Prefeitura Municipal, nos prazos estabelecidos nesta Lei, terá o seguinte destino, a critério da autoridade sanitária:
I - Doação;
II - Leilão em praça pública;
III - Sacrifício.
§ 1° - O animal de significativo valor econômico poderá ser levado a leilão de praça pública desde que decorridos os dias legais para reclamação pelo proprietário.
§ 2° - O sacrifício dos animais será feito, obrigatoriamente por processo não doloroso, guardando respeito aos conceitos de proteção aos animais.

CAPÍTULO V - Da responsabilidade do proprietário de animais.

Art. 334 - Os atos danosos cometidos pelos animais, são da inteira responsabilidade de seus proprietários.
Parágrafo Único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este, a responsabilidade a que se refere o presente artigo.

Art. 335 - É da responsabilidade do proprietário, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes a remoção dos dejetos e higiene das instalações.

Art. 336 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada, por qualquer razão.

Art. 337 - Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente, imunizado contra a raiva.

Art. 338 - Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário, a disposição adequada do cadáver ou, seu encaminhamento ao órgão municipal competente.

Art. 339 - Os canis de propriedade privada, somente poderão funcionar, após vistoria efetuada pela autoridade sanitária competente, quando serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, seguindo-se a expedição de laudo pelo órgão competente, renovável, anualmente.

CAPÍTULO VI - Das Normas para Controle de Zoonoses.

Art. 340 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I- Prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos, causados pelas zoonoses urbana e rurais prevalentes.
II.- Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da saúde pública.

Art. 341 - O proprietário de animal suspeito de zoonose, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações recomendadas pelos técnicos competentes, ou , em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10(dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico-veterinário.
Parágrafo Único - Quando a observação for realizada no domicílio do proprietário, este fica responsável pelo acompanhamento, sendo obrigado a comunicar imediatamente ao setor de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, qualquer alteração ou morte do animal.

Art. 342 - Qualquer animal, em que esteja evidência sintomatologia clínica de raiva, ou, já esteja esta, constatada por médico-veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ou sacrificado e, seu cérebro, encaminhado ao laboratório oficial.

Art. 343 - Os animais ,quando apreendidos, só serão liberados após apresentação de certificado de vacinação anti-rábica, ou, do contrário, após serem vacinados.
§ 1°- Caso haja suspeita de raiva, será acompanhado por médico-veterinário e vacinado pelo proprietário, após o tempo de observação, apresentando ao médico-veterinário responsável o respectivo atestado.

Art. 344 - Os profissionais veterinários deverão comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente Raiva, Leptospirose, Toxoplasmose, Cisticercose e Leishmaniose.

CAPÍTULO VII - Dos Animais Sinantrópicos e Vetores.

Art. 345 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, independentemente de seu uso ou finalidade, ficam obrigados a dotarem as medidas necessárias para a manutenção, em perfeitas condições de higiene e, isentas de animais da fauna sinantrópicas e outros, prejudiciais à saúde e bem-estar do homem.
§ 1°- Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos, serão obrigados a mantê-los permanentemente, isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.
§ 2°- Nas obras e construção civil, é obrigatória a drenagem permanente, de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 346 - As atividades de combate, controle ou erradicação dos vetores e sinantrópicos serão objetos de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos, entre outros:
I- Planejamento e Programação;
II- Educação Sanitária e Divulgação;
III- Orientação técnicas;
IV- Levantamento dos focos e abrigos dos vetores;
V- Ataque;

VI- Avaliação dos resultados.

Art. 347 - O controle torna-se importante e objetivará:
I- A diminuição da população deste vetores;
II- a redução da possibilidade de contato com as formas de infecção e alimentos;
III- A ação educativa junto aos escolares;
IV- A divulgação do bem-estar da comunidade com o equilíbrio do meio-ambiente.

Art.348 - Na ação contra roedores e outros, caberá:
I- A autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;
II- Aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
III- Cabe à Prefeitura Municipal, a execução das medidas anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

Art.349 - Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão Federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à pronta aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.
§ 1°- somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão Federal competente e classificação como baixa e média toxidade.
§ 2°- Os raticidas de alta toxidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

Art. 350 - A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.
§ 1°- Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

Art. 351 - As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante autorização da Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO VIII - Das Infrações e Penalidades

Art. 352 - Considere-se infração, para fins desta lei e de suas Normas Técnicas Especiais, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 353 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática, ou dela se beneficiou.
§ 1°- Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar risco à Saúde Pública.
§ 2°- A interpretação do artigo supra citado e seu parágrafo 1°. Será de competência da Junta de Julgamento Fiscais bem como a sua aplicação.

Art. 354 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:
I- Advertência por escrito;
II- Multa no valor de;

III- Apreensão de produtos;
IV- Inutilização de produtos;
V- Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos ;
VI- Cancelamento de registro de produtos;
VII- Interdição parcial ou total do estabelecimento ;
VIII- Proibição de propaganda;
IX- Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
X- Cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento.
§ 1°- O auto de inflação, para fins desta Lei, será considerado advertência por escrito.
§ 2°- As infrações sanitárias classificam-se em:
I- LEVE - toda e qualquer infração que não exponha a risco o indivíduo e nem comprometa o patrimônio público, mas que decorra do não cumprimento do presente código, multa no valor de 50 (cinquenta) UFIR's;
II- MODERADA - toda e qualquer infração que lese o bem estar do indivíduo ou da população, bem como o patrimônio público municipal e todas as infrações de caráter jurídico, multa no valor de 100 (cem) UFIR's;
III - GRAVE – toda e qualquer infração que expõe a risco indiretamente a saúde de um indivíduo ou da população, sendo nociva à saúde, multa no valor de 300 (trezentas) UFIR's;
IV - GRAVÍSSIMA - toda e qualquer infração que expõe a risco diretamente a saúde de um indivíduo ou da população, sendo nociva à saúde, multa no valor de 600 (seiscentas) UFIR's;
§ 3° - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:
a)- As circunstância atenuantes e agravantes ;
b)- A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
c)- Os antecedentes do infrator quanto às Normas Sanitárias.
§ 4°- São circunstância atenuantes:
I- A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II- A errada compreensão da Norma Técnica Sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
III- O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar às conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
IV- Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;
V- Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.
§ 5° - São circunstâncias agravantes:
I - Ser o infrator reincidente;
II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagens pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;
III - O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
IV - Ter a infração conseqüências calamitosas a saúde pública;
V - Se, tendo conhecimento de ato lesivo a saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
§ 6° - A reincidência específica torna o infrator passível da penalidade em dobro.
§ 7º - A análise da infração deverá ser feita analisando caso a caso, interpretadas e classificadas com coerência pela autoridade sanitária competente (art. 380) no momento da autuação não cabendo por parte do infrator a contestação da mesma, perante a idoneidade da classificação da infração.

Art. 355 - São infrações sanitárias.

I - Construir ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário ou contrariando as normas legais pertinentes;
Penalidades - Advertência, apreensão dos produtos, inutilizados dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulado com multa ou não.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, manipular, fracionar, embalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem a saúde coletiva ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes contrariando o disposto na legislação sanitária pertinentes;
Penalidades - Apreensão dos produtos inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

III - Fazer propaganda de produtos alimentícios e outros que interessem a saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;
Penalidades - Advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.

IV - Deixar aqueles que tiverem o dever legal de noticiar doenças ou zoonoses transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes de fazê-lo;
Penalidades - Advertência e/ou multa; interdição.

V - Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se a execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação;
Penalidades - Advertência, cancelamento de Alvará de autorização sanitária do estabelecimento, cumuladas ou não com multa.

VI - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas as doenças transmissíveis ou sacrifícios de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;
Penalidades - Advertência, e/ou multa;

VII - Opor-se a exigência de provas imunológicas e a sua execução pelas autoridades sanitárias;
Penalidades - Advertência, e/ou multa;

VIII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções;
Penalidades - Advertência, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber.

IX - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem a saúde pública, contrariando as normas legais regulamentares;

Penalidades - Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição , cumulados ou não com multa.

X - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;
Penalidades - Proposição do cancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário interdição, cumulados ou não com multa.

XI - Expor a venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, cujo prazo tenha espirado ou apor-lhes novas datas de validades posteriores ao prazo expirado;
Penalidades - Apreensão com inutilização ou doação da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XII - Expor a venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos outros que interessem a saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;
Penalidades - Advertência, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não com multas.

XX - Expor ao consumo ou vender alimentos e quaisquer outros produtos que interessem a saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudadas, falsificadas ou adulterados;
Penalidades - Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária ou definitiva, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XXI - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos a saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;
Penalidades - Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XXIII - Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados a proteção da saúde;
Penalidades - Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do Alvará Sanitário, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XXIV - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando a aplicação da legislação pertinentes;
Penalidades - Advertências, apreensão, inutilização do produto, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento de alvará sanitário.
Parágrafo Único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela intitulados, ficando sujeitos, porém, as exigências pertinentes as instalações. Aos equipamentos e a aparelhagem adequados e a assistência.

TÍTULO XIII - Do Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I - Do auto de infração

Art. 356 - As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação simples ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta lei e no regulamento da Junta de Julgamentos das ações de Vigilância Sanitária.
Parágrafo Único - Nos casos de infração de mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 357 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via a instrução do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e 3ª (terceira) via, ao agente fiscalizador e conterá :
I - O nome da pessoa física, ou denominação de seu ramo ou atividade e endereço completo:
II - O ato ou o fato constitutivo da infração e o local e a hora, bem como a data, respectivo;
III - A disposição legal ou regulamentar transgredidas;
IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
V - O prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, quando cabível;
VI - Nome e cargo, legíveis, da autoridades autuante e sua assinatura com matrícula;
VII - Assinatura do autuado ou , na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
§ 1° - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente, protocolado, ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração, por meio de carta registrada, com aviso de recebimento, ou por edital, publicado na imprensa oficial municipal, considerando-se efetiva e notificação, 10 (dez) dias após a publicação.
§ 2° - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciências, deverá essa circunstância ser mencionados expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

CAPÍTULO II - Do tempo de intimação

Art. 358 - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.
Parágrafo Único - O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado a Secretaria Municipal de Saúde, após informação do agente autuante.

Art. 359 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao processo de solicitação do Alvará Sanitário, quando houver, a 2ª via ao intimado, e a 3ª via ao agente fiscalizador e conterá :
I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II - A disposição legal ou regulamento infringido;
III - A medida sanitária exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
IV - O prazo para sua execução;
V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matricula;
VI - A assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e , em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
Parágrafo único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de infração, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial Municipal.

CAPÍTULO III - Do auto de apreensão e depósito

Art. 360 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros, que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 361 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 3 vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto, a 3ª via ao agente fiscalizador, e conterá:
I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade pelos produtos razão social e o endereço completo;
II - A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
III - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e o endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;
IV - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matriculas;
V - A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
Parágrafo Único - Será considerada falta grave, sujeito a multa o rompimento do lacre oficial dos produtos apreendidos e despositados.

CAPÍTULO IV - Do auto de colheita de amostra

Art. 362 - Para que se procedam as análises dos produtos será lavrado o Auto de Colheita de amostra.
Art. 363 - O auto de colheita de amostra será lavrado em 3 vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto, a 3ª via do agente fiscalizador e conterá:
I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, prazo social e o endereço completo.
II - O dispositivo legal utilizado;
III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
IV - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matricula;
V - A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência de seu representante legal ou preposto, e , em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

CAPÍTULO V - Do auto de apreensão

Art. 364 - O auto de apreensão será lavrado em 3 vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via a autoridade sanitária competente, a 2ª via ao autuado, a 3ª via do agente fiscalizador, e conterá;
I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade razão social e seu endereço completo;
II - O dispositivo legal utilizado;
III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
IV - O destino dado ao produto;
V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e matricula;
VI - A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 365 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumento, equipamento diversos e outros quando:
I - Os produtos originários de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.
II - Os produtos comercializados não atenderem as especificações de registro e rotulagem;
III - Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei e disposições contidas em regulamento do Estado membro, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
IV - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem as disposições desta Lei;
V - Os produtos comercializados estiverem com o prazo de validade vencido.
VI - O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
VII - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infração as condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres e outros disposto nesta Lei;
VIII - Em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa Oficial Municipal.

Art. 366 - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citado no item V do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos previstos por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:
I - Ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
III - A critério da autoridade sanitária, ser devolvido ao seu legítimo proprietário legal;
IV - No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei;
V - Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior a sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

VI - Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, os produtos que após a inspeção organoléptica e/ou análise laboratorial apresentarem condições de consumo imediato, exceto aqueles com prazo de validade vencido.

Art. 367 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:
I - Serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;
II - Apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;
III - Apresentarem recibo, em papel timbrado correspondente a quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
IV - O recibo a que se refere o item anterior será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.
Parágrafo Único - Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

Art. 368 - As doações obedecerão a programação da Secretaria Municipal de Saúde, que comunicará a doação a entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 369 - Os produtos considerados impróprios para o consumo humano a juízo das autoridades sanitárias, ao invés de serem inutilizados, poderão ser destinados a alimentação animal ou fins industrial.

Art. 370 - O destino final de todos os produtos apreendidos será sempre fiscalizado pelas autoridades sanitárias.

CAPÍTULO VI - Do termo de interdição.

Art. 371 - O termo de interdição será lavrado em 3 vias devidamente numeradas destinando-se a 1ª via a chefia imediata, a 2ª via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª via ao agente fiscalizador, e conterá:
I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada razão social, especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo;
II - Os dispositivos legais infringidos;
III - A medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
IV - Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura e matricula;
V - Nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e matricula;
VI - A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, consignação dessa circunstâncias e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 372 - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos das ações de Vigilância Sanitária, atendendo pedido fundamentado do interessado.

CAPÍTULO VII - Do processamento de multas e recursos.

Art. 373 - Transcorrido o prazo fixado no artigo 375, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis.

§ 1° - O não recolhimento das multas estabelecidas nesta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.
§ 2° - O valor da multa deverá ser recolhido no prazo de 10 dias úteis, contado a partir de sua notificação.
§ 3° - Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura, participar de licitações, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, renovação de alvará, etc., nos termos do artigo 119 do Código Tributário Municipal.

Art. 374 - O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão, do Termo de Intimação e do termo de Interdição no prazo de 10 dias, excetuando casos previstos nos artigos 98 parágrafos 2° e 3° e artigo 109 parágrafo 1° contados da sua ciência ou publicação na Imprensa Oficial Municipal, quando couber.

Art. 375 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão, do Termo de Intimação e do termo de interdição será julgada pela junta de julgamento das ações de Vigilância Sanitária, sendo o infrator intimado.

Art. 376 - As impugnações a que se referem os dois últimos artigos serão decididos depois de ouvido o agente autuante que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos Autos e dos Termos citados no artigo anterior ou pelo deferimento total ou parcial da impugnação.

Art. 377 - As impugnações poderão ter efeito suspensivo exceto da imposição de penalidades pecuniária.

Art. 378 - Cabe a autoridade competente preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública, tendo garantida assessoria jurídica.
§ 1° - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da junta de julgamento das ações de Vigilância Sanitária.
§ 2° - A junta de julgamento das ações de Vigilância Sanitária, na elucidação dos crimes contra a saúde pública , poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações físicas , jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.
§ 3° - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o presente artigo, a Junta de Julgamento das ações de Vigilância Sanitária encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

TÍTULO XIX - Das disposições finais e transitórias

Art. 379 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante uso das formalidades legais, em todas as habitações, particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimento de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção e recuperação da saúde, inclusive, para investigação de inquérito sanitário, podendo utilizar-se de todos os meios e equipamentos necessários a avaliação sanitária inclusive máquina

fotográfica e filmadora, ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.
§ 1° - Nos casos de oposição ou dificuldade a diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou, dentro de 24 horas, conforme a urgência.
§ 2° - Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, a autoridade sanitária pedirá a intervenção judicial ou policial, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 380 - São autoridades municipais de Vigilância Sanitária.
I - Prefeito Municipal
II - Secretário Municipal da Saúde
III - Diretor do Departamento de Saúde Coletiva
IV - Profissionais de nível superior do setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses
V - Fiscais Sanitários de nível médio
§ 1° - Através de resoluções e/ou portarias do Secretário Municipal da Saúde, em consonância com o Diretor do Departamento de Saúde Coletiva, por tempo determinado e em situações peculiares, poderão ser conferidos poderes de polícia sanitária a profissionais de nível superior do SUS desde que em sua respectiva área de atuação.
§ 2° - As principais funções e atribuições das autoridades IV e V estão definidas nesta Lei, sendo que as atribuições das demais deverão ser definidas pela Secretaria Municipal da Saúde.
§ 3° - As autoridades Municipais de Vigilância Sanitária, no exercício de suas Normas Técnicas Especiais e toda a legislação pertinentes , podendo expedir autos e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma comprometer a saúde pública.
§ 4° - As autoridades Municipais de Vigilância Sanitária fica assegurada ainda proteção funcional, jurídica e policial para o exercício de suas atribuições.

Art. 381 - Verificação a ocorrência de infração a legislação vigente, as autoridades sanitárias lavrarão de imediato o competente auto de infração.

Art. 382 - As Normas Técnicas Especiais de que trata o art. 1° do presente Lei, serão baixados por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 383 - Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário, para funcionamento, junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades evolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.
Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde, através de Normas Técnicas Especiais e, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário a outros estabelecimentos não mencionados nesta Lei.

Art. 384 - O estabelecimento que possuir o alvará sanitário, ao ser vendido, ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do referido documento, pelo vendedor ou arrendador.
§ 1° - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do alvará sanitário, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o documento, continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 2° - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 385 - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

Art. 386 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "A Rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta desta, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 387 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, constarão no processo, a data e a denominação do jornal.

Art. 388 - A Secretaria Municipal de Saúde publicará mensalmente através da imprensa local as infrações sanitárias verificadas pelo setor de vigilância sanitária.
Parágrafo Único - Está publicação conterá obrigatoriamente.
I - Nome do estabelecimentos e/ou Proprietário
II - Endereço
III - Norma infringida
IV - Penalidade aplicada

Art. 389 - A Junta de Julgamentos das ações de Vigilância Sanitária, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária, sem prejuízo das normas estabelecidas no artigo anterior.

Art. 390 - O poder público Municipal através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigorificas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município para acondicionar produtos perecíveis, sujeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 391 - Os padrões físicos, químicos, microbiológicos e toxicológicos, devem seguir a legislação Federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde.

Art. 392 - Os valores das indenizações cobradas em casos de infrações contra o meio ambiente serão fixados pela Junta de Julgamentos das Ações de Vigilância Sanitária.

Art. 393 - A junta de Julgamento das ações de Vigilância Sanitária será composta por um representante das seguintes instituições: Secretaria Municipal de Saúde, Representante do Conselho Municipal de Saúde, Representante da Vigilância Sanitária, Fiscal Municipal e Câmara Municipal de Vereadores. Que após indicados serão nomeados pelo Prefeito Municipal, não havendo nenhuma remuneração pela participação.
§ 1°- O representante da Secretaria Municipal de Saúde será o presidente da Junta.
§ 2°- A junta se reunirá sempre que convocada pelo Presidente.
§ 3°- Em sua primeira reunião, a Junta definirá seu regulamento interno.

Art. 394 - A implantação desta lei se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Art. 395 - Os estabelecimentos regidos por esta Lei, já em funcionamento, terão prazo de até 6(seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

Art. 396 - Constam desta Lei o seguinte anexo:
I - Anexo I - Relação de termos técnicos e definições
II - Anexo II - Classificação das multas por artigo
§ 1° - Os valores de multa e taxas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados ao Fundo Municipal de Saúde para que o montante possa custear as ações do setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses.
§ 2° - As taxas serão recolhidos quando do requerimento do Alvará Sanitário e cobrirão as despesas com material burocrático.
§ 3° - A partir da ficha de Inspeção Sanitária, a ser formulada pela Secretaria Municipal de Saúde, será procedida a classificação dos estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário.

Art. 397 - Farão parte desta Lei, as Normas Técnicas Especiais cujas disposições disciplinarão as ações referentes a defesa, proteção, promoção, prevenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

Art. 398 - Os casos não previstos nesta Lei serão oficializados através de Normas Técnicas, emitidas pelo Secretário Municipal da Saúde, que deverão ser publicados por edital, ou informativo da Saúde, ou jornal local.

Art. 399 - Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de ESPERA FELIZ, 12 de Maio de 1999.

Reinô Martins de Oliveira
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

RELAÇÃO DE TERMOS TÉCNICOS E DEFINIÇÕES

1- ACIDULANTE - Substância, composto ou mistura química capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos produtos.
2- ADITIVO INCIDENTAL - toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência do tratamento prévio a que tenham sido submetido a matéria-prima alimentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
3- ADITIVO INTENCIONAL- toda substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.
4- AGROTÓXICOS- são os produtos e os agentes de processo físico, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas nativas ou implantadas e de outros ecossistemas e também de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos bem como as substâncias, e os produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimulantes e inibidores de crescimento.
5 - AGENTE ETIOLÓGICO - ser animado, capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.
6 - ÁGUA POTÁVEL - aquela que atende ao padrão de potabilidade estabelecido pelo órgão competente federal.
7- ALIMENTO - toda substância ou mistura de substância no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação , manutenção e desenvolvimento.
8- ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL - todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural em cuja composição entre, preponderante, substância não encontrada o alimento a ser imitado.
9- ALIMENTO DIETÉTICO - todo alimento elaborado para regime alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

10- ALIMENTOS ENRIQUECIDOS - todo alimento que tenha sido acrescido de substância nutriente, com finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.
11- ALIMENTO “IN NATURA” - todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.
12- ALIMENTO IRRADIADO - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizantes, com a finalidade de preservá-lo, ou para outros fins obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.
13- ALIMENTO SUCEDÂNEO - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

14- AMBIENTE - conjunto de condições, leis naturais, influência e interações de ordem física , química e biológica que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas.
15- AMBIENTE RURAL - é o ambiente não definido como ambiente urbano.
16- AMBIENTE URBANO - é o ambiente no qual as características naturais encontram-se necessárias e profundamente alteradas para o desenvolvimento de atividades essencialmente urbanas.
17- ANÁLISE DE CONTROLE - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que , servirá para comprovar a conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.
18- ANÁLISE DE RISCO - análise efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, para avaliação de riscos associados à produção, armazenamento e consumo de serviço e produtos de interesse à saúde , com a determinação dos pontos críticos requeridos para controlar quaisquer riscos identificados, e estabelecimentos de procedimentos para monitorar os pontos críticos de controle.
19- ANÁLISE FISCAL - é efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar suas Normas Técnicas Especiais , em caráter de rotina, que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais vigentes, para apuração de infrações ou verificações de ocorrência fortuita ou intencional..
20 - ANÁLISE PARA INVESTIGAÇÃO DE SURTO - efetuada sobre alimentos suspeitos de causar infecções alimentares (tóxico).
21 - ANÁLISE PRÉVIA - a análise que precede registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes de tecnologia, de fabricação de alimentos.
22 - ANIMAIS SINANTRÓPICOS - São animais que convivem com o homem em sua morada ou arredores e que lhe trazem incômodos ou prejuízos riscos a saúde pública.
23 - APROVAÇÃO - ato de consentimento de autoridade de Vigilância Sanitária, relativo a suas competências, em solicitações do requerente.
24 - APROVEITAMENTO CONDICIONAL - utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.
25 - ARTRÓPODES INOPORTUNOS - culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culoides (mosquito pólvora), pulex (pulgas), cimex (percevejo), piolhos e sarnas, entre outros.
26 - ARTRÓPODES PEÇONHENTOS - aquele que segrega substâncias tóxicas (venenos) inoculados através de órgão especializados e utilizados no ataque a caça ou como meio de defesa.
27 - ANTI-ESPUMÍFERO - substância, composto ou mistura química aditiva que aumenta a tensão superficial dos produtos líquidos.
28 - ANTI-OXIDANTE - substância, composto ou mistura química aditiva que retarda o aparecimento de alterações oxidativas de produtos.
29 - ANTI-UMECTANTE - substância, composto ou mistura química aditiva capaz de reduzir as características higroscópicas do produto.
30 - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE - o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, ou dos demais órgãos competentes Federais.
31 - ÁREA DE USO COMUM OU COLETIVO - conjunto de área ou instalações de edificação que poderão ser utilizadas em comum por todo ou por parte dos usuários.
32 - AUTORIZAÇÃO - ato privativo do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, incumbido da Vigilância dos produtos e serviços de que trata este código, contendo

permissão para que as pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades sob regime de Vigilância.
33 - AVERBAÇÃO - Modificação de atividade, local ou função em licença já concedida.
34 - BOAS NORMAS DE FABRICAÇÃO - conjunto de normas sobre organização pessoal higiene e limpeza, edifício e equipamentos, instalações, saneamento, controle de componentes, operações de fabricação, embalagem e rotulagem, controle de qualidade e documentação técnica, para assegurar a fabricação de um produto seguro, e eficaz.
35 - CARACTERES ORGANOLÉPTICOS - Conjunto de aspectos básicos de um alimento, compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.
36 - CARROCERIAS ISOTÉRMICAS - compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.
37 - CATAÇÃO - atividades desenvolvidas por pessoas não ligadas ao serviços municipais de limpeza pública, consistindo no recolhimento de resíduos, independente do local onde estes estejam localizados.
38 - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO - substância ou mistura de substância empregadas com finalidade de exercer ação transitória em qualquer fase do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.
39 - COMÉRCIO AMBULANTE - para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caracter eventual ou transitória, que se exerça de maneira abrasar-se, nas vias de logradouros públicos ou que se realize vendas a domicílio.
40 - CONTAMINAÇÃO - presença de partículas ou substâncias estranhas e indesejáveis, que podem causar alteração física, química ou biológica no ambiente e nas substâncias de produtos de interesse da saúde.
41 - CONTAMINANTE - toda substância residual ou migrada presente no produto, em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos a matéria-prima, e do contato do produto com os artigos e utensílios empregados na suas diversas fazes de fabricação, manipulação embalagem, transporte ou venda.
42 - CONSERVANTE - substância, composto ou mistura química aditiva, que impede ou retarda a alteração dos produtos, provocados por microorganismo ou enzimas.
43 - CORANTE ARTIFICIAL - substância pigmentar artificial aditiva de composição química definida, presente nos produtos, conferindo ou intensificando a cor de acordo com a finalidade.
44 - CORANTE NATURAL - substância, composto ou mistura química pigmentar aditiva inócua, extraída de organismo vegetal ou animal presente nos produtos conferindo intensificando a cor de acordo com a finalidade.
45 - CORRELATO - produto, dispositivo ou acessório, não enquadrado em outros conceitos, cujo uso ou aplicação de interesse a saúde estejam ligados a defesa ou proteção a saúde individual ou coletiva, ou a fins de diagnósticos e analíticos.
46 - CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA - parecer baseado em parâmetros estabelecidos nestes código, Normas Técnicas Especiais, legislação vigente ou em parâmetros de conhecimento técnico internacionalmente reconhecido.
DESINFECÇÃO - processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismo de superfícies, podendo ser parcial ou total.
47 - DEGRADAÇÃO - os processos resultantes ao ambiente, pelos quais se perdem ou se reduzem algumas de suas propriedades, tais como, a qualidade, ou capacidade produtiva dos recursos ambientais.
48 - DEPÓSITOS FECHADOS - local de armazenamento de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneamento domissanitários e outros produtos de interesse à saúde,

considerando como expansão de depósito da fábrica ou distribuidora, localizado em endereço da mesma.

49 - DISTRIBUIDOR - representante, importador e exportador-empresa ou estabelecimento que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietético, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e saneantes domissanitários, em suas embalagens originais ou não.

50 - EDIFICAÇÃO - construção destinada a abrigar atividade humana, qualquer instalação, equipamento ou material.

51 - EMBALAGEM - invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento, ou não destinado a cobrir, empacotar, envazer, proteger ou manter produtos que traga este código.

52 - EMPRESA - entidade jurídica de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, importação, exportação, industrialização de produtos de interesse a saúde e a prestação de serviço.

53 - ESPESSANTE - substância, composto ou mistura química aditiva capaz de aumentar a viscosidade dos produtos.

54 - ESTABELECIMENTO - local ou unidade da empresa onde se produza, manipule, beneficie, rebeneficie, extraia, transforma prepare, sintetize, purifique, fracione, embale, reembale, comercialize, importe, exporte, armazene, expede, dispense, deposite para venda, distribua, ou venda substâncias e produtos de interesse da saúde, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos, ou prestação de serviços de interesse a saúde ou aquelas que se dedicam a promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde, estância hidrominerais, balneários, termais e climáticos, de repouso e congêneres ou que explorem atividades comerciais varejistas e atacadistas industriais, filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas ou auxiliares relacionadas com a saúde.

55 - ESTERILIZAÇÃO - processo físico no qual ocorre a destruição total de germes e microorganismos.

56 - FISCALIZAÇÃO - atividade de poder de polícia desempenhada pelo poder público através das autoridades de vigilância em ambientes incluindo o de trabalho, substâncias e produtos, procedimentos, e técnicas, sujeitos a este código, com o objetivo de cumprir ou fazer cumprir as determinações estabelecidas na legislações estabelecidas na legislação em vigor.

57 - FONTE POLUIDORA - Toda atividade, processo, operação, maquinaria, equipamento ou dispositivo fixo ou móvel que potencialmente cause ou possa causar emissão ou lançamento de solventes ou qualquer outra espécie de degradação ambiental nocivo e/ou ofensivo a saúde e ao ambiente.

58 - FOSSA - termo genérico que engloba uma série de soluções que visam dar destino final aos esgotos domésticos tais como: fossa séptica, fossa seca, poço absorvente.

59 - INGREDIENTES - todo componente que entra na composição e/ou elaboração de um produto.

60 - INSPEÇÃO - atividade de vigilância a saúde em ambientes, produtos, procedimentos, em todos ou técnicas, sujeitos a este código e outras legislações, com o objetivo de averiguar o cumprimento das leis ou levantar evidências relativas ao cumprimento ou sua falta e as determinações estabelecidas na legislação sanitária em vigor.

61 - INSPEÇÃO DE QUALIDADE - conjunto de medidas destinadas a garantir a qualquer momento, pureza, eficácia e inocuidade, durante o processo de fabricação de produto de interesse a saúde, tendo em vista o atendimento das normas sobre a atividade.

62 - INSUMO - droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em produtos de interesse a saúde.
63 - JIRAU - mobiliário constituído por estrado ou passadiço, instalado a meia altura.
64 - LABORATÓRIO OFICIAL - órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, ou órgãos congêneres federal e estadual e outros credenciados.
65 - LOCAL DE TRABALHO - local onde se desenvolvem atividades laboratoriais em que a força de trabalho e o capital se transformem em produtos e serviços, compreendendo comércio, indústria, atividades extrativas, agropecuária, prestadora de serviços e outras, de caráter público ou privado.
66 - LOTE OU PARTIDA - quantidade de um medicamento ou produto que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial e a hemogeneidade.
67 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
68 - MARCA - elemento que identifica uma série de produtos de um mesmo fabricante ou que os distinga dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.
69 - MATÉRIA-PRIMA - substância, composto ou mistura química ativa ou inativa natural ou artificial que se emprega na fabricação dos produtos abrangidos por este código, tanto a que permanece inalterada quanto a passível de modificação.
70 - MONITORAMENTO - é o acompanhamento e a verificação contínua que o processamento ou as operações no ponto crítico de controle estão sendo adequadamente realizados.
71 - NUTRIENTE - substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas , gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas.
72 - PADRÃO DE POTABILIDADE - é o conjunto de parâmetro e respectivos limites, que podem ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano.
73 - PÉ DIREITO - altura livre compreendida entre a parte mais alta do piso e a parte mais baixa da estrutura do teto.
74 - PISCINA - conjunto de instalações destinadas às atividades aquáticas, compreendendo o tanque e demais componentes relacionados com seu uso e funcionamento.
75 - POLUIÇÃO DO AMBIENTE - é a presença, o lançamento ou a liberação nas águas, no ar, no solo ou subsolo de toda e qualquer forma de matéria ou energia com intensidade, em quantidade, de concentração ou com características em desacordo com as que forem estabelecidas em decorrência desta disposições e demais legislações pertinentes em normas nacionais e ou internacionais ou que tornem ou possam tornar as águas, o ar, o solo e o subsolo.
76 - POLUIDOR - é a pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, responsável direta ou indiretamente por atividade causadoras de degradação ambiental e efeitos nocivos e/ou ofensivos à saúde.
77 - POLUENTES - toda e qualquer forma de matéria ou energia que provoque poluição em quantidade, concentração ou características que afetam à saúde e o ambiente ou em desacordo com o que foi estabelecido em legislação pertinente.
78 - PONTO CRÍTICO DE CONTROLE - local ou processo que não sendo corretamente controlado poderá levar a contaminação da substância ou do produto de interesse da saúde ou elevação da contaminação em níveis inaceitáveis.
79 - PROCEDÊNCIA - lugar de produção ou industrialização do produto.
80 - PRODUTO ALIMENTÍCIO - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “IN NATURA”, acondicionado ou não de outras substâncias permitidas , obtido por processo tecnológico adequado .

81 - PRODUTO DE HIGIENE PESSOAL - o de uso externo, anti-séptico ou não , destinado ao asseio ou a desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, enxaguatórios bucais, antiperspirantes, desodorantes , produtos para barbear e após barbear, estéticos e outros.
82 - PRODUTO DE ORIGEM NATURAL - todo produto natural que sofreu acréscimo de aditivos durante seu processo de preparação .
83 - PRODUTO DE INTERESSE À SAÚDE - são produtos de interesse à saúde os alimentos, águas envasadas, bebidas, medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, seus correlatos, saneantes domissanitários, seus insumos e embalagens, bem como demais produtos que interessem à saúde pública, utensílios e equipamentos com os quais entrem em contato.
84 - PRODUTO NATURAL - todo produto com finalidade estética ou terapêutica originado dos reinos vegetal, mineral e animal, que não sofreu acréscimo de aditivos de qualquer natureza, durante o processo da preparação e que tenha sido submetido à qualquer processo de industrialização e esterilização.
85 - PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, TÉCNICO RESPONSÁVEL - profissional habilitado e responsável oficialmente perante a autoridade de vigilância à saúde, por atividade sujeita ao controle do Sistema Municipal de Vigilância de Saúde.
86 - RESÍDUOS SÓLIDOS "IN NATURA" - resíduos sólidos que não sofreram qualquer tipo de tratamento.
87 - RÓTULO - qualquer identificação impressa ou litograma bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do produto ou sobre o que acompanha o continente.
88 - SANEAMENTO AMBIENTAL - é o controle de todos os fatores do meio ambiente físico do homem , que exerçam ou podem ou podem exercer efeito deletério sobre seu bem estar físico, mental ou social.
89 - SANEAMENTO DOMISSANITÁRIO - substância destinada a higienização, desinfecção domiciliar, em ambiente coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água, compreendendo:
A) INSETICIDA - destinado ao combate, a prevenção e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e sua cercanias.
B) RATICIDAS - destinado ao combate de ratos, camundongos e outros roedores, em domicílios, embarcações, recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco a vida ou a saúde do homem e dos animais úteis, de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em sua apresentação.
C) DESINFETANTE - destinado a destruir, indiscriminada ou seletivamente, microorganismos, quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes.
D) DETERGENTES - destinados a dissolver gorduras e a higiene de recipientes, vasilhames e ambientes, de uso doméstico.
90 - SAÚDE AMBIENTAL - os aspectos de saúde do ambiente humano incluindo as medidas técnicas e administrativas para melhorar o ambiente humano do ponto de vista da saúde.
91 - VISTORIA - inspeção efetuada pela autoridade sanitária com o objetivo de verificar o atendimento da condições explicitadas na legislação sanitária ao meio ambiente, relativamente aos procedimentos, métodos ou técnicas e as substâncias e produtos de interesse à saúde.

Prefeitura Municipal de ESPERA FELIZ, 12 de Maio de 1999.

Reinô Martins de Oliveira
PREFEITO MUNICIPAL
ESPERA FELIZ – MG

ANEXO II

CLASSIFICAÇÃO DAS MULTAS POR ARTIGO

TÍTULO II

Cap. I

Art. 18 – grave
20 – gravíssima
21 – gravíssima
22 – grave
23 – grave
24 – grave
25 – grave
26 – grave
27 – grave
28 – grave
29 – moderada
30 – grave
31 – grave
32 – grave
33 – grave

Cap. II

Art. 34 – grave
35 – gravíssima
37 – grave
38 – gravíssima
39 – grave

Cap. III

Art. 42 – grave
43 – grave
44 – grave

Cap. IV

Art. 47 – grave
48 – grave
49 – grave
50 – grave

Cap. V

Art. 52 – grave

53 – grave
54 – grave

Cap. VI

Art. 55 – grave
56 – grave
57 – grave
58 – grave
59 – grave
60 – grave
61 – grave
62 – grave
63 – grave
64 – moderada
65 – grave

TÍTULO III

Cap. I

Art. 66 – moderada
67 – moderada
68 – moderada
69 – grave
70 – moderada

Cap. II

Art. 71 – grave
72 – gravíssima
73 – gravíssima
74 – gravíssima
75 – moderada
77 – gravíssima
78 – grave
79 – grave
80 – grave
81 – grave
82 – grave
83 – grave
84 – grave
85 – gravíssima
86 – grave

Cap. III

Art. 87 – grave
91 – moderada

92 – grave
93 – gravíssima

Cap. V

Seção I

Art. 102 – moderada
103 – grave
104 – grave
105 – moderada

TÍTULO IV

Cap. I

Art. 112 – moderada

Seção I

Art. 113 – moderada

Seção II

Art. 115 – moderada

Seção III

Art. 117 – moderada

Seção IV

Art. 118 – moderada
119 – moderada
120 – moderada
121 – moderada
122 – grave
123 – moderada
125 – moderada
126 – moderada
127 – moderada

Seção V

Art. 128 – grave

129 – grave

Seção VI

Art. 130 – moderada
131 – moderada
132 – moderada
133 – moderada

Seção VII

Art. 134 – moderada

Seção VIII

Art. 135 – moderada
136 – grave
137 – grave
138 – grave

Seção IX

Art. 139 – grave
140 – gravíssima
141 – gravíssima
142 – grave
143 – grave
144 – grave

Seção X

Art. 145 – moderada

Seção XI

Art. 146 – grave
147 – grave
148 – grave
149 – grave
150 – grave
151 – grave
152 – grave
153 – grave
154 – grave
155 – gravíssima
156 – moderada

Seção XII

Art. 157 – moderada

Seção XIII

Art. 158 – grave
159 – gravíssima

Seção XV

Art. 160 – grave
161 – gravíssima
162 – gravíssima
163 – grave
164 – moderada
165 – grave
166 – grave

Seção XVI

Art. 167 – moderada

Seção XVII

Art. 168 – grave
169 – gravíssima
170 – grave

Seção XVIII

Art. 171 – grave
172 – grave
173 – moderada

Seção XIX

Art. 175 – grave
176 – grave
177 – grave
178 – moderada
179 – grave
180 – grave

181 – gravíssima
182 – grave
183 – grave

Seção XX

Art. 184 – grave
185 – grave

Seção XXI

Art. 186 – grave
187 – grave

Seção XXII

Art. 189 – gravíssima
190 – grave

Seção XXIII

Art. 191 – grave

Seção XXIV

Art. 192 – gravíssima
193 – grave

Seção XXV

Art. 194 – grave
195 – grave
196 – grave
197 – grave

Seção XXVI

Art. 197 – moderada
199 – grave

Seção XXVII

Art. 201 – grave
202 – gravíssima
203 – gravíssima
204 – grave
205 – grave
206 – grave
207 – grave

208 – grave

Seção XXVIII

Art. 209 – grave
210 – grave
211 – gravíssima
212 – gravíssima

Seção XXIX

Art. 213 – grave
214 – grave
215 – grave
216 – grave

Seção XXX

Art. 217 – grave
218 – gravíssima
219 – grave
220 – grave
221 – grave

Seção XXXI

Art. 222 – grave
223 – gravíssima
224 – grave
225 – grave
226 – grave
228 – grave

Seção XXXII

Art. 229 – grave
230 – grave

Seção XXXIII

Art. 232 – grave
233 – gravíssima
234 – gravíssima
235 – grave
236 – gravíssima
237 – grave

TÍTULO V

Art. 238 – gravíssima

239 – grave
240 – gravíssima

TÍTULO VI

Art. 243 – grave
244 – grave
245 – gravíssima
246 – grave
248 – gravíssima

Cap. II

Art. 249 – gravíssima

Cap. III

Art. 251 – grave
252 – grave

Cap. V

Art. 254 – grave
255 – grave
256 – grave
257 – grave
258 – grave

Cap. VI

Art. 259 – grave
260 – grave
261 – grave
262 – grave

Cap. VII

Art. 264 – grave

Cap. VIII

TÍTULO VII

Art. 273 – gravíssima
274 – gravíssima
275 – grave
276 – gravíssima
277 – gravíssima

TÍTULO IX

Art. 304 – gravíssima
305 – gravíssima
306 – gravíssima
310 – gravíssima
311 – gravíssima
312 – gravíssima
313 – moderada

TÍTULO XI

Cap. I

Cap. II

Art. 320 – grave
321 – grave
322 – grave
323 – gravíssima
324 – grave
325 – grave
326 – gravíssima
327 – grave

Cap. III

Cap. IV

Cap. V

Art. 334 – grave
335 – grave
336 – grave
337 – grave
338 – grave
339 – grave

Cap. VI

Art. 340 – grave
341 – grave
342 – grave
343 – grave
344 – grave

Prefeitura Municipal de ESPERA FELIZ, 12 de Maio de 1999.

PREFEITO MUNICIPAL
ESPERA FELIZ – MG