PROJETO DE LEI MUNICIPAL Nº 06, de 11 de março de 2019.

Dispõe sobre o Código Sanitário do Município de Galileia - MG e dá outras providências.

O Povo do Município de Galileia, por seus representantes legais, aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
CAPÍTULO I
Das Disposições Gerais

Art. 1º. O presente Código Sanitário do Município de Galileia – MG, regulamenta as atividades relacionadas à vigilância em saúde estabelecendo normas técnicas de ordem pública de interesse social e de promoção e proteção à saúde da população do Município, bem como regulamenta os assuntos inerentes à fiscalização sanitária municipal, respeitando-se no que couber a legislação federal e estadual vigente.

Parágrafo único – Para efeito desta lei e seu regulamento, vigilância sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de epidemias, endemias, surtos, bem como intervir nos problemas de ordens sanitárias da população, do meio ambiente, da produção e circulação de bens e serviços de interesse da saúde em perfeita consonância com as normas federais e estaduais vigentes.

Art. 2º. É de competência do Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a coordenação dos serviços e a adoção de medidas necessárias para que se façam as determinações previstas nesta Lei.

CAPÍTULO II
Da Competência

Art. 3º. Compete ao Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos estaduais e federais a coordenação e execução das ações dos seguintes serviços:

I - Vigilância sanitária;

II - Vigilância epidemiológica;

III - Vigilância ambiental e saneamento;

IV - Controle de zoonoses;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Recebi em 13/03/2019

V - Saúde do trabalhador;
VI - Alimentação e nutrição;

VII - Sangue, hemocomponentes e hemoderivados.

CAPÍTULO III
Da Vigilância à Saúde

Art. 4º. Entende-se por Vigilância à Saúde o conjunto das ações desenvolvidas nas áreas de que tratam os incisos I a VII do Art. 3º, desta lei, compreendendo, entre outras atividades:

I - a coleta sistemática, a consolidação, a análise e a interpretação de dados indispensáveis relacionados à saúde;

II - a coleta de informações relacionadas à saúde no âmbito técnico-científico e no da comunicação social;

III - monitoramento e as medidas de controle de agravos, riscos, condicionantes e determinantes de problemas de saúde;

IV - a avaliação permanente de práticas, serviços, planos e programas de saúde, para situações preventivas, normais, críticas e emergenciais.

Art. 5º. As atividades e ações previstas nesta lei serão realizadas, no âmbito municipal, por autoridades sanitárias, que terão livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Art. 6º. Para efeito desta lei, entende-se por:

I - autoridade Sanitária, o agente público ou servidores legalmente empossados ou constituídos, a quem são conferidas prerrogativas e direitos do cargo ou do mandato para o exercício das ações à saúde, no âmbito de sua competência;

II - Agente fiscal, o servidor em exercício no órgão sanitário, empossado ou constituído, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscal sanitário.

Art. 7º. Para os efeitos desta lei, são autoridades sanitárias:

I – o Secretário de Estado da Saúde;

II - o Secretário Municipal de Saúde ou autoridades sanitárias equivalentes;

III - os demais Secretários Municipais com interveniência na área de saúde, no âmbito de sua competência;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

IV - os dirigentes dos órgãos de vigilância à saúde, lotados nos respectivos serviços da Secretaria de Estado da Saúde ou equivalentes,no âmbito de sua competência;

V - Os componentes de equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de vigilância sanitária e vigilância epidemiológica e de áreas relacionadas à saúde, observada sua competência;

VI - os agentes fiscais sanitários ou os ocupantes de cargo equivalente.

Art. 8º. Compete privativamente às autoridades sanitárias mencionadas nos incisos I e II do Art. 7º, desta lei:

I - Implantar e implementar as ações de vigilância à saúde prevista no âmbito de sua competência, de forma pactuada e de acordo com a condição de gestão das Normas Operacionais do Ministério da Saúde;

II - Definir as instâncias de recursos dos processos administrativos.

Art. 9º. Compete às autoridades sanitárias mencionadas no inciso III do Art. 7º, desta lei, colaborar e atuar conjuntamente com as autoridades sanitárias do setor de saúde para a efetivação das ações de vigilância à saúde.

Art. 10. Compete privativamente às autoridades sanitárias mencionadas no inciso II e VI do Art. 7º, desta lei:

I - conceder Alvará Sanitário ou o Certificado de Fiscalização Sanitária para o funcionamento de estabelecimento;

II - instaurar e julgar processo administrativo, no âmbito de sua competência.

Parágrafo único - Entende-se por Alvará Sanitário ou Certificado de Fiscalização Sanitária o documento expedido por intermédio de ato administrativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

Art. 11. Compete ao agente fiscal sanitário:

I - exercer privativamente o poder de polícia sanitária;

II - inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimentos, ambientes e serviços sujeitos ao controle sanitário;

III - apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário, que não estejam consonantes com as regras legais pertinentes.

IV - lavrar autos de infrações, expedir intimações e aplicar penalidades;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

V - zelar pelo cumprimento das normas contidas nesta lei e demais que, porventura, venham a envolver matéria pertinente à vigilância sanitária;

VI - inspecionar os estabelecimentos e indivíduos sujeitos a esta lei e demais, quando estipulado pela coordenação;

VII - executar trabalhos de orientação, às pessoas diretamente sujeitas a esta lei e também à população em geral, quanto às medidas sanitárias;

VIII - participar de campanhas de educação sanitária;

IX - atender a denúncias e queixas;

X - executar a inspeção prévia para concessão do Alvará Sanitário ou do Certificado de Fiscalização Sanitária;

XI - atuar em instâncias diversas determinadas pelo Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

Parágrafo único - O agente fiscal sanitário no exercício da função terá livre acesso aos locais de que trata o inciso II deste Artigo.

Art. 12. O Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, através do poder de polícia que lhe é aqui conferido, tem por finalidade estabelecer normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

I - da higiene e habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes nesta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e 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 e recreação, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões, abrigos e estabelecimentos afins;

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

VIII - da qualidade e das condições de higiene dos clubes, saunas, salas de massagens, banheiros públicos e estabelecimentos afins;

IX - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária ou ao Certificado de Fiscalização Sanitária;

X - das condições das águas destinadas ao abastecimento público e privado.

XI - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgoto sanitário;

XII - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e resíduos industriais;

XIII - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais localizados em território do Município, com ênfase para a zona urbana;

XIV - do controle de epidemias, endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;

XV - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVI - das funerárias, cemitérios e velórios;

XVII - dos asilos, abrigos provisórios, creches, escolas, faculdades e universidades;

XVIII - das zoonoses;

XIX - dos estabelecimentos de saúde, hospitais, policlínicas, unidades de saúde, clínicas médicas e odontológicas, prontos-socorros entre outras;

XX - do terminal rodoviário;

§1º Excetuado o Inciso I, deste artigo, todos os estabelecimentos regulamentados ou não, deverão possuir Alvará Sanitário ou Certificado de Fiscalização Sanitária, renovável anualmente junto ao Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º Haverá taxa na concessão e renovação anual do Alvará Sanitário ou do Certificado de Fiscalização Sanitária de acordo com o tipo de estabelecimento.

§ 3º Os valores das taxas estão definidos no Código Tributário Municipal e serão recolhidos à conta do Fundo Municipal de Saúde.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§4° O valor da taxa será recolhida em UF (Unidade Fiscal do Município).

§ 5º A aplicação do inciso XVIII caberá ao Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos no respectivo Capítulo.

CAPÍTULO IV
Do Certificado de Fiscalização Sanitária

Art. 13. Fica obrigatório aos estabelecimentos relacionados no Art. 12, da presente lei, o uso do Certificado de Fiscalização Sanitária.

§ 1° Os certificados deverão ser afixados nos estabelecimentos, em local visível e acessível a qualquer pessoa;

§ 2° Deverão constar no Certificado de Fiscalização Sanitária as seguintes informações:

a) os dizeres: "Fiscalização Sanitária";

b) o órgão responsável pela fiscalização;

c) referências para contato de reclamantes;

d) prazo de validade do certificado;

e) advertência para o prazo de renovação do certificado, conforme art. 56, § 1°, do Código Sanitário.

Art. 14. Os certificados serão fornecidos pela Secretaria Municipal de Saúde e só terá validade quando autenticados com assinatura do Secretário Municipal de Saúde ou do coordenador Agente Fiscal Sanitário.

Parágrafo único - Constitui falta grave a omissão, adulteração ou fraude do Certificado de Fiscalização Sanitária.

Art. 15. Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à Autoridade Sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, ficando a Autoridade Sanitária responsável pela emissão das normas exigidas pela legislação vigente.

Art. 16. Caberá à Autoridade Sanitária competente, antes da expedição do Alvará de Funcionamento, determinar vistorias das condições sanitárias, das edificações destinadas ao comércio ou manipulação de gêneros alimentícios entre outros de interesse sanitário.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§1° Constatado no laudo de vistoria, que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente "Certificado de Fiscalização Sanitária".

§2° Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o Certificado de Fiscalização Sanitária.

TÍTULO II
Dos Alimentos
CAPÍTULO I
Das Considerações Iniciais e Definições

Art. 17. As normas pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva do cidadão, no que se refere a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o consumo, serão regidos por disposição desta lei.

Art. 18. Para as definições relativas a alimentos, embalagens, estabelecimentos, bem como para o registro, padrões de identidade e qualidade, serão respeitados os Artigos constantes do Decreto Lei Federal N° 986 de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

Parágrafo único - Considera-se para efeitos desta lei:

a) Comércio ambulante: Toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio.

b) Serviços Temporários: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que operem em locais, por um período que não exceda 21 (vinte e um) dias e que estejam ligados a atividades festivas.

c) material resistente à corrosão: Material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com os mesmos.

d) 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.

e) Análise de rotina: É efetuada sobre o alimento coletado pela Autoridade Sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

CAPÍTULO II
Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 19. Quanto ao registro e aos padrões de identidade e qualidade dos alimentos, também serão respeitadas as definições do Decreto Lei Federal No 986 de 21 de outubro de 1969, das Portarias Nos 27, 29, 30, 42, 222 de 1998 do SVS/ MS, das Resoluções Nos 22, 23 de 2000 da ANVISA, e das Resoluções RDC Nos 39, 40 de 2001 da ANVISA.

Art. 20 - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrão para Alimentos, ou órgão que a substitua, segundo o Decreto Federal Nº 50.040 de 24 de janeiro de 1961, que normaliza o emprego de aditivos químicos nos alimentos.

Art. 21. Os aditivos intencionais registrados terão seus registros suspensos, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Parágrafo único - As disposições deste Artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios bem como às matérias-primas alimentares e alimentos in natura, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 22. Os rótulos dos alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com os dispositivos legais em vigor.

Parágrafo único - Os rótulos em questão neste Artigo deverão possuir dizeres e caracteres autorizados pela Autoridade Sanitária Municipal à qual deverá ser solicitado por requerimento dirigido à Seção de Vigilância Sanitária, solicitando autorização de modelo de rótulo.

Art. 23. Sempre que necessário será recorrido ao Código de Proteção e Defesa do Consumidor, com fins de adoção de parâmetros e determinações técnico-legais.

Art. 24. A venda de alimentos a granel será regulamentada pela Autoridade Sanitária Municipal, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO III
Do Processamento, Manuseio e Acondicionamento de Alimentos.

Art. 25. O poder de polícia da Autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos a pessoal que os manipulam e sobre locais e instalações onde se fabricam, produzam, beneficiam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem ou consomem alimentos.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 1° Além de apresentar perfeitas condições para consumo, os produtos, substâncias, insumos e outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela Autoridade Sanitária competente.

§ 2° Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações de acordo com cada tipo de alimento.

Art. 26. Os gêneros alimentícios devem obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1° No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2° Os Gêneros alimentícios que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato com as mãos.

§ 3° A sacaria, utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 27. O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 28. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 29 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, sabão, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 30. É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 31. Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições deve ser restringido o contato manual direto.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 32. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I
Da Coleta de Amostra e Análise Fiscal.

Art. 33. Compete à Fiscalização Sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coleta de amostra de alimentos para efeitos de análise fiscal.

§ 1° A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ 2° Se o resultado de análise for condenatório, a Autoridade Sanitária poderá efetuar nova coleta com apreensão do produto, lavrando Auto de Apreensão e depósito.

Art. 34. A amostra representativa do alimento ou material será dividida em 03 (três) partes, tornadas individualmente invioladas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário, ou responsável pelo produto, para servir de contra prova e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

Art. 35. Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em 03 (três) vias, no mínimo, à Autoridade Sanitária, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento; outra ao produtor do alimento e, com a 3ª (terceira) via, instituirá o processo, se for o caso.

§ 1° Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta lei, a Autoridade Sanitária poderá lavrar Auto de Infração e multa. Contará o infrator, a partir do recebimento do Auto de infração, com prazo de 05 (cinco) dias para interpor o recurso e requerer perícia de contra prova dirigida à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2° Em caso de alimentos ou produtos perecíveis, o prazo para interpor recursos e perícia de contraprova é de 72 horas (setenta e duas horas), e de 05 (cinco) dias úteis para os demais produtos.

§ 3 A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal. Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 4° A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra da qual trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5o - Na hipótese do parágrafo anterior será lavrado, imediatamente, o Auto de Infração.

Art. 36. Em casos de divergências dos laudos oficiais poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

Parágrafo único - Em caso condenatório do alimento, a Fiscalização Sanitária tomará as medidas cabíveis desde a apreensão dos produtos até a sua inutilização, respeitando em todos os casos a Legislação Federal vigente.

Art. 37. O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os padrões para análise, sendo de 15 (quinze) dias o prazo máximo para emissão da análise laboratorial, contados à partir do recebimento da amostra, e, em casos de produtos perecíveis, este prazo não deverá ultrapassar 24 horas (vinte e quatro horas), após a entrega do material.

SEÇÃO II
Da Qualificação dos Alimentos.

Art. 38. Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam às disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 39. São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou acidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

III - contenham agentes patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham agentes que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, 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 elementos estranhos ou purezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumo;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumo, 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 sido sacrificado em abate inspecionado, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela Inspeção Veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não, sofrido processo de cozimento, estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 40. Consideram-se alimentos deteriorados os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

Art. 41. Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

II - que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade e característica do que realmente possui;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

III - que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 42. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão Federal ou Estadual competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando a ele sujeitos;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a Legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivos padrão de identidade, quando se tratar de alimento padronizado.

Parágrafo único - Quando se tratar de alimento não padronizado ou alimentos de fantasia, estes estarão sujeitos à declaração no momento do respectivo registro de acordo com as especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do Regulamento Municipal concernentes.

CAPÍTULO IV
Das Normas Gerais para Alimentos.

Art. 43. É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massas e recheios de pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV – a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração, presença de resíduos queimados ou presença de fumaça;

V – a comercialização de manteiga ou margarina fracionada;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

VI - manter acima de 16o C (dezesseis graus celsius) a margarina e acima de 10o C (dez graus celsius) a manteiga;

VII - venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

VIII - manter acima de 10o C (dez graus celsius) os queijos classificados segundo a Legislação Federal, como: mole e semi-duros;

IX - venda de leite in natura;

X - fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art. 44. Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador de saúde pública, as chamadas vitaminas vivas, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - Quando em sua elaboração houver adição de leite, deve o mesmo ser pasteurizado ou autorizado previamente pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;

IV quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas e saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 45. Fica proibido o comércio para o consumo de ovos com cascas trincadas, ou que apresentem qualquer alteração que permita a contaminação da fração interna dos mesmos.

Art. 46. Produtos como: manteiga, queijos, pescados, ovos, mel, carnes e demais produtos de origem animal deverão sofrer Inspeção Sanitária prévia, antes de serem oferecidos à comercialização, e sua liberação para o comércio dependerá de autorização prévia da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 47. Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados, para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição e acondicionamento de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60o C (sessenta graus Celsius).

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 48. O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e hermeticamente fechado, devidamente protegidos; os veículos adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 49. Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

Art. 50. Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no município serão exigidos:

I - rótulo simples do produto contendo: nome fantasia, nome do fabricante, cadastro nacional de pessoa jurídica - CNPJ, inscrição estadual e municipal, peso bruto, endereço, data de fabricação, data de validade e ingredientes em ordem decrescente de sua composição;

II - processos adequados de obtenção e transformação, a critério da Autoridade Sanitária e dentro das normas de higiene e limpeza;

III - embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

TÍTULO III
Das Bebidas
CAPÍTULO ÚNICO
Das Normas Gerais

Art. 51. Fica proibida a comercialização de bebidas sem devido registro no órgão competente da União ou por ela delegada.

Parágrafo único - Para efeito desta lei, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização prevista na Legislação Federal competente.

Art. 52. É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas em desacordo com as disposições desta Lei, e em desacordo com as normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 53. A comercialização de bebidas de qualquer natureza, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 54. A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observando o disposto nesta Lei e nas Legislações em vigor.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 55. Para a Vigilância Sanitária, nos atos de coleta de amostras e análise fiscal, serão seguidos procedimentos semelhantes aos adotados com alimentos, reservando-se o direito ao Serviço de Vigilância Sanitária de adotar normas e procedimentos especiais para análise em laboratórios credenciados, sempre que se fizer necessário, e em concordância com a natureza do produto em questão.

TÍTULO IV
Dos Estabelecimentos de Alimentos
CAPÍTULO I
Normas Gerais para Estabelecimentos

Art. 56. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentada e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverão possuir:

I - Alvará de Autorização Sanitária ou Certificado de Fiscalização Sanitária;

II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;

III - Água corrente potável;

IV - pisos com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;

V - presença de ralos, com escoamento para rede de esgoto, com sifão para evitar o fluxo de odores desagradáveis.

VI - ventilação e Iluminação adequadas de acordo com o local e com a atividade desenvolvida no mesmo.

VII - pias ou lavatórios com sifão ou caixa sifonada;

VIII - recipientes com tampa, adequados para o lixo;

IX - vasilhame de material inócuo, hermeticamente fechado, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

X - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI - armários com portas, que deverão ser mantidas fechadas e que atendem a demanda, apropriados para o acondicionamento de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos inteiramente de material impermeável, a critério da Autoridade Sanitária competente;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

XII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

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

XIV - papéis ou plásticos apropriados para fazer embrulhos de gêneros alimentícios.

§1° O Alvará de Autorização Sanitária ou o Certificado de Fiscalização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela Autoridade Sanitária Municipal competente e sendo renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até 30 (trinta) dias antes da data de seu vencimento.

§ 2° A caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela secretaria Municipal de Saúde, deverá estar exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela Autoridade Sanitária competente.

§ 3° O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

a) Os dizeres: "É obrigatória a apresentação desta, toda vez que solicitada pela Autoridade Sanitária credenciada";

b) Dados de cadastro do estabelecimento.

§ 4° A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata esta Lei.

§ 5° A autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 6° Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta Lei e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 7° Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta Lei, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente de saúde pública para a devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

§ 8° As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de higienização rigorosa após cada utilização.

Judarte da Silva Lima
Prefeito

Art. 57. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

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

III - varrer a seco;

IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

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

VI - comunicar diretamente com residência;

VII - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás de balcões do salão de vendas;

VIII - permanência de quaisquer entulhos, objetos ou animais, não coesos às atividades dos estabelecimentos;

IX - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária; X. Uso de jornal ou reutilização de papéis diversos para fazer embrulhos de gêneros alimentícios;

XI - Venda de qualquer tipo de medicamento.

Art. 58. Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializam ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para o acondicionamento de tais produtos, devidamente aprovado pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 59. Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes nesta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 60. Os salões ou salas de vendas deverão ter:

I - piso cerâmico ou de material liso, impermeável, antiderrapante e de fácil limpeza e com inclinação para o escoamento de águas de lavagem;

II - paredes revestidas com material que permita fácil limpeza e higienização;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

III - teto de material adequado, pintado em tonalidade que facilite averiguação das condições de limpeza;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente, a critério da Autoridade Sanitária Municipal;

V - pias com água corrente.

Art. 61. As cozinhas e ou salas de manipulação deverão ter:

I - piso cerâmico ou de material liso, impermeável, antiderrapante e de fácil limpeza e com inclinação para o escoamento de águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas até altura de 2,0 m (dois metros) e o restante das paredes pintado em cor clara;

III - pia com água corrente potável;

IV - fogão apropriado com coifa ou exaustor;

V - mesas com tampos revestidos de material lavável e impermeável;

VI - filtro para água;

VII - geladeira ou câmara frigorífica para acondicionar alimentos que exijam tais recursos.

Parágrafo único - É proibida a permanência de alimentos deteriorados em qualquer área do estabelecimento.

Art. 62. As instalações sanitárias deverão ter:

I - piso cerâmico ou de material liso, impermeável, antiderrapante e de fácil limpeza e com inclinação adequada para escoamento das águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas até altura de 2,0 m (dois metros) e o restante das paredes pintado em cor clara;

III - vaso sanitário com tampa e ou mictório sendo que em ambos os casos é obrigatório haver água corrente para descarga;

IV - teto liso, pintado na cor clara;

V - ante-sala com parede impermeabilizadas, no sentido de evitar a abertura direta da instalação sanitária para demais dependências do estabelecimento;

VI - lavatório com água, sabão líquido e toalha de papel.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 1° Todos os estabelecimentos regidos por este Regulamento deverão ter no mínimo uma instalação sanitária.

§ 2° A toalha a que se refere o Inciso VI deste Artigo quando não for do tipo descartável ou de rolo, deve ser trocada no mínimo três vezes por dia.

Art. 63. Os depósitos de Alimentos deverão ter:

I - piso cerâmico ou de material liso, impermeável, anti-derrapante e de fácil limpeza e com inclinação adequada para escoamento das águas de lavagem;

II - estrados para sacarias de 20 cm (vinte centímetros), no mínimo, de altura do piso e a 50 cm (cinqüenta centímetros), no mínimo, de distância das paredes e de uma pilha para outra;

III - paredes impermeabilizadas até altura de 2,0 m (dois metros) e o restante das paredes pintado em cor clara;

IV - teto liso, pintado em cor clara;

Art. 64. Os vestuários deverão seguir as normas para construções em geral em casos de situações não previstas nesta Lei deverá ser seguida orientação da Autoridade Sanitária competente;

CAPÍTULO II
Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Casas de Vitaminas, Restaurantes, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 65. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - toalhas de mesa e guardanapos, que, quando não forem de tipo descartável, serão substituídos por outros limpos, logo após utilização por cada consumidor;

II - câmaras frigoríficas ou geladeiras, para a conservação de alimentos;

III - estufas para exposição ou guarda de produtos;

IV - armários especiais para guarda de louças, talheres e vasilhames;

Art. 66. Fica proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem o vasilhame adequado para proteção.

CAPÍTULO III
Das Padarias, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 67. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - recipiente de material inócuo, com tampa, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

II - as massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível à manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV - na área de produção a presença de pia exclusiva para higiene das mãos dos manipuladores, com água, sabão líquido, álcool e toalha de papel.

V - na elaboração de qualquer tipo de alimento só será permitido o uso de água filtrada e o leite quando utilizado deverá ser pasteurizado.

§ 1° As caldas para doces, depois de preparadas, não deverão ficar em depósito por período superior a 48 hs. (quarenta e oito horas).

§ 2° O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da Autoridade Sanitária.

CAPÍTULO IV
Das Quitandas, Casas de Frutas, Depósitos de Aves e Outros Animais e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 68. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Regulamentação, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficaz para conter os produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas rigorosamente limpas, a 1,0 m (um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda.

Art. 69. Nestes estabelecimentos é proibido:

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoantes com as normas especificas;

II - a presença de animais doentes;

III - ofertar frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas, ou germinadas;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

IV - ofertar produtos hortifrutigranjeiros deteriorados ou procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou contaminadas, ou ainda adubadas com dejetos humanos.

Art. 70. Os depósitos de aves ou outros animais vivos dependerão de aprovação prévia pela Autoridade Sanitária competente e devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos.

CAPÍTULO V
Das Cozinhas Industriais ou Estabelecimentos Congêneres.

Art. 71. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentado para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de higienização, obedecendo em princípio as seguintes etapas, recursos instrumentais para remoção de detritos, lavagem com água morna e detergente, com água fervente ou vapor e secagem.

CAPÍTULO VI
Das Sorveterias, Depósitos de Sorvetes e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 72. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Regulamentação, os estabelecimentos acima deverão possuir:

I - vasilhame de material inócuo e inatacável para preparo e transporte dos produtos;

II - guardanapos descartáveis para manuseio do bijú ou "casquinhas."

§ 1° As conchas deverão ficar em recipiente com água limpa, filtrada e trocada constantemente;

§ 2° Na elaboração dos produtos, deverá ser usada matéria-prima proveniente de fonte aprovada pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;

§ 3° Os sorvetes, fabricados e não vendidos no mesmo local, estarão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, sofrerão um controle de qualidade do produto pela Autoridade Sanitária Municipal competente.

CAPÍTULO VII
Dos Mercados e Supermercados.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 73. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, principalmente os Capítulos II, III, V e VI, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento e exposição de gêneros diversos por espécie;

II. câmaras de congelamento e ou frigorificação para alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação das mesmas;

III. balanças, cortadores de frios, balcões frigoríficos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO VIII
Dos Trailers, Comércio Ambulante e Congêneres.

Art. 74. Define-se por ambulante, o comerciante de produtos alimentícios não estabelecido em ponto fixo.

Art. 75. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima citados quando destinados ao comércio fixo deverão possuir:

I - piso interno e paredes com revestimentos laváveis;

II - espaço interno suficiente para permanência do manipulador;

III - reservatório para adequado suprimento de água corrente;

IV - instalações de copa-cozinha, balcão para servir ao público e pia para higienização interna.

V - ligação à rede de esgoto local ou sistema eficiente e aprovado pela Vigilância Sanitária Municipal;

VI - iluminação suficiente;

VII - utensílios e recipientes, para utilização do consumidor, descartáveis e descartados após uma única serventia.

VIII - depósitos frigoríficos para a guarda de alimentos perecíveis.

Art. 76. O pedido da Carteirinha do Ambulante e do Certificado de Inspeção Sanitária ou de renovação deverá ser feito à Autoridade Sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

a) carteira de saúde;

b) carteira profissional;

c) prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela Autoridade Sanitária.

§1° Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este Artigo.

§2° O certificado de inspeção sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

Art. 77. No comércio ambulante é proibido:

I - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, churrasquinho, cachorro quente;

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

III - o uso de maionese caseira no preparo dos alimentos.

IV - oferecer aos consumidores maionese, catchup, mostarda ou molhos acondicionados em bisnagas ou em outros recipientes não autorizados pela Autoridade Sanitária.

§ 1° Eventualmente será tolerado preparo de outros alimentos, desde que em concordância com os preceitos higiênicos sanitários e com aprovação técnica da Autoridade Sanitária Municipal.

§ 2° No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário.

§ 3° Só será permitido oferecer ao consumidor, maionese, catchup e mostarda em saches.

Art. 78. Os estabelecimentos fixos, ou móveis, destinados à venda de gêneros alimentícios não poderão ser utilizados como dormitório.

Art. 79. A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção, ambulante ou em trailers fixos, destinados à venda imediata, bem como lanches rápidos, serão tolerados desde que sejam observadas as disposições constantes nesta lei e demais que porventura serão necessárias e determinadas pela Autoridade Sanitária Municipal competente.

Art. 80. O local de estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade municipal, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - O ambulante, no final de suas atividades diárias ou no seu deslocamento, deverá deixar o local rigorosamente limpo e com lixo acondicionado.

Art. 81. Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó ou jaleco, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 82. No local de estacionamento do ambulante é obrigatório à presença de recipiente externo para coleta de material a ser descartado pelo consumidor, em tamanho e quantidade suficientes, para atender à demanda local de descartes.

CAPÍTULO IX
Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos

Art. 83. Estão compreendidos neste Capítulo os seguintes estabelecimentos:

I - fábricas de doces; Fábricas de biscoitos; Fábricas de massas; Fábricas de conservas de origem vegetal; Indústrias de balas; Indústrias de Café; Indústria de derivados do leite, Beneficiadora de arroz; Beneficiadora de milho e estabelecimentos congêneres.

§ 1° Os estabelecimentos acima citados deverão obedecer ao que couber nesta lei, e à Legislação Estadual e Federal vigentes.

§ 2° Em situações especiais ou naquelas não previstas em Lei, os parâmetros determinantes de critérios ou medidas gerais que intervenham direta ou indiretamente com a saúde, serão estabelecidos pela Autoridade Sanitária Municipal.

CAPÍTULO X
Das Feiras Livres, Feiras e Festas de Comidas Típicas, Feiras e Festas de Arte, Feiras e Festas Religiosas, Feiras e Festas Culturais, Festejos Públicos em Geral e Congêneres.

Art. 84. Serão considerados festejos públicos, aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados, de livre acesso ao público.

Parágrafo único - Deverá ser consultado a Autoridade Sanitária Municipal quando, e sempre, da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 85. Além do que couber a cada tipo de comércio ou prestação de serviço, definidos por espécie nos Capítulos desta Lei, nos eventos acima citados deverá ser observado o seguinte:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - nas barracas de comidas, nos balcões de bebidas, só é permitido o uso de copos, pratos e talheres descartáveis, os quais deverão ser descartados após uma única utilização.

Parágrafo único - Quando houver instalações de rede de água canalizada, servindo água corrente e potável dentro dos estabelecimentos, será permitido o uso de utensílios não descartáveis desde que sejam lavados em água corrente e limpa após cada uso.

Art. 86. Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste Capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-las diretamente sobre o solo.

§ 1° Os alimentos já preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, contra poeiras, insetos ou qualquer outra fonte de contaminação.

§ 2° As peças de carnes cozidas deverão ser fatiadas e acondicionadas em recipientes plásticos limpos e fechados.

§ 3° Quando da não observância do prescrito nos parágrafos 1º e 2º deste Artigo, os alimentos encontrados serão apreendidos e inutilizados pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 87 - Nos estabelecimentos constantes deste Capitulo é permitida a venda no varejo de hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados, bem como produtos lácteos, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos, que serão vistoriados e aprovados pela Autoridade Sanitária Municipal ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados, e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas.

III - os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - possuir bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros.

Art. 88. Nos estabelecimentos constantes deste Capítulo fica proibido:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - a fabricação de alimentos, exceto em situações que comprovadamente não expõem riscos de saúde individual e coletiva, e com aprovação prévia da Autoridade Sanitária Municipal;

II - a venda de refrigerantes, cervejas e outras bebidas em recipientes de vidro.

CAPÍTULO XI
Das Distribuidoras e Depósitos de Bebidas, Distribuidores e Depósitos de Alimentos e Congêneres.

Art. 89. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

Art. 90. Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo é proibido:

I. expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso e que sejam confundidas com bebidas ou gêneros alimentícios;

II - comercialização de alimentos ou bebidas fracionadas.

Art. 91. As distribuidoras e depósito similares constantes deste Capítulo ficam obrigados a tomar medidas constantes a critério da Autoridade Sanitária competente, que evitem a proliferação de animais, sobretudo vetores de doenças.

CAPÍTULO XII
Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 92. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo para o logradouro público ou ampla área sendo que deve ser assegurada boa ventilação;

II - ganchos de material inócuo;

III - compartimentos refrigerados para acondicionar os alimentos;

IV - embalagens plásticas transparentes para embalar os produtos.

Parágrafo único – As câmaras e balcões frigoríficos, utilizados na refrigeração deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, além de serem mantidos em excelentes condições de higiene e limpeza, sendo proibido manter as portas abertas por tempo maior que o estritamente necessário ao manuseio dos produtos a serem guardados.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 93. Nestes estabelecimentos é proibido:

I - uso de machadinha e cepa, que serão substituídos por serra elétrica, serra manual ou similar;

II - o depósito e o estoque de carnes moídas e bifes batidos, devendo a moagem ser feita na presença do consumidor;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dada à carne ou ao pescado;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, sendo permitido apenas água e sabão;

V- o uso de balcões de madeira ou qualquer material não aprovado pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;

VI - a permanência de carnes em barra ou ganchos; devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo para proceder a desossa, sendo imediatamente, a seguir, acondicionadas em ambientes sob refrigeração;

VII - manter qualquer outro ramo de atividade ou negócio;

VIII - usar cor vermelha e ou seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

IX - embrulhar carne em jornal ou qualquer outro papel impresso ou não impresso, ou mesmo material apropriado que já tenha sido utilizado para outros fins;

X - a venda ou armazenagem de produtos e subprodutos cárneos não provenientes de matadouros, abatedouros ou frigoríficos licenciados e que tenham Fiscalização Sanitária.

Art. 94. Os veículos utilizados para transporte,entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados do tipo aprovado pela Autoridade Sanitária competente e deverão ter uso exclusivo para o fim a que se destinem.

Art. 95. Para o transporte de peixe limpo e/ou filetado, este deverá estar acondicionado em recipientes de material não corrosível, liso, do tipo aprovado pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 96. Em nenhuma hipótese será permitido o transporte ou acondicionamento do pescado limpo ou filetado em contato com o gelo.

CAPÍTULO XIII

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Dos Abatedouros, Públicos ou Privados Destinados ao Abastecimento Municipal.

Art. 97. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei os abatedouros atuais, destinados ao fornecimento intermunicipal e os que venham a estabelecer ficam sujeitos a disposições deste Capítulo.

§ 1° A construção, adaptação ou instalação de qualquer dos estabelecimentos acima mencionados dependerão de aprovação da Autoridade Sanitária Municipal, no que diz respeito a sua planta, local, funcionamento e aparelhamento;

§ 2° Aprovado o projeto e feita a construção ou instalação, nenhum desses estabelecimentos poderá funcionar sem a prévia inspeção e licença da Seção de Vigilância Sanitária Municipal.

SEÇÃO I
Das Instalações

Art. 98. Para construção e instalação de Abatedouros para abastecimento local deverão ser observadas as seguintes condições:

I - localizar-se dentro do perímetro suburbano, depois de ouvida a Autoridade de Saúde Pública;

II - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

III - dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nessas dependências;

IV - possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização;

V - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, 02 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados;

VI. Dispor de mesas com revestimento sanitário para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis montadas em estrutura de material adequado, construídas de forma a permitir fáceis e perfeitas higienização;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de depósito adequados para ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza;

IX - dispor de vestuários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências de trabalho;

X - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho e às dependências sanitárias.

Art. 99. Anexo ou próximo ao Abatedouro haverá um curral e uma pocilga, com área para comportar, no mínimo, o dobro do número de animais abatidos por dia, dotados de condições higiênicas necessárias. Estas instalações serão providas de separações para isolamento de animais suspeitos de doenças.

SEÇÃO II
Do Funcionamento

Art. 100. Entende-se por abatedouro o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de animais, visando ao fornecimento de carne "in natura" ao comércio, com ou sem dependências para industrialização.

Art. 101. A direção do Abatedouro Municipal estará a cargo de um Administrador ou Encarregado do Abatedouro, que deverá preencher requisitos mínimos para ocupar o cargo.

Parágrafo único – Ao Administrador ou Encarregado do Abatedouro Municipal ou de iniciativa privada deverá, obrigatoriamente, ser ministrado um curso de treinamento sobre noções básicas higiênico-sanitárias no abate, inspeção e manipulação da carcaça. O individuo ao assumir o cargo deverá apresentar certificado idôneo e que comprove a conclusão do curso acima citado.

Art. 102. O Abatedouro funcionará com horário pré-fixado pela Prefeitura Municipal e terá suas dependências inspecionadas pelo seu encarregado e pelo Técnico responsável pela Inspeção local.

Art. 103. Ao Encarregado do Abatedouro cabe determinar as escalas de trabalho e controlar o ponto dos servidores lotados no estabelecimento.

Art. 104. Os encarregados de Abatedouros ou proprietários responsáveis pelos mesmos, quando estabelecimentos privados, ficam subordinados a determinações do profissional responsável pela inspeção, e também as determinações da Autoridade Sanitária Municipal.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 105. A escala de abate deve ser estabelecida pelo Encarregado do Abatedouro, tendo em vista as operações do mesmo e as necessidades dos usuários.

Art. 106. A administração do estabelecimento é obrigada a tomar as medidas adequadas no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável, desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo único - É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 107. Será mantido o registro de entrada de animais, do qual constarão a espécie, data e hora de entrada, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações que se fizerem necessárias.

Art. 108. O Encarregado do Abatedouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidentes de força maior, que não possam ser previstos ou evitados.

Art. 109. As reses de corte serão recolhidas ao curral pelo menos 24 hs. (vinte e quatro horas) antes da matança.

Parágrafo único - Esse recolhimento se fará todos os dias à mesma hora, e será determinada pelo Encarregado do Abatedouro ou Técnico responsável pela Inspeção Sanitária.

Art. 110. Os animais serão inspecionados, antes e depois do abate, por profissional habilitado contratado pela própria Prefeitura ou pelos proprietários responsáveis pelo Abatedouro.

Art. 111. Os animais com suspeitas de moléstia deverão ser isolados, devendo o Técnico responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento comunicar o fato às Autoridades competentes.

Art. 112. Nenhum animal poderá ser abatido sem o prévio pagamento da taxa a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito, na forma da Legislação Tributária do Município.

Art. 113. As instalações elétricas e hidráulicas do Abatedouro devem ser mantidas em perfeito estado de conservação e funcionamento.

SEÇÃO III
Da Inspeção Sanitária

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 114. É indispensável o exame sanitário dos animais destinados ao abate, sem o que este não será efetuado.

Parágrafo único - O exame será realizado no gado em pé, no curral anexo ao Abatedouro, por profissional habilitado, que efetuará, ainda, o exame da carcaça e das vísceras, depois do abate, desde que apresente alguma alteração.

Art. 115. É considerado impróprio para o consumo alimentar e passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo o animal em que se verificar, no exame a que se refere o Art. 114, ou no exame das carnes e vísceras, a existência de enfermidades prejudiciais à saúde humana.

Parágrafo único – Os animais condenados no exame "pós-morten" não poderão ser retirados pelos proprietários.

Art. 116. O Técnico responsável pela Inspeção Sanitária do Abatedouro poderá impedir, a qualquer título, a entrada de animais que possam logo ser reconhecidos como imprestáveis para a matança.

Art. 117. Os animais rejeitados em pé serão imediatamente retirados pelos seus proprietários, sendo a rejeição anotada em registro próprio, mencionando-se a causa da rejeição.

Parágrafo único - Os donos dos animais rejeitados são obrigados a retirá-los no mesmo dia do recinto do abatedouro, sob pena de multa.

Art. 118. As condições e inutilizações totais e parciais serão efetuadas sem qualquer indenização e registradas, com especificação de sua causa, no registro próprio a que se refere o Art. 117.

Art. 119. Se qualquer doença contagiosa for verificada nos animais recolhidos nos currais do abatedouro, o Técnico responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos, em locais apropriados.

Art. 120. Os animais encontrados mortos nos currais poderão ser necropsiados, a fim de ser determinada a "causa mortis".

Art. 121. O lote ou tropa, no qual se verifica qualquer caso de morte natural, só será abatido após o resultado da necropsia do referido animal.

Parágrafo único - Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, o Médico Veterinário responsável pela inspeção do abatedouro deverá tomar as providências cabíveis para impedir a contaminação do ambiente.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

SEÇÃO IV
Da Higiene

Art. 122. Todas as dependências e equipamentos do abatedouro devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 123. O abatedouro deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos e de quaisquer outros insetos ou animais (cães, gatos, etc.), agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis.

Art. 124. Os pisos e paredes de currais e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos devem ser lavados e desinfetados, a quantidade que for necessária, com água e cal e outros desinfetantes apropriados.

Art. 125. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 126. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Art. 127. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos, bem como depositar produtos, objetos e material estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 128. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 129. Todos os trabalhadores do estabelecimento devem portar carteira de saúde fornecida por Autoridade Sanitária Municipal, sendo anualmente submetido a exame em repartição de saúde pública.

SEÇÃO V
Do Abate

Art. 130. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido, pelo menos, 24 hs. (vinte e quatro horas) em descanso, jejum e dieta hídrica, a fim de se obter um produto de melhor qualidade e preservar a higiene nas operações de evisceração.

Art. 131. Deve ser evitada a matança de:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação);

II - animais caquéticos (extremamente magro);

III - animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;

IV - vitelos com menos de 04 (quatro) meses de vida;

V - suínos com menos de 05 (cinco) semanas de vida;

Art. 132. As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para o curral anexo ao abatedouro.

Parágrafo único - As fêmeas de parto ou aborto recente só poderão ser abatidas, no mínimo, 10 (dez) dias depois do parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa.

Art. 133. Animais com sintomas de paralisia "post partum" e de doença de transporte são condenados.

Parágrafo único - É permitido reter animais nas condições deste Artigo, para tratamento.

Art. 134. É proibida a matança de suínos machos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 135. Deverão ser colocados em observação os bovinos que apresentarem temperatura igual ou superior a 40,50C (quarenta e meio graus centígrados), assim como os suínos com temperatura igual ou superior a 41ºC (quarenta e um graus centígrados).

Parágrafo único - É permitido reter animais, nas condições deste Artigo, para tratamento, assim como os animais com temperatura abaixo do normal.

Art. 136. Para animais que apresentem condições que exijam sacrifício imediato, deve ser providenciada a matança de emergência.

Parágrafo único - Somente será providenciada a matança de emergência dos animais que por ventura encontra-se nas dependências do abatedouro.

Art. 137 - São considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta lei.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 138. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento não poderão ser aproveitados.

Art. 139. O sacrifício de bovinos deve ser feito por insensibilização (pistola de ar comprimido ou similar), seguido da imediata sangria.

Art. 140. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sangüíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não.

Art. 141. A matança começará à hora determinada pelo Encarregado do abatedouro, de modo a reduzir ao mínimo possível a permanência das carnes no estabelecimento.

Art. 142. O sangue para o uso alimentar ou fim industrial deve ser recolhido em recipiente apropriado, separadamente, para ser entregue ao proprietário dos animais.

Parágrafo único - Verificada a condenação do animal cujo sangue tiver sido recolhido e misturado ao de outro, será inutilizado todo o conteúdo do respectivo recipiente.

Art. 143. Depois da matança dos animais e da inspeção necessária, as vísceras destinadas para fins alimentares, após devidamente limpas, deverão ser acondicionadas em locais apropriados para transporte aos açougues.

Art. 144. Para esfolamento e abertura serão os animais suspensos em ganchos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com a parte cabeluda do couro e com as vísceras.

Parágrafo único – Os vasilhames para transporte das vísceras deverão ser fornecidas e numeradas pelos açougues interessados.

Art. 145. Os couros serão imediatamente retirados para curtumes ou salgados e depositados em lugares para tal fim destinados.

Art. 146. Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos condenados como impróprios para o consumo alimentar serão removidos para sua utilização ou aproveitamento industrial permitido (graxaria).

§ 1º O local, utensílios ou instrumentos que tiverem contato com quaisquer órgãos ou tecidos de animal portador de doença, serão imediatamente desinfetados e esterilizados;

§ 2º Os trabalhadores que tiverem manuseado carcaças, vísceras ou órgãos desses animais, farão completa desinfecção corporal e do vestuário antes de reiniciarem o trabalho.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

SEÇÃO VI
Das Disposições Gerais

Art. 147. Nenhum animal destinado ao consumo público poderá ser abatido fora do abatedouro, sob pena de multa.

Art. 148. As tarifas referentes à matança e transporte de carne do matadouro serão cobradas de acordo com o Código Tributário do Município e a tabela de preços.

Art. 149. Os serviços de transporte de carnes do abatedouro para os açougues serão feitos em veículos apropriados, fechados e com dispositivos para ventilação ou refrigeração, observando-se, na sua construção interna, todas as prescrições de higiene, que deverão ser mantidas através de limpeza periódica.

Art. 150. O não cumprimento das normas estabelecidas pelo Município para o abate de animais, comercialização de carnes, além das multas previstas, acarretará aos responsáveis a interdição temporária ou permanente das instalações por eles exploradas, de acordo com a gravidade de infração.

Art. 151. O abatedouro manterá o controle estatístico do número, sexo e propriedade dos animais abatidos; o peso das carcaças; o número de animais condenados; a causa da condenação e a destinação dada à carcaça condenada (para tal fim serão utilizadas fichas apropriadas).

Art. 152. Para o funcionamento dos pequenos e médios abatedouros para abastecimento intramunicipal, bem como para os destinados a abastecimento intermunicipal, deverá ser observado o constante na legislação federal e Municipal pertinente.

Art. 153. A Inspeção Sanitária dos animais abatidos em estabelecimento destinados ao comércio intramunicipal, públicos ou privados, deverá seguir critérios técnicos estabelecidos pela Vigilância.

Parágrafo único - Quando os estabelecimentos mencionados neste Artigo não dispuserem de instalações e ou recursos adequados para se proceder o aproveitamento condicional ou parcial, o critério de julgamento adotado será a condenação das carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras comprometidos.

Art. 154. A Inspeção Sanitária feita nos animais abatidos, tanto em estabelecimentos privados como em públicos só poderá ser efetuada por Médico Veterinário, funcionário da Prefeitura Municipal ou por ela credenciada, para exercer tal função.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 1º - A Inspeção feita por profissional não credenciado não terá validade legal, ficando o profissional sujeito às sanções legais por ter cometido ato ilícito.

§ 2º - O credenciamento para Inspeção Sanitária será obtido através de requerimento feito à Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO V
Do Pessoal
CAPÍTULO I
Dos Requisitos

Art. 155. Para o exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Autoridade Sanitária Municipal ou o controle de empresas por ela relacionadas:

I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II - hotelaria e similares;

III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV - em todos estabelecimentos dispostos nesta lei;

V - outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da Autoridade Sanitária.

Art. 156. A carteira de saúde emitida pela Autoridade Sanitária Municipal terá validade por 01 (um) ano devendo ser renovada dentro deste prazo. Nos casos em que o serviço médico achar necessário, a validade poderá ser inferior a este período e, quando a Fiscalização Sanitária constatar algum caso suspeito, poderá ser exigido novo exame.

§ 1° As empresas prestadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciadas pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle de seus próprios empregados;

§ 2° Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 157. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfolativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Juscelino da Silva Lima
Prefeito

Parágrafo único - Caberá ao Serviço de Vigilância Sanitária Municipal competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 158. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 159. As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos 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 do vestuário adequado, de cor clara e de uso exclusivo em serviço;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro que cubra os cabelos e guarda pó ou jaleco, de cores claras. Caberá a Autoridade Sanitária exigir, de acordo com o tipo de estabelecimento, o uso de calça, bota, luva e máscara de cores brancas;

IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do inicio das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço, principalmente, após a utilização de instalação sanitária;

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

VI - os cortes, queimaduras e erosões de pele superveniente durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação dos alimentos;

VIII - Não podem fumar, mascar gomas ou práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X - ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinados ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 160. 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 entrada de mercadorias e consertos, sejam obrigadas a adentrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene pessoal.

TÍTULO VI
Do Saneamento Básico
CAPÍTULO I
Águas de Abastecimento, Águas Servidas, Redes Coletoras de Esgoto

Art. 161. Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da população.

Art. 162. Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo riscos à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 163. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede de abastecimento de água sempre que existente.

Parágrafo único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes deste Artigo, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 164. Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados, de maneira que se encontrem constantemente livres de sujidades e fontes de toxinfecção.

Art. 165. A execução de instalações domiciliares adequadas do 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.

Art. 166. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas especificas, e o devido registro do IGAM (regional).

§ 1° Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2° Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15,00 m (quinze metros) de focos de contaminação.

§ 3° Todo poço escavado deverá possuir:

a) paredes impermeabilizadas até 3,00 m (três metros) de profundidade, no mínimo;

b) tampa de concreto;

c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

d) dispositivo que desvie as águas de chuva e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

§ 4° Nas regiões periféricas e vilas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 167. 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.

Parágrafo único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 168. Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora, quando existente.

§ 1° Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a mantê-la em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza sistemática, através de seus responsáveis;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 2° Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 169 - As fossas sépticas devem satisfazer, no mínimo, às condições especificadas nos parágrafos deste Artigo.

§ 1° Receberão todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes.

§ 2° Não receberão águas pluviais, nem despejos industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.

§ 3° Terão capacidade adequada ao número de pessoas a atender.

§4° Serão construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim a que se destinam.

§ 5° Terão facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de dejetos;

§ 6° Não produzam odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes;

§ 7° Não haja poluição ou contaminação do solo nem da água capazes de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

Art. 170. Toda vez que se observar o não cumprimento das exigências de ordem sanitária, referente ao escoamento de esgotos, será providenciado, pelo órgão competente, o corte no fornecimento de águas à habitação ou estabelecimento em questão, não isentando os responsáveis do pagamento das multas referentes às infrações, observando-se em qualquer caso a Legislação Municipal vigente.

CAPÍTULO II
Da Coleta e Disposição do Lixo

Art. 171. Processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino do lixo.

§ 1° - O lixo não poderá ser utilizado, quando "in-natura" para a alimentação animal.

§ 2° - O lixo não poderá ser depositado diretamente sobre o solo.

§ 3o - O lixo não poderá ser queimado ao ar livre.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§ 4º O lixo não poderá ser lançado em águas de superfície.

§ 5° O lixo séptico e os restos alimentares de hospitais, laboratórios, farmácias, drogarias, clínicas, consultórios e outros cuja natureza implique em elevado risco sanitário, a critério da Autoridade competente, terá destino especial na coleta seletiva realizada pela Prefeitura Municipal, para posterior incineração ou encaminhada à fossa asséptica.

§ 6° Não será permitida em nenhuma hipótese, a utilização de restos alimentares e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 7° As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser recolhidos em recipientes que ofereçam contenção satisfatória antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

§ 8° O lixo proveniente de estabelecimentos referidos no parágrafo 6º não pode ser colocado nas vias públicas, sendo, pois recolhido para dentro do estabelecimento, ou conforme o designado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 172. Compete ao órgão credenciado pelo Poder Público Municipal a coleta e o destino final do lixo.

Art. 173. Fica proibido o acúmulo de grandes quantidades de lixo nas residências e estabelecimentos diversos, sendo obrigatório entregar o lixo existente, mesmo que em quantidade irrisória, ao órgão coletor, toda vez que for feita a coleta, respeitando-se os dias predeterminados pelo órgão público.

Art. 174. Para a embalagem e oferta, ou por ocasião de medidas especiais que impliquem na prática de coleta seletiva, deverão ser seguidas instruções predeterminadas pela Autoridade Sanitária.

CAPÍTULO III
Da Higiene dos Terrenos e Quintais

Art. 175. Fica terminantemente proibido o acúmulo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como em terrenos vazios, resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, e animais daninhos.

Parágrafo único - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos de insetos, animais nocivos ou inconvenientes ao homem, ficam obrigados a executar as medidas necessárias para a extinção dos mesmos, sob pena de multa.

Judes da Silva Lima
Prefeito

Art. 176. Os proprietários ou responsáveis são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios e terrenos.

§ 1° Não é permitida a existência de terrenos cobertos de mato, pantanosos, ou servindo de depósito de lixo ou entulhos diversos dentro dos limites do município.

§ 2° Não é permitido conservar água estagnada nos quintais, pátios, lajes, recipientes diversos ou terrenos situados nos limites do município.

TÍTULO VII
Dos Estabelecimentos
CAPÍTULO I
Dos Hotéis, Motéis, Pensões e Estabelecimentos Similares.

Art. 177. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - copa com piso cerâmico ou material eficiente e paredes impermeabilizadas, no mínimo até 2,00 m (dois metros), com material de cor clara;

II - guardanapos e toalhas de mesa substituídos após a utilização pelo consumidor;

III - local para lavagem e secagem de roupas;

IV - depósitos separados para roupas servidas e limpas;

V - armários para guarda de louças, talheres e vasilhames;

VI - roupas de cama e toalhas que deverão ser oferecidos aos hóspedes em perfeito estado de higiene e limpeza devendo ser trocados diariamente.

Art. 178. Nos motéis a troca de roupa de cama e toalhas, bem como a higienização geral do quarto ou apartamento devem ser feitas após a saída de cada hóspede.

CAPÍTULO II
Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Praças de Esportes, Estabelecimentos de Espetáculos e Similares.

Art. 179. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências:

I - as piscinas são classificadas em:

Juarez Silva Lima
Prefeito

a) particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

b) coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

c) 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 das exigências desta Lei, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da Autoridade Sanitária, em caso de necessidade.

II - as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 180. As piscinas/tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitidas mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 m (dois metros).

Art. 181. A qualidade da água da piscina/tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - qualidade microbiológica:

a) cada piscina/tanque deverá ser examinada pelo órgão competente em número representativo de amostras;

b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitros), exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo coliforme nas 5 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitro) constituídas em cada uma delas;

c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por milímetro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - qualidade física e química:

a) para verificar a limpeza da água da piscina/tanque, será colocado um disco negro de 15 cm (quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

b) o pH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,0 (oito);

c) a concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1 mg/l (um miligrama por litro) quando o residual de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2 mg/l (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) a concentração de NO2 (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

Art. 182. A desinfecção das águas das piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 183. O número máximo permitido de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00 m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador da piscina o banho prévio de chuveiro.

Art. 184. As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes nesta Lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

Parágrafo único - Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 185. O não cumprimento da interdição, referida no Artigo anterior, resultará em multa aplicada pela Autoridade Sanitária.

Art. 186. Toda piscina deverá ter um 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 das piscinas.

Art. 187. Nenhum local de recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I. sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça as condições de higiene;

IV. instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Parágrafo único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de recreação à Autoridade Sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art. 188. Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de 01 (um) vaso sanitário e 01 (um) mictório para cada 200 (duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

§ 1° Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2° Será obrigatória a remoção, o isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 189 - Os estabelecimentos previstos no Artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela Autoridade Sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 190. Os clubes recreativos e estabelecimentos similares ficam obrigados a exigir exame médico mensal dos associados, de maneira a só permitir o acesso às piscinas aos indivíduos livres de moléstias infecto-contagiosas e/ou repugnantes.

Parágrafo único - Os estabelecimentos a que diz respeito este Artigo ficam obrigados a manter 01 (um) profissional médico responsável pelos exames de saúde dos banhistas.

Art. 191. A limpeza das águas das piscinas deverá ser procedida de tal forma que, a qualquer profundidade e em qualquer canto, possa ser visto com nitidez, o fundo da piscina.

Art. 192. Ficam os responsáveis pelas piscinas obrigados a registrarem periodicamente as principais operações de tratamento e controle da água e apresentarem resultados de análise da água, feitos no mínimo a cada 3 (três) meses, ao Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 193. Os asilos, abrigos, albergues e instituições congêneres, deverão observar o que lhes couber nesta Lei, em outras situações as determinações da Autoridade Sanitária Municipal.

CAPÍTULO III
Dos Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Saunas e Similares.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

45

Art. 194. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, no que lhes couber:

I - instrumentos de trabalho (pentes, alicates, tesouras, e outros utensílios diversos) desinfetados após cada uso, através de métodos eficazes, a critério da Autoridade Sanitária competente;

II - toalhas, capas e golas para uso individual e mantidas em perfeitas condições de higiene e limpeza;

III - quando houver encosto para cabeça nas cadeiras, este deve ser revestido de pano ou outro material e renovado para cada pessoa;

IV - nas saunas, é obrigatório o fornecimento de toalhas e sandálias de borracha para uso individual, sendo proibido permitir a permanência de usuários totalmente desprovidos de trajes apropriados para uso local.

Art. 195. Nos salões de cabeleireiros, barbearias e similares fica proibido o uso de navalha com lâmina fixa, sendo permitidas apenas as lâminas descartáveis, as quais deverão ser substituídas, após cada uso individual.

Art. 196. Nas saunas de estabelecimentos privados fica proibido permitir a presença de usuários sem exame médico recente.

CAPÍTULO IV
Dos Estabelecimentos de Ensino, Creches e Similares.

Art. 197. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:

I - possuir compartimentos sanitários devidamente separados por sexo e em número proporcional às necessidades do estabelecimento, sendo mantidos na mais perfeita condição de higiene, limpeza e conservação;

II - os locais destinados à produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícias, no que for aplicável;

III - possuir reservatório de água potável com capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente a critério da Autoridade Sanitária Municipal;

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir bebedouros que ofereçam água em condições sanitárias satisfatórias para a ingestão humana, sendo estes bebedouros do tipo para uso individual ou outra forma eficiente que garanta a qualidade da água, não sendo permitido o uso de um mesmo recipiente por mais de um indivíduo.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 198. As creches deverão ser mantidas em condições que ofereçam perfeita higiene, conforto e segurança às crianças, a critério da Autoridade Sanitária Municipal competente.

Art. 199. Haverá, obrigatoriamente, nas creches, uma sala destinada exclusivamente à amamentação.

Parágrafo único - A sala à qual se refere este Artigo deverá oferecer condições que permitam às mulheres amamentarem as crianças com conforto, higiene e tranqüilidade.

CAPÍTULO V
Velórios, Cemitérios e Similares.

Art. 200. Os estabelecimentos acima ficam sujeitos a disposição constante nesta lei, no que couber, e a disposições especiais determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde nas situações adversas e casos omissos, que a bem da saúde, impliquem na necessidade de intervenção pela Autoridade Sanitária do município.

Parágrafo único - É proibida a instalação ou funcionamento de estabelecimentos do tipo que trata este Capítulo, sem autorização prévia da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 201. Os velórios deverão ter, pelo menos:

I - sala de vigília, com área não inferior a 10m2 (dez metros quadrados);

II - sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;

III - instalações sanitárias com, pelo menos 01 (um) vaso sanitário, mictório e um lavatório, para cada sexo;

IV - bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília;

V - copa com instalações adequadas para simples refeições.

Art. 202. No cemitério deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas bem organizado e limpo;

III - vestiários e instalação sanitária para os trabalhadores;

IV - instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

Juarez Silva Lima
Prefeito

Art. 203. Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de vetores.

Parágrafo único - A Autoridade Sanitária poderá reduzir as exigências deste Artigo em função das limitações sócio-econômicas do município.

CAPÍTULO VI
Farmácias, Drogarias, Laboratórios de Análises Clínicas, Casas de Produtos Agropecuários, Clínicas e Congêneres.

Art. 204. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, os estabelecimentos acima deverão obedecer todas as Leis, Decretos, Resoluções e Portarias a nível Estadual, Federal e da ANVISA e ainda:

I - manter profissional legalmente habilitado e que responda como responsável técnico nos estabelecimentos em que a legislação assim exigir;

II - possuir equipamento e acessórios apropriados e em quantidade suficiente às finalidades a que se propõem, sobretudo para manipulação farmacêutica, os quais deverão estar sendo constante e devidamente aferidos, sendo obrigatória a apresentação de documento, por escrito, do órgão aferidor, segundo legislação vigente;

III - oferecer sala de aplicação de injetáveis, com acesso independente, lavatório privativo, livro de registro de injetáveis;

IV - ter armário fechado à chave para guarda de produtos sujeitos a regime especial de controle, segundo norma legal pertinente;

V - ter a Licença Sanitária renovada anualmente na Secretaria de Estado de Saúde na Secretaria Municipal de Saúde;

VI - as áreas das farmácias deverão estar em acordo com projeto arquitetônico aprovado e seguido as exigências legais;

VII - as áreas internas e externas dos estabelecimentos citados no Artigo acima deverão estar em boas condições sanitárias e higiênicas, a critério da Autoridade Sanitária ;

VIII - todos estabelecimentos deverão ter manuais de boas praticas assim e de procedimentos de rotinas realizadas nos mesmos;

IX - os estabelecimentos deverão ter PGRSS (Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde) em mãos e executá-lo conforme legislação vigente;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Parágrafo único - É obrigatório o uso de termômetro para o controle da temperatura das estufas, não sendo suficiente o controle apenas pelo termostato da mesma.

Art. 205. É terminantemente proibida a reutilização de material descartável.

Art. 206. Os materiais descartáveis deverão ser eliminados imediatamente após sua utilização por um único consumidor.

Art. 207. É proibida a utilização de agulhas do tipo não descartáveis para a administração de fármacos e quimioterápicos ou similares bem como para a coleta de materiais destinados a exames laboratoriais.

Art. 208. Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins só poderão ser comercializados, diretamente ao consumidor usuário, mediante apresentação de receituário próprio prescrito por profissional legalmente habilitado.

§ 1° Os estabelecimentos que comercializam os produtos referidos neste Artigo ficam obrigados a orientar o consumidor quanto aos perigos à saúde e quanto ao correto destino final de resíduos e embalagens de tais produtos, conforme disposto na Lei Federal No 7.802 de 11/07/1989, regulamentada pelo Decreto Federal No 98816 de 11/09/1990.

§ 2° O armazenamento de produtos referidos neste Artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado, e separado de produtos para o consumo humano e animal, e segundo critérios determinados pela Autoridade Sanitária competente.

CAPÍTULO VII
Das Clínicas Odontológicas

Art. 209. As ações de Vigilância Sanitária em estabelecimentos de assistência odontológica são caracterizadas como ações de saúde, e devem levar a eficiência no controle dos riscos à saúde dos pacientes, profissionais e circundantes.

Art. 210. Para os efeitos desta Lei, definir-se-á como procedimento em odontologia, qualquer atividade fornecida ao indivíduo ou a grupos de indivíduos diretamente por profissional Cirurgião dentista, legalmente habilitado, bem como outras atividades exercidas por outros profissionais da área de odontologia sob prescrição, indicação, orientação, coordenação e supervisão do Cirurgião dentista.

Art. 211. Os Estabelecimentos de assistência odontológica são caracterizados como estabelecimentos que se destinam à realização de procedimentos de

Juarez da Silva Lima
Prefeito

prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças bucais e do sistema estomatognático, de caráter público ou privado, com ou sem fins lucrativos, instalados em áreas autônomas, e/ou no interior de escolas, estabelecimentos de assistência à saúde, ou outros espaços sociais.

Art. 212. Os estabelecimentos de assistência odontológica, somente poderão funcionar depois de autorizados pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal através da expedição do Alvará de Autorização Sanitária.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência odontológica, regulamentadas pelas Normas Técnicas Especializadas, deverão ser instalados em locais adequados, de forma que a sua localização não traga risco de contaminação aos produtos, equipamentos, pacientes e pessoal, e que possuam o Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal.

Art. 213. O Responsável técnico pelo estabelecimento de assistência odontológica deverá ser um Cirurgião Dentista, devidamente inscrito/registrado no Conselho Regional de Odontologia do Estado de Minas Gerais.

Art. 214. Os estabelecimentos de assistência odontológica devem apresentar, além das demais obrigatoriedades determinadas pelas Normas Técnicas Especiais e pela legislação municipal de edificações vigente no município, as seguintes condições referentes à área na qual serão realizados procedimentos odontológicos:

I - iluminação que possibilite boa visibilidade, atendendo disposições das normas específicas da ABNT;

II - ventilação que possibilite circulação e renovação de ar;

III. revestimentos de pisos com material lavável e impermeável, que possibilite os processos de descontaminação e/ou limpeza, sem a presença de trincas, ou descontinuidades;

IV - paredes de alvenaria ou divisórias de cor clara, revestidas de material lavável e impermeável, que possibilite os processos de descontaminação e/ou limpeza; sem a presença de mofo ou descontinuidades;

V - forros de cor clara, sem presença de infiltrações, rachaduras ou mofo;

VI - instalações hidráulicas e elétricas embutidas ou protegidas por calhas ou canaletas externas, para que não haja depósitos de sujidades em sua extensão.

Art. 215. Todo estabelecimento de assistência odontológica deverá ter lavatório com água corrente, de uso exclusivo para lavagem das mãos.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 216. Os estabelecimentos de assistência odontológica deverão possuir área de espera para os pacientes, com as seguintes características:

I - proporcionar condições de comodidade para que os pacientes aguardem ao atendimento;

II - possuir ventilação, natural e/ou artificial que possibilite circulação e renovação de ar.

Art. 217. Os estabelecimentos de assistência odontológica deverão respeitar os seguintes limites mínimos para as áreas físicas, onde serão realizados procedimentos odontológicos e áreas de espera:

I - consultório Odontológico tipos I e II: 06 (seis) metros quadrados, com área de atendimento e de espera compatíveis com o número de pacientes atendidos;

II - clínica Odontológica tipos I e II e Policlínica: 06 (seis) metros quadrados por consultório instalado e área de atendimento e área de espera com o mínimo de 10 metros quadrados.

Art. 218. Os estabelecimentos de assistência odontológica do tipo consultório odontológico, deverão dispor de compartimento sanitário para o público, não necessariamente na área física delimitada pelo estabelecimento, mas respeitado uma proximidade a esta.

Art. 219. Os estabelecimentos de assistência odontológica devem obrigatoriamente contar com aparelhos para esterilização de instrumentais.

Art. 220. Os estabelecimentos de assistência odontológica devem possuir os seguintes equipamentos básicos, respeitando-se as características dos procedimentos executados:

I - cadeira odontológica que proporcione um posicionamento correto do paciente, unidade auxiliar ou cuspideira;

II - equipo odontológico provido de caneta de alta-rotação e/ou caneta de baixa-rotação e/ou micromotor regulados de forma a evitar nível do ruído elevado, e provido de seringa tríplice;

III - refletor odontológico que permita um campo visual satisfatório ao trabalho;

IV. sugador de saliva provido de ponta descartável, ou boquilha que permita o uso de aspirador cirúrgico de metal podendo ser seu resíduo final disposto direto ao esgoto ou em reservatório próprio devidamente higienizado;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

V - mocho odontológico que proporcione equilíbrio para desenvolvimento de trabalho de forma ergonomicamente correta;

VI - compressor de ar que deve ser instalado fora da sala de atendimento ou com proteção acústica eficiente, preferencialmente equipado com filtro bacteriológico.

Art. 221. Quando não estiverem em condições de uso, os equipamentos, utensílios e móveis deverão obrigatoriamente estar fora da área reservada aos procedimentos odontológicos.

Art. 222. Os estabelecimentos de assistência odontológica devem possuir e utilizar rotineiramente os seguintes equipamentos de proteção individual – EPI's:

I - luvas para atendimento clínico e cirúrgico, que devem ser descartadas a cada paciente;

II - avental para proteção;

III - máscaras descartáveis com filtração mínima de 95% (noventa e cinco por cento) de partículas de 1 a 5 µm;

IV - óculos para proteção;

V - luvas descartáveis ou de borracha para lavagem de instrumental.

Art. 223. O instrumental necessário para o funcionamento de qualquer estabelecimento de assistência odontológica deve ser compatível com:

I - processo de esterilização adotado;

II - número de pacientes a serem atendidos;

III - tipo de procedimento realizado.

Art. 224. O instrumental esterilizado deve ser estocado em armário fechado, limpo e seco.

Art. 225. Devem ser anotadas nos pacotes ou caixas metálicas a data da esterilização e a data limite de validade, de 7 (sete) dias , de acordo com a legislação sanitária vigente, e o nome do responsável pelo processo.

Art. 226. Por serem procedimentos de fundamental importância, todos os instrumentais devem passar pelo processo de descontaminação e lavagem antes de serem esterilizados, seguindo os seguintes processos de limpeza e desinfecção:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - CADEIRA:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = fricção; freqüência = a cada turno;

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1%; método = fricção durante 10 minutos ; freqüência = a cada paciente;

II - REFLETOR:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = fricção; freqüência = a cada turno;

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1%; método = fricção durante 10 minutos; freqüência = a cada paciente; Barreira Mecânica = Filme PVC e saquinho plástico;

III - MOCHO:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = fricção; freqüência = a cada turno;

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1%; método = fricção durante 10 minutos; freqüência = a cada turno;

IV - BANCADAS PRÓXIMAS À CADEIRA:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = fricção; freqüência = a cada paciente;

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1% = fricção durante 10 minutos; freqüência = a cada paciente;

V - CUSPIDEIRA:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = lavagem com escova; freqüência = a cada paciente;

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1%; método = fricção durante 10 minutos; frequência = a cada paciente;

VI - EQUIPO:

a) limpeza: produto = água e sabão; método = fricção; frequência = a cada paciente;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

b) desinfecção: produto = álcool a 70% ou hipoclorito a 1%; método = fricção durante 10 minutos; frequência = a cada paciente;

VII - PONTAS:

a) limpeza: produto = água e sabão ou detergente enzimático; método = fricção; frequência = a cada paciente;

b) desinfecção: produto = álcool iodado a 1% (um por cento) seguido de neutralização por álcool a 70% (setenta por cento); método = fricção durante 10 (dez) minutos; freqüência = a cada paciente; Barreira Mecânica = Filme PVC ou saquinhos/canudos de plástico.

Art. 227. O processo de esterilização pelo calor seco deve ser realizado através de Forno de Pasteur (estufa).

§ 1º O forno de Pasteur (estufa) deve ter um termostato para manutenção efetiva da temperatura, área mínima para circulação interna do ar produzido e um termômetro para controle da temperatura preconizada;

§ 2º Os instrumentais odontológicos a serem esterilizados em estufa deverão estar acondicionados de forma adequada, em bandejas ou caixas metálicas, observando-se o tempo de 01 (uma) hora de exposição a uma temperatura de 170º C, ou 160º C por 02 (duas) horas, devendo ser marcado o tempo após o termômetro atingir a temperatura desejada.

§ 3º O "Forno de Pasteur" (estufa) não poderá ser carregado com mais de dois terços de sua capacidade.

Art. 228. Todo o material descartável, tal como sugadores, tubetes de anestésico, máscara, luvas, gazes, algodão etc., devem ser desprezados em saco plástico, com rótulo de "contaminado", conforme normas da ABNT.

Art. 229. A destinação final de todo material pérfuro cortante, tais como agulhas, lâminas de bisturi, brocas, pontas diamantadas, limas endodônticas, deve ser feita em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de substância infectante.

Art. 230. Os resíduos de mercúrios devem ser enviados para usinas ou outros estabelecimentos devidamente autorizados para efetuarem sua reciclagem, visto que sua destinação final comum podem causar contaminações ao meio ambiente.

TÍTULO VIII
Dos Animais
CAPÍTULO I
Da Criação, Comercialização e Outras Disposições

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 231. Para efeito deste capitulo, entendem-se por animais, todas as espécies de vertebrados e invertebrados, domésticos ou não.

Art. 232. Não será permitida, a critério da Autoridade Sanitária competente, a criação ou conservação de animais que, pela sua natureza, quantidade ou localização sejam causa de insalubridade e ou incornodidade.

§1º Não se enquadram neste Artigo entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.

§2º Com exceção dos casos descritos no parágrafo 1o deste Artigo, em nenhuma hipótese é permitida a criação ou engorda de suínos no perímetro urbano do município.

§ 3° A comercialização de animais vivos será permitida exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela Autoridade Sanitária competente.

§ 4º Em relação ao parágrafo 2° deste Artigo, o prazo para remoção de suínos é imediata, a partir da notificação da vigilância sanitária.

CAPÍTULO II
Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 233. Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidas na zona rural.

Art. 234. As granjas avícolas, existentes no perímetro urbano à data de publicação desta Lei, poderão continuar suas atividades no estado em que se encontram ou devidamente adaptadas, desde que não causem prejuízo à saúde pública e ao bem-estar da população.

Parágrafo único - Para determinar ou aprovar medidas técnicas de adaptação, a Autoridade Sanitária ouvirá, sempre que necessário, os órgãos especializados e o Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com vistas a que as medidas sanitárias não sejam incompatíveis com a técnica avícola.

Art. 235. Verificada a impossibilidade de se cumprir o disposto no Artigo anterior, a Autoridade Sanitária fixará prazo para seu fechamento ou remoção, obedecendo ao seguinte critério:

I. - granjas de aves de corte - prazo mínimo de 90 (noventa), e máximo de 180 (cento e oitenta) dias;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

II - granjas de produção de ovos - prazo mínimo de 06 (seis), e máximo de 20 (vinte) meses.

Art. 236. É proibida em granjas agrícolas a permanência de aves que se apresentam doentes ou já mortas. Estas terão que ser retiradas do local e destinadas para um fim correto.

Art. 237. Os estábulos, cocheiras e estabelecimentos congêneres deverão ser removidos quando situados em áreas urbanas, a critério da Autoridade Sanitária.

Parágrafo único - O prazo de remoção dos animais é de, no Maximo, 15 (quinze) dias após notificação da Vigilância Sanitária.

TÍTULO IX
Do Controle das Zoonoses e dos Vetores de Doenças
CAPÍTULO I
Disposições Iniciais

Art. 238. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses e de vetores de doenças em todo o território do Município.

Parágrafo único - Para todos os efeitos desta Lei, entende-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 239. Fica proibida a permanência de animais nos espaços públicos municipais urbanos.

Parágrafo único - Excetuam-se deste Artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas.

Art. 240. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela Autoridade Sanitária competente, no sentido de impedir acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores, vetores prejudiciais à saúde e ao bem estar da população.

Art. 241. Quando do uso de produtos químicos para o combate aos vetores de doenças e peçonhentos, permite-se apenas o uso de produtos registrados pelo Órgão Federal competente.

§1° Para o uso doméstico fica permitido apenas o emprego de produtos classificados como de baixa toxidade.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§2º Os produtos de alta toxidade serão de uso privativo de empresas ou entidades especializadas.

Art. 242. A aplicação de produtos inseticidas e ou raticidas deverá ser sempre orientada por pessoal técnico habilitado.

Parágrafo único - Nos trabalhos de aplicação de produtos químicos para o controle de vetores fica obrigatório o uso do trajes apropriados para proteção das pessoas que trabalharão com o veneno.

Art. 243. As empresas especializadas na manipulação ou aplicação de saneantes domissanitários, inseticidas e ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro, ou licença temporária, na Vigilância Sanitária Municipal.

§1º As empresas, além do obedecer ao disposto nesta lei, deverão possuir local independente e apropriado, a critério da Autoridade Sanitária, destinado a manipulações e preparos de formulações.

§2º Os estabelecimentos a que se refere o presente Artigo só poderão operar no território municipal com assistência e responsabilidade efetiva de Técnico habilitado.

§3º Os estabelecimentos e ou pessoas no que trata o presente Artigo devem adotar medidas especiais para proteger a população e o meio ambiente contra danos ou incômodos, resultantes da manipulação ou uso de produtos químicos.

Art. 244. Para prevenção das zoonoses provenientes de animais de produção (bovinos, suínos, caprinos, aves domésticas e ovinos) seguir-se-ão os Artigos prescritos na presente Lei que tratam sobre o controle sanitário da oferta de alimentos.

CAPÍTULO II
Da Captura

Art. 245. Para todos os efeitos desta Lei, consideram-se:

I - pequenos animais: caninos, felinos e aves;

II - médios animais: suínos, caprinos e ovinos;

III - grandes animais: bovinos, eqüinos, asininos, muares e bubalinos.

Art. 246. O animal solto nas vias e logradouros, sem estar nas condições previstas no Parágrafo único do Art. 239, será apreendido e recolhido sob custódia da Secretaria Municipal de Saúde.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§1º O animal somente poderá ser resgatado pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio da identificação e pagamento de taxas.

§2º Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo o animal será devidamente assistido por Médico veterinário e pessoal preparado para tal função, bem como corretamente alimentado.

§3º Os prazos, contados do dia subseqüente da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior, são de:

I - 3 (três) dias, no caso dos pequenos animais;

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

§4º Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto a Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

I - doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas, devidamente cadastradas no Município.

II - sacrifício: poderão ser sacrificados, a bem da saúde, os animais portadores de zoonoses, os condenados por Laudo Médico Veterinário e os de origem desconhecida.

Art. 247. O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados em instalações próprias, pertencentes ao município, ou na ausência desta, em local designado pelo proprietário e aprovado pela Autoridade Sanitária Municipal, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido por Médico veterinário.

Art. 248. Os cadáveres de animais mortos ou sacrificados nas instalações do Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão destino determinado pela Autoridade Sanitária competente, que objetivará, em única instância, a proteção à saúde.

Art. 249. Quando da não existência de instalações, de propriedade do município, para recolhimento dos animais capturados, estes serão imediatamente doados ou sacrificados, a critério da Autoridade competente, e na forma dos Incisos I e II do §4º do Art. 246, ficando a Prefeitura Municipal isenta de qualquer responsabilidade por perdas e danos porventura causados aos animais.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

TÍTULO X
Infrações e Penalidades

Art. 250. Considera-se infração, para os fins desta lei, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 251. Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

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

Art. 252. As infrações sanitárias classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

Art. 253. São circunstâncias atenuantes:

I - ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;

II - ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III - ser o infrator primário.

Art. 254. São circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

II - ter o infrator cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI - ser o infrator reincidente;

VII - ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora, caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

59

Art. 255. Para imposição da pena e sua gradação, a Autoridade Sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Na aplicação da penalidade de multa, a Autoridade Sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 256. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 257 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

IV - suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;

V - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 258. As penas previstas nesta Lei serão aplicadas pela Autoridade Sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo único - A Autoridade Sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 259. Nos casos de reincidência, as multas previstas nesta lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 140 (cento e quarenta) UF (Unidade Fiscal do Município).

Art. 260. São infrações de natureza sanitária:

Silva Lima
Prefeito

A) no comércio de feiras livres e ambulantes:

I - na falta de documento:

Pena - advertência ou multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio:

Pena - advertência ou multa de 60 (sessenta) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

III - vender mercadorias não permitidas:

Pena - advertência ou multa de 50 (cinquenta) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão e inutilização dos produtos, substância ou matérias-primas;

IV - não manter em uso recipientes para o recolhimento de refugos ou detritos;
Pena - advertência ou multa de 50 (cinquenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

V - não manter a limpeza do local ocupado:

Pena - advertência ou multa de 50 (cinquenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

VI - falta de uniforme ou uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza;

Pena - advertência ou multa de 50 (cinquenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

VII - dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária:

Pena - advertência ou multa de 70 (setenta) UF (Unidade Fiscal do Município) ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

VIII - utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Pena - advertência ou multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

IX - não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza:

Pena - advertência ou multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município), suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

B) comércio fixo e indústrias:

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - advertência ou multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município), suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde:

Pena - advertência ou multa de 100 (cem) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

III - construir, instalar, ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena - multa de 80 (oitenta) UF (Unidade Fiscal do Município), e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

IV - extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios bem como utensílios ou aparelhos que interessem a saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência ou multa de 70 (setenta) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro do licenciamento e da autorização conforme o caso;

V - fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária:

Juliano da Silva Lima
Prefeito

Pena - advertência ou multa de 80 (oitenta) UF (Unidade Fiscal do Município), proibição de propaganda ou suspensão de venda;

VI - rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena - advertência ou multa de 80 (oitenta) UF (Unidade Fiscal do Município), inutilização ou interdição;

VII - alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes, e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário componente:

Pena - interdição, cancelamento da licença ou multa de 85 (oitenta e cinco) UF (Unidade Fiscal do Município);

VIII - reaproveitar vasilhames e saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasamento de alimentos ou utilizar recipientes de alimentos e bebidas para envasamento de produtos de limpeza:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 85 (oitenta e cinco) UF (Unidade Fiscal do Município);

IX - expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 85 (oitenta e cinco) UF (Unidade Fiscal do Município);

X - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena - advertência ou multa de 60 (sessenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

XI - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos:

Pena - apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e 100 (cem) UF (Unidade Fiscal do Município);

Juarez da Silva Lima
Prefeito

C) Imóveis:

I - transgredir quaisquer dispositivos desta Lei:

Pena:

I - advertência;

II - multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

III - interdição.

§1° - Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade.

§2° - Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração.

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - Multa de 60 (sessenta) UF (Unidade Fiscal do Município), interdição temporária ou definitiva.

§3° A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido à conta do Fundo Municipal de Saúde.

§4° - Em caso da extinção da UF (Unidade Fiscal do Município), o valor da multa será corrigido pelo índice que vier a substituí-la.

§5° - A multa não paga no prazo legal será inscrita em dívida ativa.

D) Hotéis, Motéis, Pensões e Estabelecimentos Similares

I - transgredir quaisquer dispositivos desta Lei:

Pena:

I - advertência;

II - multa de 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município);

III - interdição.

Art. 261. As infrações não previstas nesta Lei serão punidas, a critério da Autoridade Sanitária, com pena de advertência ou multa de até 50 (cinqüenta) UF (Unidade Fiscal do Município), apreensão, inutilização ou interdição do

produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento.

Art. 262. A critério da Autoridade Sanitária, as penalidades referidas nesta Lei poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 263. Para efeito desta Lei, aplicam-se, isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinário de advertência, multa de 70 (setenta) UF (Unidade Fiscal do Município), ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO XI
Procedimento Administrativo
CAPÍTULO I
Termo de intimação

Art. 264. O termo de intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela Autoridade Sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista nesta Lei.

Art. 265. A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

Art. 266. O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 267. Expirando aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que permaneça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Art. 268. O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo, datado e assinado.

§1° Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do termo de intimação.

§2° A 2ª via do termo de intimação, devidamente assinada pela Autoridade Sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora do ciente.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

Art. 269. O processo constituído pelo termo de intimação será encaminhado à Autoridade Sanitária competente quando:

I - se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II - houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma desta Lei:

III - em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido haja decorrido o prazo para interposição de recursos e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

Art. 270. Esgotado o prazo do 1° Termo de Intimação e quando a infração se referir às atividades descritas nos itens "A" e "B", do Art.261, será lavrado o 2° Termo, observando-se igual procedimento no caso de prorrogação concedida.

§1° O prazo dado pelo 2° Termo de intimação é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1° Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

§2° O não cumprimento do 2o termo não comporta novo Auto de Infração e, conseqüentemente, novo Auto de Multa.

Art. 271. Esgotado o prazo do 1° Termo de intimação e quando a infração se seguir às atividades indicadas no item "C", do Art. 261, poderão serem lavrados outros termos de intimação, até que seja sanada a irregularidade ou que a Autoridade Sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§1° O auto de infração ou interdição só será imposto quando não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação.

§2° Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem, contudo tê-las concluído, a Autoridade Sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II
Auto de Infração

Art. 272. O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercivo, para aplicação inicial de penalidade prevista nesta Lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal que se fundamenta.

Art. 273. Impõe-se o Auto de Infração quando:

Juarez da Silva Lima
Prefeito

I - não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

II - se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista nesta Lei.

Art. 274. O auto de infração será lavrado em três vias, assinado, não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2.ª via.

Art. 275. O autuado terá o prazo de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à Autoridade Sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

Art. 276. Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III
Auto de Multa

Art. 277. O Auto de Multa deverá ser lavrado pela Autoridade Sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 278. Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será ela consignada pela Autoridade Sanitária com assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere este Artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa Local.

Art. 279. A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou o prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.

§1° No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial.

§2° Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado.

Juarez da Silva Lima
Prefeito

§3° Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Art. 280. O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

Parágrafo Único - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do Auto respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

Art. 281. As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO IV
Disposições Gerais

Art. 282. As apenações pecuniárias, derivadas das infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos, desde que não tenha sido lançado o crédito originado da multa imposta.

§1° A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e conseqüentemente imposição de pena.

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

Art. 283. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 284. Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§1° A exceção do Auto de Multa, os demais autos e termos, inerentes à fiscalização serão assinados pelo fiscal ou pelo médico-veterinário ou pelo técnico.

Art. 285. Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a fixar nos CARDÁPIOS e TABELAS DE PREÇOS o telefone do órgão competente de fiscalização sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Junior da Silva Lima
Prefeito

Art. 286. A Secretaria Municipal de Saúde divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

TÍTULO XII
Das Disposições Finais

Art. 287. A Autoridade Sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as corretas formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as Leis e Regulamentos que destinam à promoção, proteção e a recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a Autoridade Sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administradores ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente, dentro de, no maximo, 24 h (vinte e quatro horas), sob o risco de ser solicitada a intervenção policial e ou judicial sem prejuízo das penalidades previstas na presente Lei.

Art. 288. A Secretaria Municipal de Saúde, em nome da municipalidade, após a decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 289. As normas técnicas especiais de que trata a presente Lei, serão baixadas por Decreto do Prefeito Municipal com a assinatura do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 290. Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário ou ao Certificado de Fiscalização Sanitária para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer 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 ou o Certificado de Fiscalização Sanitária de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

Art. 291. O estabelecimento que possuir o Alvará Sanitário ou o Certificado de Fiscalização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará ou Certificado pelo vendedor ou arrendador.

§1º Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará Sanitário ou do Certificado de Fiscalização Sanitária, continua

Juarez da Silva Lima
Prefeito

responsável pelas irregularidades, que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará ou o Certificado;

§2º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 292. O Poder Público Municipal poderá, através da Secretaria Municipal de Saúde, requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado a laudo pericial.

Art. 293. Padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, utilizados em padronizações para inspeções sanitárias serão adotados com base na Legislação Federal vigente nas resoluções do Ministério da Saúde.

Art. 294. Não é permitido, nos açougues e casas de carnes em geral, a estocagem de produtos alimentícios por prazo superior a 5 (cinco) dias, mesmo quando acondicionados sob refrigeração em congelamento.

Art. 295. As carnes não provenientes de abatedouros ou matadouros que possuam Inspeção Sanitária legalmente reconhecida, serão apreendidas e inutilizadas, não isentando o estabelecimento de multas e das implicações legais cabíveis.

Art. 296. Serão recorridas sempre as Legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes, visando ao melhor cumprimento das exigências de ordem higiênico-sanitárias de prevenção à saúde.

Parágrafo único - Terão ênfase as seguintes legislações:

I - Código Penal Brasileiro, em seu Capitulo III, "dos crimes contra a saúde pública";

II - Lei Federal Nº 6.437 de 20/08/1977, que configura infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências;

III. Lei Orgânica da Saúde, Lei Federal Nº 8080 de 19/09/1990;

IV - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, Lei Federal Nº 8078 de 11/09/1990;

V - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, Lei Estadual No 13.317/99;

VI - Resoluções, Portarias, Decretos e Leis da ANVISA (Agência Nacional da Vigilância Sanitária) referentes aos assuntos pertinentes nesta Lei;

Juarez da Silva Lima
Prefeito

VII - Código de Posturas do Município de Galiléia - MG.

Art. 297. Deverão ser sempre observados, para o cumprimento desta Lei, os princípios contidos na Constituição Federal.

Art. 298. Os estabelecimentos sujeitos a esta Lei que já estiverem em funcionamento terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Lei, para se enquadrarem às exigências e padrões aqui determinados.

Art. 299. No prazo de 90 (noventa) dias a contar da publicação desta Lei o Poder Executivo regulamentará por Decreto os dispositivos necessários à aplicação desta norma.

Art. 300. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Galiléia - MG, 11 de março de 2019.

JUAREZ DA SILVA LIMA
Prefeito

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente e demais Edis,

Ao cumprimentá-los, cordialmente, estamos encaminhando a Vossas Excelências o presente Projeto de Lei Municipal que tem por objetivo instituir o Código Sanitário no Município de Galiléia/MG.

A proposta descreve níveis de atuação da autoridade sanitária; descreve ações de vigilância em saúde nas áreas ambiental, epidemiológica e sanitária; descreve as infrações sanitárias e respectivas penalidades, e o rito processual administrativo.

Diante do exposto, objetivando melhor qualidade e controle de fiscalização sanitária e visando o melhor atendimento à população galileense, espera-se por parte do Parlamento Municipal a aprovação do Projeto de Lei que institui o Código Sanitário do Município de Galiléia.

JUAREZ DA SILVA LIMA
Prefeito

Exmo. Sr.
Kaylion Alves Carvalho
Presidente da Câmara de

Galiléia – Minas Gerais.