



## **LEI Nº 1.878/09, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2009.**

***“Institui o Código Sanitário do Município de Nanuque e dá outras providências”.***

A Câmara Municipal de Nanuque, Estado de Minas Gerais, por seus Vereadores aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

### **TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** Esta Lei institui o Código de Saúde do Município de Nanuque, que estabelece normas para a promoção e a proteção da saúde no Município e define a competência do Município no que se refere ao SUS – Sistema Único de Saúde.

**Art. 2º.** A saúde é um direito fundamental do ser humano, cabendo ao Município promover as condições indispensáveis a seu pleno exercício.

§ 1º O Município garantirá a saúde da população mediante a formulação e a execução de políticas econômicas e sociais que visem à redução de riscos de doenças e de outros agravos, bem como o estabelecimento de condições que assegurem o acesso universal e igualitário a ações e serviços de qualidade para sua promoção, proteção e recuperação.

§ 2º O dever do Município previsto neste artigo não exclui o das pessoas, o da família, o das empresas e o da sociedade.

**Art. 3º.** Consideram-se fatores determinantes e condicionantes da saúde da população, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais, bem como as ações que se destinem a garantir às pessoas e à coletividade condições de bem-estar físico, mental e social.

**Art. 4º.** As condições de promoção e proteção da saúde e do meio ambiente previsto nesta Lei competem, precipuamente, aos órgãos e às entidades que integram o SUS, sem prejuízo da competência legal dos órgãos ambientais.

Parágrafo único. A formulação da política, a coordenação e a execução das ações de promoção e proteção da saúde e do meio ambiente pressupõem a atuação integrada das esferas de governo federal, estadual e Municipal.

**Art. 5º.** Toda matéria direta ou indiretamente relacionada com a promoção, proteção e a recuperação da saúde no Município reger-se-á pelas disposições desta Lei e de sua regulamentação, abrangendo o controle:

I - de bens de capital e de consumo, compreendidas todas as etapas e processo;

II - da prestação de serviços;

III - da geração, minimização, acondicionamento, armazenamento, transporte e disposição final de resíduos sólidos e de outros poluentes, segundo a legislação específica;



- IV - da geração, da minimização e da disposição final de efluentes, segundo a legislação específica;
- V - dos aspectos de saúde relacionados com os diversos ambientes;
- VI - da organização do trabalho.

**Art. 6º.** Compete à Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com a legislação vigente:

- I - coordenar as ações de promoção e proteção da saúde de que trata esta Lei;
- II - elaborar as normas técnicas que regulem as ações a que se refere o inciso I;
- III - fiscalizar o cumprimento do disposto nesta Lei, por meio de seus órgãos competentes, que, para tanto, exercerão o poder de polícia sanitária no seu âmbito respectivo.

§ 1º Poder de polícia sanitária é a faculdade de que dispõe a Secretaria Municipal da Saúde, por meio de suas Autoridades Sanitárias, para limitarem ou disciplinarem direito, interesse ou liberdade, regulando a prática de ato ou abstenção de fato, em razão do interesse público concernente à segurança, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado e ao exercício da atividade econômica dependente de concessão ou autorização do Poder Público.

§ 2º O poder de polícia sanitária do Município tem como finalidade promover normas para o controle de inspeção e fiscalização sanitária voltados para:

- I - a higiene das habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II - os estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III - as condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV - os mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V - as condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI - as condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII - as condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiro, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins,
- VIII - as condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX - as condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimento afins para uso público;
- X - a qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais e industriais;
- XI - as condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimento sujeitos ao Alvará Sanitário;
- XII - as condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;
- XIII - as condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV - as condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;
- XV - as condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;
- XVI - o controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
- XVII - o levantamento epidemiológico e inquéritos sanitários;
- XVIII - as agências funerárias e velórios;



XIX - as zoonoses.

**Art. 7º.** Constitui dever do Município consolidar o direito de cidadania, configurando a Saúde como processo social que determina às pessoas e à coletividade condições de bem-estar físico e mental.

**Art. 8º.** Todos os assuntos relacionados com a inspeção e fiscalização sanitária Municipal e com ações de serviços de saúde serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas Normas Técnicas Especiais, Instruções, Regulamentos e Normas expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 9º.** O Gestor Municipal de Saúde observará no planejamento e organização dos serviços as diretrizes da Política Nacional e Estadual de Saúde.

**Art. 10.** Será garantida a participação popular na gestão do Sistema Municipal de Saúde, através do Conselho Municipal e das Conferências Municipais de Saúde.

**TÍTULO II**  
**DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE**  
**CAPÍTULO ÚNICO**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 11.** As ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Saúde do Trabalhador são tratadas neste código como Vigilância em Saúde, em função da interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, implicando compromisso do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º Entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

Inciso único. A abrangência e o controle da Vigilância Sanitária estarão definidos em título específico desta Lei.

§ 2º Entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

Inciso único. As ações de Vigilância Epidemiológica estarão definidas no título específico desta Lei.

§ 3º Entende-se por Saúde do Trabalhador, para os fins desta Lei, o conjunto de atividades destinadas à prevenção de riscos e agravos à saúde advindos das condições de trabalho, e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores.

Inciso único. A abrangência das ações da Saúde do Trabalhador estarão definidas no título específico desta Lei.

**Art. 12.** A atuação do Sistema de Vigilância Sanitária, no âmbito do Município, dar-se-á de forma integrada com o Sistema de Vigilância Epidemiológica, compreendendo:



I - a proteção e manutenção da salubridade do ambiente e a defesa do desenvolvimento sustentado;

II - a fiscalização de alimentos, água e bebidas para consumo humano;

III - a fiscalização de medicamentos, equipamentos, produtos imunológicos e outros insumos de interesse para a saúde;

IV - a proteção do ambiente de trabalho e da saúde do trabalhador;

V - a execução dos serviços de assistência à saúde;

VI - a produção, transporte, distribuição, guarda, manuseio e utilização de outros bens, substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

VII - a fiscalização da coleta, do processamento e da transfusão do sangue e seus derivados;

VIII - o controle e a fiscalização de radiações de qualquer natureza.

§ 1º Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar às Autoridades Sanitárias a adoção de providências que satisfaçam o previsto nos incisos de I a VIII deste artigo.

§ 2º Os do SUS, no âmbito do Município, articular-se-ão com autoridades e órgãos de outras áreas do mesmo, e com as direções estadual e nacional do SUS, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e para a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

§ 3º As atividades de Vigilância Epidemiológica, Controle de endemias e Vigilância Sanitária no SUS são públicas e exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas, abastecimento e meio ambiente.

§ 4º No campo da Vigilância em Saúde serão observadas as seguintes normas:

I - é vedada a adoção de medidas obrigatórias que impliquem agravos à saúde coletiva e risco à vida humana;

II - os atos que consubstanciam condicionamentos administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem;

III - dar-se-á preferência à colaboração voluntária das pessoas e da comunidade com as autoridades sanitária.

**Art. 13.** Para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de perigo iminente, de calamidade pública ou de irrupção de epidemias, a Autoridade Sanitária competente poderá requisitar bens e serviços, tanto de pessoas físicas como jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização.

### **TÍTULO III** **DA GESTÃO DO SISTEMA DE SAÚDE**

**Art. 14.** A atenção à saúde encerra todo o conjunto de ações levadas a efeito pelo SUS, em todas as Instâncias de governo, para o atendimento das demandas pessoais e das exigências ambientais, e compreende três grandes campos:

I - o da assistência, dirigida às pessoas, individual ou coletivamente, e prestada em ambulatórios e hospitais, bem como em outros espaços, especialmente no domiciliar;

II - o da intervenção ambiental, no seu sentido mais amplo, incluindo as relações e as condições sanitárias nos ambientes de vida e de trabalho, o controle de vetores e



hospedeiros e a operação de sistemas de saneamento ambiental, mediante o pacto de interesses, as normatizações e as fiscalizações;

III - o das políticas externas ao setor da saúde que interferem nos determinantes sociais do processo saúde doença das coletividades, de que são parte importante as questões relativas às políticas macroeconômicas, ao emprego, à habitação, à educação, ao lazer e à disponibilidade e à qualidade dos alimentos.

Parágrafo único. Nas atividades de promoção, proteção e recuperação, será priorizado o caráter preventivo.

**Art. 15.** As ações de administração, planejamento e controle, bem como aquelas envolvidas na assistência e nas intervenções ambientais, são inerentes à política setorial de saúde e dela integrantes.

**Parágrafo único.** As ações de comunicação e de educação em saúde constituem instrumento estratégico obrigatório e permanente da atenção à saúde.

**Art. 16.** O conjunto das ações que configura a área de saúde é constituído por ações próprias do campo da assistência e do campo das intervenções ambientais, das quais são parte importante as atividades de Vigilância em Saúde.

**Art. 17.** As ações e os serviços de atenção à saúde, no âmbito do SUS, serão desenvolvidas em rede regionalizadas e hierarquizadas de estabelecimentos disciplinados segundo subsistemas municipais.

**Parágrafo único.** O subsistema Municipal do SUS, que se insere de forma indissociável no SUS estadual e no SUS nacional, promoverá o atendimento integral da população do próprio Município.

**Art. 18.** As ações e os serviços de saúde, desenvolvidos por unidades de saúde federais, estaduais e municipais, das Administrações Públicas Direta e Indireta ou por unidades privadas contratadas ou conveniadas, serão organizados e coordenados pelo órgão gestor, de modo a garantir à população o acesso universal aos serviços e a disponibilidade das ações e dos meios para o atendimento integral.

**Art. 19.** Para os fins desta Lei, consideram-se assistência à saúde as ações relacionadas com a saúde, prestadas nos estabelecimentos a que se refere esta Lei, destinados, precipuamente, a promover e proteger a saúde das pessoas, diagnosticar e tratar as doenças, limitar os danos por elas causados e reabilitar o indivíduo, quando sua capacidade física, psíquico ou social for afetada, englobando as ações de alimentação e nutrição e de assistência farmacêutica e terapêutica integral.

## **CAPÍTULO ÚNICO** **DAS COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES**

**Art. 20.** Sem prejuízo de outras atribuições e as conferidas pelos órgãos oficiais, compete à Secretaria Municipal de Saúde:

I - promover por todos os meios o planejamento, educação, orientação, controle e execução das ações de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Sanitária, Saúde do





Trabalhador, Vigilância Ambiental e Saneamento, Alimentação e Nutrição, Sangue, Hemocomponentes e Hemoderivados, em todo o território do Município;

II - planejar e organizar os serviços de atenção e vigilância à saúde individual e à coletiva, tendo como base o perfil epidemiológico do Município.

III - prestar assistência individual e coletiva à população, por meio de ações de proteção, promoção e recuperação da saúde, garantindo acesso igualitário e universal em todos os níveis de complexidade;

IV - celebrar convênios com instituições de caráter público, filantrópico e privado, visando ao melhor cumprimento da Lei;

V - promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública.

**Art. 21.** São atribuições da Secretaria Municipal da Saúde, em sua esfera administrativa, de acordo com a habilitação e condições de gestão do sistema de saúde respectivo, conforme definido nas Normas Operacionais do Ministério da Saúde:

I - participar da formulação da política e da execução das ações de vigilância ambiental e de saneamento básico;

II - definir as Instâncias e os mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e dos serviços de saúde;

III - acompanhar, avaliar e divulgar os indicadores do nível de saúde da população e das condições ambientais;

IV - organizar e coordenar o sistema de informação de vigilância à saúde;

V - elaborar normas técnicas e estabelecer padrões de qualidade e parâmetros de custos para a assistência à saúde;

VI - elaborar normas técnicas e estabelecer padrões de qualidade para a promoção e proteção da saúde do trabalhador;

VII - elaborar e atualizar e respectivo plano de saúde;

VIII - participar da formulação e da execução da política de formação de recursos humanos para a saúde;

IX - elaborar normas para regular os serviços privados e públicos de saúde, tendo em vista a sua relevância pública;

X - elaborar normas técnico-científicas de promoção, proteção e recuperação da saúde;

XI - realizar pesquisas e estudos na área da saúde;

XII - definir as Instâncias e os mecanismos de controle e fiscalização inerentes ao poder de política sanitária;

XIII - garantir a participação da comunidade na formulação e no controle da execução das políticas de saúde, por meio dos Conselhos de Saúde;

XIV - garantir à população o acesso às informações de interesse da saúde.

**Art. 22.** Compete a Secretaria Municipal da Saúde, em caráter complementar à União, executar ações e serviços de:

I - Vigilância Epidemiológica;

II - Controle de Zoonoses;

III - Vigilância Ambiental e Saneamento;

IV - Saúde do Trabalhador;

V - Alimentação e Nutrição;

VI - Sangue, Hemocomponentes e Hemoderivados,

VII - Vigilância Sanitária.



**TÍTULO IV**  
**DA VIGILÂNCIA À SAÚDE**  
**CAPÍTULO ÚNICO**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 23.** Entende-se por Vigilância à Saúde o conjunto das ações desenvolvidas nas áreas de que tratam os incisos I ao VII do art. 22, compreendendo entre outras atividades:

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

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

III - o monitoramento e as medidas de controle sobre 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 emergências.

**Art. 24.** 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. 25.** Para efeito desta Lei, entende-se por:

I - Autoridade Sanitária: o agente público ou servidor legalmente empossado, a quem são conferidos prerrogativas e direitos do cargo ou do mandato para o exercício das ações de vigilância à saúde, no âmbito de sua competência;

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

**Art. 26.** Para os efeitos desta Lei, são Autoridades Sanitárias:

I - o Secretário Municipal de Saúde ou autoridades equivalentes;

II - os demais secretários municipais com interveniência na área de saúde, no âmbito de sua competência;

III - os dirigentes das ações de vigilância à saúde lotados nos respectivos serviços da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito de sua competência;

IV - os componentes de equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica e de áreas relacionadas à saúde, observada sua competência legal;

V - os Agentes Fiscais Sanitários ou os ocupantes de cargos equivalentes.

**Art. 27.** Compete, privativamente, à Autoridade Sanitária mencionada no inciso I do art. 26:

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

II - deflagrar os procedimentos sob a sua competência.



**Art. 28.** Compete às Autoridades Sanitárias mencionadas no inciso II do art. 26, colaborar e atuar conjuntamente com as Autoridades Sanitárias do setor de saúde para a efetivação das ações de vigilância à saúde.

**Art. 29.** Compete, privativamente, às Autoridades Sanitárias mencionadas no inciso III do art. 26:

I - conceder Alvará Sanitário para funcionamento de estabelecimento;

II - instaurar e julgar Processo Administrativo, no âmbito de sua competência.

Parágrafo único. Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido por intermédio de ato administrativo

privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

**Art. 30.** 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;

IV - lavrar autos, expedir intimações e aplicar penalidades.

Parágrafo único. O Agente Fiscal Sanitário no exercício da sua função terá livre acesso aos locais de que trata o inciso II deste artigo.

**Art. 31.** A Secretaria Municipal de Saúde e a Procuradoria Geral do Município garantirão às Autoridades Sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

Parágrafo único. As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às Autoridades Sanitárias na execução de suas atividades.

**TÍTULO V**  
**DA ATENÇÃO À SAÚDE**  
**CAPÍTULO ÚNICO**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 32.** A Secretaria Municipal de Saúde possuirá unidades de serviços básicos de saúde interrelacionadas com as unidades de maior complexidade, para onde poderão encaminhar, sob garantia de atendimento, a clientela que necessitar de cuidados especializados.

**Art. 33.** A Secretaria Municipal de Saúde fará o controle e avaliação da qualidade dos serviços de saúde prestados, no âmbito do Município, por entidades públicas, filantrópicas e privadas conveniadas com o Sistema Único de Saúde.

**Art. 34.** Considerar-se-ão, para efeito desta Lei, como estabelecimento de assistência complementar à saúde, as clínicas de repouso, clínicas de emagrecimento, clínicas de acupuntura, clínicas de reabilitação física, clínica e asilo geriátricos, clínica de fonoaudiologia, clínicas de terapia ocupacional, clínicas de psicologia, clínicas de fisioterapia, estabelecimentos de serviço social, clínicas de nutrição, casas de massagem terapêutica, estabelecimentos de medicina veterinária ambulatorial ou hospitalar com ou sem regime de internação, terapias alternativas e nutricionais, clínicas de enfermagem domiciliar,





entre outros, que obedecerão ao disposto nesta Lei e nas suas normas técnicas especiais.

§ 1º Serão considerados estabelecimentos de assistência complementar à saúde as empresas e os veículos de atendimento emergencial, transporte aéreo, rodoviário ou ferroviário.

§ 2º Os estabelecimentos e os veículos citados neste artigo somente poderão funcionar mediante autorização do órgão Municipal de saúde que, atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º As ambulâncias públicas e os veículos utilizados por prestadores de serviços para o transporte dos pacientes serão mantidos sempre em boas condições higiênicas e desinfetados, de acordo com a Autoridade Sanitária.

§ 4º Nos casos em que ocorra o transporte de pessoas portadoras de doenças contagiosas a desinfecção será imediata.

§ 5º As clínicas, laboratórios, farmácias, drogarias e ambulâncias, de natureza pública ou privada, além das demais disposições prevista nesta Lei, deverão observar:

I - normas especiais de degermação (anti-sepsia) de superfícies corpóreas humanas, inclusive mão, com álcool glicerinado ou iodado a 70% (setenta por cento);

II - disponibilidade permanente de luvas de procedimentos em látex e luvas de borracha para expurgo;

III - disponibilidade permanente de recipiente de paredes rígidas ou caixas de papelão encerado e impermeável, contendo hipoclorito de sódio, para depósito de material perfuro-cortante, antes do destino final.

## **TÍTULO VI** **DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA**

**Art. 35.** A Vigilância Epidemiológica acompanhará as doenças e agravos à saúde, assim como a detecção e conhecimento de seus fatores determinantes, através da sistematização de informações, realização de pesquisa, inquéritos, investigações e levantamentos necessários à elaboração e execução de planos e ações visando seu controle e/ou erradicação.

**Art. 36.** Constituem ações dos serviços de Vigilância Epidemiológica, entre outras:

I - avaliar as diferentes situações epidemiológicas e definir ações específicas para cada realidade;

II - elaborar plano de necessidades e cronogramas de distribuição e fazer suprimentos de quimioterápicos, vacinas, insumos para diagnósticos e soros, com base nas programações municipais, mantendo-os em quantidade e condições de estocagem ideais;

III - realizar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, bem como programação e avaliação das medidas de controle de doenças e das situações de agravos à saúde;

IV - viabilizar a implementação do Sistema de Vigilância Epidemiológica e coordenar sua execução, estabelecendo fluxo de informações definido, com elaboração e análise permanente de seus indicadores;

V - implantar e estimular a notificação compulsória de agravos e doenças;

VI - fomentar a busca ativa de causadores de agravos e doenças;

VII - promover a qualificação de recursos humanos para a Vigilância Epidemiológica;



VIII - adotar estratégias de rotina e campanhas para vacinar a população contra doenças imuno-previníveis, nos casos previstos em normas, em articulação com outros órgãos;  
IX - emitir notificações sobre doenças e agravos à saúde.

**Art. 37.** Compete aos profissionais da saúde, devidamente habilitados, no exercício de suas funções, a execução das ações de Vigilância Epidemiológica.

**Art. 38.** São obrigados a fazer notificação de casos de doenças transmissíveis à Autoridade

Sanitária, os médicos e demais profissionais de saúde no exercício da profissão.

§ 1º Os responsáveis por escolas públicas ou privadas, por creches e por quaisquer outras habitações coletivas, ao tomarem conhecimento ou suspeitarem de casos de doenças transmissíveis, comunicarão à Autoridade Sanitária.

§ 2º As doenças de notificação obrigatória serão definidas pela Secretaria Municipal de Saúde e poderão ser alteradas de acordo com a epidemiologia das mesmas.

**Art. 39.** Na ocorrência de casos de doenças transmissíveis caberá à Autoridade Sanitária, quando julgar pertinente, proceder à investigação epidemiológica e à definição das medidas de controle a adotar.

§ 1º A Autoridade Sanitária deverá realizar investigação e inquéritos junto a grupos populacionais, sempre que julgar necessário ao controle e/ou erradicação de agravos à saúde.

§ 2º No controle de epidemias e zoonoses, a Autoridade Sanitária poderá, considerando os procedimentos técnicos pertinentes, exigir a eliminação de focos, reservatórios e animais que, identificados como fontes de infecção, contribuam para a proliferação e dispersão de agentes etiológicos e de vetores.

§ 3º A Autoridade Sanitária, sempre que julgar necessário, exigirá exames clínicos e/ou laboratoriais.

**Art. 40.** Serão notificados, compulsoriamente ao SUS, os casos suspeitos ou confirmados de:

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

II - doenças e agravos previstos pelo Ministério da Saúde;

III - doença constante em relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, atualizada

periodicamente, observada a legislação federal;

IV - acidente e doença relacionados com o trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Estado da Saúde.

**Art. 41.** É dever de todo cidadão comunicar à Autoridade Sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumida, de caso de doença transmissível, nos termos do artigo anterior desta Lei.

**Art. 42.** Fica obrigado a notificar à Autoridade Sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumida, de caso de doença transmissível, na seguinte ordem de prioridade:

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



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

III - o responsável técnico por laboratório que execute exame microbiológico, sorológico, anatomopatológico ou radiológico, para diagnóstico de doença transmissível;

IV - o farmacêutico, veterinário, dentista, enfermeiro ou pessoa que exerça profissão afim, que tenha conhecimento da ocorrência da doença;

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

VI - o responsável pelo serviço de verificação de óbitos;

VII - o responsável por automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou outro meio de transporte em que se encontre o doente.

**Parágrafo único.** O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível comunicará o fato, no prazo de vinte e quatro horas, à Autoridade Sanitária local, que verificará se o caso foi notificado nos termos das normas regulamentares.

## **TÍTULO VII DO CONTROLE DE ZONOSSES**

**Art. 43.** Para efeito desta Lei, entende-se por controle de zoonoses o conjunto de ações que visam a prevenir, diminuir ou eliminar os riscos e agravos à saúde provocados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico.

§ 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - zoonoses: a doença transmissível comum a homens e animais;

II - doença transmitida por vetor: a doença transmitida ao homem por meio de seres vivos que veiculam o agente infeccioso, tendo ou não os animais como reservatório;

III - animal sinantrópico: o que provavelmente coabita com o homem, no domicílio ou perto do domicílio.

§ 2º Nas ações de controle de zoonoses serão consideradas as alterações no meio ambiente que interfiram no ciclo natural das nosologias envolvidas.

§ 3º As campanhas que tenham como objetivo o combate a endemias com uso de inseticidas serão precedidas de estudos de impacto ambiental e de eficácia e efetividade.

**Art. 44.** Os serviços de controle de zoonoses no Município serão estruturados segundo os princípios do SUS e obedecerão às seguintes diretrizes:

I - definição e utilização dos critérios epidemiológicos para a organização dos serviços de controle de zoonoses;

II - desenvolvimento de ações de combate e controle dos vetores, animais reservatórios e sinantrópicos e dos agravos à saúde, de forma integrada com a Vigilância Epidemiológica, com Saneamento e Meio Ambiente, Educação, Comunicação Social e Saúde do Trabalhador, ressaltando o caráter de complementaridade do combate químico.

**Art. 45.** Compete aos Serviços de Controle de Zoonoses:

I - planejar, estabelecer normas, coordenar, acompanhar, avaliar e executar as ações de controle de zoonoses;



- II - analisar o comportamento das zoonoses, das doenças ou dos agravos causados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico e a projeção de tendências de forma a subsidiar o planejamento estratégico;
- III - analisar o impacto das ações desenvolvidas, das metodologias empregadas e das tecnologias incorporadas;
- IV - promover a capacitação dos recursos humanos;
- V - promover o desenvolvimento da pesquisa em área de incidência de zoonoses;
- VI - integrar-se de forma dinâmica e interativa com o sistema de informações do SUS;
- VII - definir e implementar laboratórios de referência em controle de zoonoses;
- VIII - incentivar e orientar a organização dos serviços de zoonoses, garantindo fácil acesso da população aos serviços e às informações.

**Art. 46.** Os atos danosos cometidos por animal são de inteira responsabilidade de seu proprietário.

**Parágrafo único.** Quando o ato danoso for cometido por animal sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade de que trata o *caput* deste artigo.

**Art. 47.** Fica o proprietário de animal doméstico obrigado a:

- I - mantê-lo, permanentemente, imunizado contra as doenças definidas pelas Autoridades Sanitárias;
- II - mantê-lo em perfeitas condições sanitárias e de saúde, compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis, bem como tomar as providências pertinentes à remoção de dejetos por ele produzidos;
- III - mantê-lo distante de local onde coloque em risco o controle da sanidade dos alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou comprometa a higiene e a limpeza do lugar;
- IV - permitir, sempre que necessário, a inspeção pela Autoridade Sanitária, no exercício de suas funções, das dependências de alojamento, das condições de saúde e das condições sanitárias do animal sob sua guarda;
- V - acatar as medidas de saúde decorrentes das determinações da Autoridade Sanitária que visem à preservação e à manutenção da saúde e à prevenção de doenças transmissíveis e de sua disseminação.

§ 1º A inspeção a que se refere o inciso IV deste artigo compreende a execução de provas sorológicas e a apreensão e o sacrifício do animal considerado perigoso à saúde.

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

**Art. 48.** São obrigados a notificar as zoonoses:

- I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;
- II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;
- III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doença transmitida por animal.

**Art. 49.** O proprietário que já não tiver interesse em manter seu animal solicitará ao órgão responsável orientação sobre sua destinação, não podendo abandoná-lo.

**Parágrafo único.** Compete ao Poder Público definir os locais adequados para a destinação do animal a que se refere o *caput* deste artigo.



**Art. 50.** A criação e o controle da população animal serão regulamentados por legislação Municipal, no âmbito de sua competência, na defesa do interesse local, respeitadas as disposições federais e estaduais pertinentes.

**Art. 51.** A criação em cativeiro e o controle da população de animais silvestres obedecerão à legislação específica.

## **TÍTULO VIII** **DA SAÚDE DO TRABALHADOR**

**Art. 52.** Para os efeitos desta Lei, entende-se como Saúde do Trabalhador o conjunto de atividades destinados à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde do trabalhador submetido a riscos e agravos advindos das condições de trabalho, abrangendo:

I - assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional ou do trabalho;

II - normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador;

III - avaliação do impacto que as tecnologias trazem à saúde.

§ 1º A Saúde do Trabalhador será resguardada nas relações sociais que se estabelecem no processo de produção, de forma a se garantirem sua integridade física e mental, observado o que dispõe a legislação pertinente.

§ 2º Entende-se como processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho, englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

**Art. 53.** Considera-se trabalhador aquele que exerça atividade produtiva ou de prestação de serviços nos setores formal e/ou informal da economia.

**Art. 54.** Os órgãos da Administração Pública Direta ou Indireta, as entidades civis mantidas pelo Poder Público, inclusive, adotarão como condição para a contratação de serviços e obras a observância e cumprimento, pelo contratado, da legislação relativa à saúde e à segurança dos trabalhadores.

**Art. 55.** Compete ao SUS, nas esferas federal, estadual e Municipal, em caráter suplementar e de acordo com sua competência legal:

I - elaborar normas técnicas relativas à saúde do trabalhador que levem em consideração o ambiente e a organização do trabalho;

II - executar as ações de vigilância à saúde do trabalhador; observando os processos de trabalho e os danos à saúde causados pelo trabalho;

III - executar as ações de assistência à saúde do trabalhador;

IV - informar os trabalhadores, empregadores e sindicatos sobre os riscos e agravos à saúde relacionados ao trabalho, respeitadas os preceitos éticos;

V - estimular e participar, no âmbito de sua competência, de estudos, pesquisas, análise, avaliação e controle dos riscos e agravos potenciais à saúde do trabalhador;





- VI - implantar o gerenciamento do Sistema Informatizado em Saúde do Trabalhador, para orientação das ações de sua competência;
- VII - assegurar o controle social das políticas e ações de Saúde do Trabalhador;
- VIII - adotar, preferencialmente, critérios epidemiológicos para a definição de prioridades na alocação de recursos e na orientação das ações de Saúde do Trabalhador;
- IX - interditar, total ou parcialmente, máquinas, processos e ambientes de trabalho considerados de risco grave ou iminente à saúde ou à vida dos trabalhadores e da comunidade na sua área de impacto;
- X - exigir do empregador a adoção de medidas corretivas de situações de risco no ambiente de trabalho, observando a seguinte ordem de prioridade para eliminação e/ou neutralização do agente agressivo:
- a) na fonte;
  - b) na trajetória;
  - c) no trabalhador, limitando o tempo de exposição aos agentes agressivos presentes no ambiente de trabalho e/ou através da adoção de equipamentos de proteção individual (EPI's) e/ou coletivos;
- XI - autorizar a utilização de EPI's somente:
- a) em situação de emergência;
  - b) dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação de medidas de proteção coletiva;
  - c) quando as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não oferecerem completa proteção contra os riscos de acidentes e doenças relacionadas com o trabalho, a critério da Autoridade Sanitária.

**Art. 56.** São obrigações do empregador, sem prejuízo de outras exigências legais:

- I - adequar as condições e a organização do trabalho às condições psicofisiológicas dos trabalhadores;
- II - garantir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos ambientes de trabalho e a sua permanência pelo tempo que se fizer necessária, fornecendo as informações e os dados solicitados para o desenvolvimento de suas atividades, estudos e pesquisas;
- III - dar conhecimento à população residente na área de entorno da empresa dos impactos ambientais decorrentes do processo produtivo, bem como das recomendações e das medidas adotadas para sua eliminação e controle;
- IV - realizar estudos e pesquisas que visem a eliminar e controlar situações de risco no ambiente de trabalho e a esclarecer os trabalhadores sobre elas;
- V - permitir aos representantes dos trabalhadores o acompanhamento da vigilância nos ambientes de trabalho;
- VI - paralisar as atividades produtivas em situações de risco grave ou iminente para a população circunvizinha;
- VII - comunicar, imediatamente, à Autoridade Sanitária a ocorrência de situações de risco grave ou iminente no ambiente de trabalho, estabelecendo cronograma de ação de medidas para seu controle e correção;
- VIII - fornecer aos trabalhadores, aos seus representantes e à Autoridade Sanitária informações escritas sobre os diferentes produtos utilizados no processo produtivo, com especificação precisa das características, da composição e dos riscos que representem para a saúde e o meio ambiente, bem como as medidas preventivas cabíveis;



- IX - executar atividades de eliminação ou redução dos riscos no ambiente de trabalho, de acordo com o disposto nos incisos X e XI do artigo anterior;
- X - todo estabelecimento deverá ter instalado, em local de fácil acesso, sinalizado e desobstruído, equipamento(s) de extinção de incêndio em sua fase inicial (extintor ou extintores), de acordo com o tipo de incêndio a ser combatido;
- XI - implantar e implementar os PPRA – Programas de Prevenção de Riscos Ambientais e o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conforme a legislação em vigor e colocando os referidos programas à disposição das Autoridades Sanitárias;
- XII - fornecer cópias dos resultados dos exames complementares e atestados de saúde ocupacional para os trabalhadores;
- XIII - assegurar que, em caso de contratação de serviços, a empresa contratada ou o profissional credenciado junto ao CREA – Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia e/ou CRMMG – Conselho Regional de Medicina de Minas Gerais elabore e implemente o PPRA e o PCMSO, mantendo-os à disposição dos órgãos de Vigilância Sanitária;
- XIV - notificar ao SUS os agravos à saúde dos trabalhadores;
- XV - assegurar postos de trabalho compatíveis com suas limitações aos reabilitados de acidentes e doenças relacionados com o trabalho;
- XVI - implantar planos de contingência, com medidas preventivas, corretivas e emergenciais a serem adotadas quando necessário, tanto no âmbito da empresa quanto na área de impacto de suas atividades, bem como programas de treinamento para a sua operacionalização eficaz.

**Art. 57.** A Autoridade Sanitária poderá exigir o cumprimento das Normas Regulamentadoras contidas na Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978, do MTE – Ministério do Trabalho e Emprego, e das Normas Técnicas Específicas relacionadas com a defesa da saúde do trabalhador, conforme a Lei pertinente.

**Parágrafo único.** Em caráter complementar ou na ausência de norma técnica específica, a Autoridade Sanitária poderá adotar normas, preceitos e recomendações de organismos nacionais e internacionais referentes à proteção da Saúde do Trabalhador, observando sempre aquela que oferecer melhor proteção à saúde do trabalhador.

**Art. 58.** Cabe ao Conselho Municipal de Saúde criar e manter Comissão Técnica de Saúde do Trabalhador, a ele subordinado.

**Art. 59.** Fica assegurado aos representantes dos trabalhadores o direito de requerer aos órgãos gestores a interdição de máquina, processo e ambiente de trabalho considerados de risco grave ou iminente à vida ou à Saúde do Trabalhador.

§ 1º Todo estabelecimento, potencialmente gerador de risco à saúde e/ou integridade física do trabalhador, sediado no Município, terá, obrigatoriamente, a assistência de um Técnico em Segurança do Trabalho responsável, devidamente registrado no órgão profissional competente.

§ 2º A responsabilidade técnica do Profissional de segurança, poderá se estender a, no máximo, cinco estabelecimentos, resguardando à legislação vigente.

§ 3º A responsabilidade técnica do profissional da área de segurança do trabalho será comprovada por: de firma individual, pelos estatutos ou contrato social, ou pelo contrato de trabalho do técnico responsável.



**Art. 60.** As edificações obedecerão a requisitos técnicos que garantam perfeita segurança aos que nelas trabalham.

**Art. 61.** É proibido exigir, nos exames pré- admissionais, sorologia para SIDA – Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, atestado de esterilização, testes de diagnóstico de gravidez e outros que visem a dificultar o acesso ao trabalho ou que expressem preconceito, nos termos da Constituição da República.

## **TÍTULO IX** **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Art. 62.** Para efeito desta Lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo o controle:

I - de todas as etapas e processos da produção de bens de capital e de consumo que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, bem como o de sua utilização;

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

III - e avaliação das condições ambientais, que possam indicar riscos e agravos potenciais à saúde;

IV - da geração, da minimização, do acondicionamento, do armazenamento, do transporte e da disposição final de resíduos sólidos e de outros poluentes, segundo a legislação específica;

V - da geração, da minimização e da disposição final de efluentes, segundo a legislação específica;

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

VII - do ambiente e dos processos de trabalho e da saúde do trabalhador.

**Parágrafo único.** As ações de Vigilância Sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis.

**Art. 63.** A implementação de medidas de controle ou a supressão de fatores de risco para a saúde serão precedidas de investigação e avaliação, salvo nas situações de risco iminente ou dano constatado à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

**Art. 64.** As ações de Vigilância Sanitária serão exercidas por autoridades sanitária estadual ou Municipal, que terá livre acesso aos estabelecimentos e aos ambientes sujeitos ao controle sanitário.

**Art. 65.** A competência para expedir intimações e lavrar autos e termos é exclusiva dos Fiscais Sanitários, no exercício de suas funções, ou de servidor público do quadro da Saúde nomeado pelo Prefeito Municipal e designado pelo Secretário Municipal de Saúde para estas funções.

**Art. 66.** Entende-se por Controle Sanitário as ações desenvolvidas pelo órgão de Vigilância Sanitária para aferição da qualidade dos produtos e a verificação das condições de licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos, envolvendo:



- I - inspeção;
- II - fiscalização;
- III - lavratura de autos;
- IV - aplicação de penalidades.

Parágrafo único. A fiscalização se estenderá à publicação e à publicidade de produtos e serviços de interesse da saúde.

## **CAPÍTULO I DA FISCALIZAÇÃO**

**Art. 67.** A Vigilância Sanitária fiscalizará todos os estabelecimentos de serviços de saúde, de serviços de interesse da saúde e os ambientes de trabalho do Município.

§ 1º Além do disposto no *caput* deste artigo, a ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária Municipal será exercida sobre: os alimentos, o pessoal que lida direta ou indiretamente com alimentos; os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

§ 2º As ações de Vigilância Sanitária serão exercidas por Autoridade Sanitária Municipal, sem prejuízo da ação das autoridades federais e estaduais e em consonância com a legislação pertinente, tendo livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, a casas de diversões, a todas as habitações particulares ou coletivas, a terrenos cultivados ou não, a lugares e logradouros públicos, a prédios ou estabelecimento de serviço de saúde e de interesse à saúde, a estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviço de qualquer natureza, onde haja comercialização, fabricação, industrialização, depósitos, distribuição, transporte, manipulação e beneficiamento de produtos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquéritos sanitários.

§ 3º Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a Autoridade Sanitária poderá intimar o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de vinte e quatro horas, conforme a urgência.

## **CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

**Art. 68.** São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de serviço de saúde e os estabelecimentos de serviço de interesse da saúde.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de serviço de saúde aquele destinado a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

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



**Art. 69.** Para os efeitos desta Lei, considera-se estabelecimento de serviço de saúde aquele que presta:

- I - serviço de saúde em regime de internação e ambulatorial, aí incluídos clínicas e consultórios públicos e privados;
- II - serviço de apoio ao diagnóstico e serviço terapêutico;
- III - serviço de sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- IV - outros serviços de saúde não especificados nos incisos anteriores.

**Art. 70.** Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de serviços de interesse da saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:

a) medicamentos, drogas, imunobiológico, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;

b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;

c) perfumes, cosméticos e correlatos;

d) alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;

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

III - as entidades especializadas que prestam serviço de controle de pragas urbanas;

IV - os de hospedagem de qualquer natureza;

V - os de ensinamentos fundamental, médio e superior, as pré-escolas e creches e os que oferecem cursos não regulares;

VI - os de lazer e diversão, ginástica e práticas desportivas;

VII - os de estéticas e cosmética, saunas, casas de banho e congêneres;

VIII - os que prestam serviços de transporte de cadáver, velórios, funerárias, necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres;

IX - as garagens de ônibus, os terminais rodoviários, ferroviários e aeroviários;

X - os que prestam serviços de lavanderias, conservadoras e congêneres;

XI - os que degradam o meio ambiente por meio de poluição de qualquer natureza e os que afetam os ecossistemas, contribuindo para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

XII - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde ou à qualidade de vida da população.

**Parágrafo único.** O transporte sanitário, público ou privado, por ambulância de qualquer tipo, é considerado serviço de saúde e, como tal, passível de fiscalização por parte do gestor do SUS, em sua área de jurisdição.

**Inciso único.** O gestor normatizará o serviços a que se refere este capítulo por meio de ato de sua competência, especificando a composição de seus equipamentos, em conformidade com as diretrizes da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, as determinações técnicas de cada nível do SUS e a legislação federal em vigor.





**Art. 71.** Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitárias ficam obrigados a:

I - observar os padrões específicos de registros, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - usar somente produtos registrados e aprovados pelo órgão competente;

III - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;

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

V - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;

VI - manter o pessoal qualificado em número suficiente para o manuseio, o armazenamento, o transporte correto do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;

VII - fornecer, a seus funcionários, equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser testado, segundo a legislação vigente;

VIII - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;

IX - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizado em seus procedimentos na forma prevista na legislação vigente.

**Art. 72.** Fica proibido em todos os estabelecimentos que comercializem lanches rápidos, a utilização de maionese, catchup, mostarda e similares em bisnaga.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos, citados neste artigo, deverão dar ao consumo maionese, catchup, mostarda e similares em invólucros tipo sachê industrializado.

**Art. 73.** A Autoridade Sanitária poderá exigir exame clínico ou laboratorial de pessoas que exerçam atividades em estabelecimento sujeito ao controle sanitário.

**Art. 74.** Os estabelecimentos de serviços de saúde a que se referem o artigo 69 e os estabelecimentos de interesse de saúde a que se referem os incisos I e III do art. 70 funcionarão com a presença do responsável técnico ou de seu substituto legal.

§ 1º A presença do responsável técnico ou de seu substituto legal é obrigatória durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos.

§ 2º O nome do responsável técnico e seu número de inscrição profissional serão mencionados nas placas indicativas, nos anúncios ou nas propagandas dos estabelecimentos.

§ 3º Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 4º Os estabelecimentos de saúde terão responsabilidade técnica única perante a Autoridade Sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

§ 5º As empresas de Dedetização, Desinsetização, Desinfestação e Imunização de Ambientes privados ou públicos além de possuir responsável técnico são obrigados a:



- I - utilizar produtos registrados e aprovados pelos órgãos competentes sendo sua aplicação, condicionada às especificações do mesmo;
- II - proceder à manutenção e destinação final de embalagens de acordo com a legislação vigente;
- III - fornecer, aos trabalhadores, equipamentos de proteção individuais adequados aos produtos utilizados, de acordo com o responsável técnico e Autoridade Sanitária;
- IV - possuir chuveiros para acesso de manipuladores e aplicadores de produtos;
- V - possuir lavanderias para higienização de equipamentos de proteção individual;
- VI - registrar em livros próprio e fornecer ao usuário do serviço, no ato da realização do mesmo, informação sobre os produtos utilizados em que conste: nome, composição e classificação toxicológica dos produtos, natureza do serviço, qualidade empregada por área e instrução quanto a possíveis intoxicações.

**Art. 75.** Para efeito desta Lei, entende-se que o Programa de Controle de Infecções em estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde é um conjunto de ações desenvolvidas deliberada e sistematicamente, com vistas à redução máxima possível da incidência e da gravidade das infecções geradas nesses estabelecimentos.

**Parágrafo único.** Todos os estabelecimentos de serviço de saúde e os de interesse da saúde, no que couber, ficam sujeitos ao disposto na Portaria nº 2616 do Ministério da Saúde – Gabinete do Ministro, Diário Oficial da União, de 13 de maio de 1998.

**Inciso único.** Incluem-se no disposto neste § os estabelecimentos onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial que possam disseminar infecções.

**Art. 76.** São deveres dos estabelecimentos de saúde:

- I - descartar ou submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização adequada os utensílios, os instrumentos e as roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário;
- II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;
- III - submeter à limpeza e à desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário;
- IV - submeter à limpeza e a descontaminação adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitas a contato com produtos perigosos;
- V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

**Art. 77.** É vedada a instalação de estabelecimento que estoca ou utiliza produtos nocivos à saúde em área contígua à área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritórios, restaurantes e similares.

**Art. 78.** Todos os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão atender ao disposto neste artigo, sem prejuízo das exigências já especificadas em artigos anteriores, posteriores e observado o seguinte:

- I - serão mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo;
- II - deverão possuir instalações sanitárias dotadas de paredes impermeabilizadas, água corrente, vasos sanitários, lavabo e sabão, toalhas, papel higiênico e lixeiras, além de as instalações serem separadas por sexo, em número suficiente ao conjunto de trabalhadores;



III - as áreas destinadas ao armazenamento, acondicionamento e depósito de produtos, matérias-primas e materiais deverão ser adequados ao volume de produção e/ou comercialização do estabelecimento, a critério da Autoridade Sanitária;

IV - deverão possuir luminosidade e ventilação suficientes à manutenção da qualidade do ambiente e dos produtos, matérias-primas e materiais armazenados;

V - os produtos, matérias-primas e materiais armazenados ou depositados deverão ser dispostos mantendo distanciamento de piso e parede, de modo a permitir a circulação de ar e a investigação de roedores e outros animais sinantrópicos;

VI - os alimentos, produtos e matérias-primas perecíveis e ainda aqueles que, por suas características

específicas, estejam sujeitos a maiores alterações, em decorrência da forma de acondicionamento, deverão ser armazenados em condições de temperatura, luminosidade, aeração e umidade, de acordo com as especificações do produto;

VII - os trabalhadores deverão se apresentar em boas condições de higiene, de saúde, portando vestuário adequado aos trabalhos realizados, de acordo com a Autoridade Sanitária competente;

VIII - é proibida a comercialização e/ou guarda de produtos não compatíveis com a atividade dos mesmos;

IX - a venda de saneantes, desinfetantes e similares nestes estabelecimentos fica condicionada à existência de local separado para estes produtos, aprovado pela Autoridade Sanitária;

X - é proibida a comercialização de animais vivos, exceto os destinados ao consumo humano, bem como os de companhia ou recria, que poderão ser comercializados em estabelecimentos destinados a este fim, com aprovação da Autoridade Sanitária;

XI - os locais destinados à manipulação, beneficiamento, industrialização e venda de produtos deverão possuir, a critério da Autoridade Sanitária:

a) piso cerâmico ou de material resistente e compatível com a atividade exercida, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem e providos de ralo rotativo e caixa sifonada;

b) paredes impermeabilizadas com azulejos ou de material resistente em cor clara até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante da parede pintada na cor clara (lavável);

c) aberturas teladas com tela milimétrica que impossibilitem acesso de insetos, roedores e vetores;

d) equipamentos, vasilhames, utensílios e maquinários suficientes e compatíveis com as atividades e volume de produção a que se propõe, mantidos sempre em perfeitas condições de funcionamento e higiene;

e) lixeira com tampa de tamanho suficiente que comporte todo o lixo diário com o uso obrigatório de sacos plásticos para lixo;

f) armários providos de prateleiras internas e portas para a guarda de vasilhames e utensílios,

construídos de material inócuo, inatacável e lavável.

**Art. 79.** Desde 20 de março de 2002, toda construção, reforma ou ampliação de qualquer Estabelecimento de Saúde deve adequar-se às novas normas da ANVISA, estabelecidas pela RDC 50, de 21 de fevereiro de 2002.

**Parágrafo único.** Entende-se por reforma toda e qualquer modificação ou acréscimo na estrutura física, no fluxo de atividades e nas funções originalmente aprovados.



**Art. 80.** Todos os estabelecimentos cuja atividade estejam citadas nesta Lei, deverão elaborar e cadastrar junto à Autoridade Sanitária competente o Manual de Boas Práticas de Produção e Controle da Qualidade de Produtos.

**Art. 81.** Quando solicitado, os terminais ferroviários e rodoviários informarão à Secretaria Municipal de Saúde das chegadas de ônibus e trens oriundos das áreas endêmicas e/ou áreas onde estejam ocorrendo surtos de doenças infecto-contagiosas.

§ 1º As Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica tomarão as medidas necessárias no sentido de prevenir a transmissão de doenças.

§ 2º Cabe às Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica as informações e orientações sobre os procedimentos a serem seguidos para o controle das doenças infecto-contagiosas.

**Art. 82.** Ficam os responsáveis pelos imóveis e estabelecimentos comerciais e industriais obrigados a mantê-los limpos e organizados, de modo a evitar condições de insalubridade e a instalação e proliferação de animais sinantrópicos que possam trazer riscos à saúde pública.

**Art. 83.** As edificações de uso coletivo deverão possuir saída de emergência conforme Norma NBR 977/93.

### **CAPÍTULO III** **DOS PRODUTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

**Art. 84.** São sujeitos ao controle sanitário os produtos de interesse da saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção à utilização e à disposição final de resíduos e efluentes.

§ 1º Entende-se por produto de interesse da saúde o bem de consumo que, direta ou indiretamente, se relacione com a saúde.

§ 2º Todo o produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no Município estará sujeito à fiscalização sanitária Municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual vigentes.

**Art. 85.** São produtos de interesse da saúde:

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

II - sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III - produtos de higiene e saneantes domissanitários;

IV - alimentos, bebidas e água para o consumo humano, para utilização em serviços de hemodiálise e outros serviços de interesse da saúde;

V - produtos perigosos, segundo classificação de risco da legislação vigente: tóxicos, corrosivos, inflamáveis, explosivos, infectantes e radioativos;

VI - perfumes, cosméticos e correlatos;

VII - aparelhos, equipamentos médicos e correlatos;

VIII - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à saúde.



**Art. 86.** É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos.

**Art. 87.** Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

I - feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

II - ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente

higienizadas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

III - ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

**Art. 88.** Os procedimentos pertinentes à efetuação de análise fiscais, de apoio ou de rotina e de coleta de amostra, no que concerne a alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, serão regulamentados em nível Municipal pelas disposições desta Lei.

**Parágrafo único.** Para os efeitos desta Lei, considera-se que:

I - alimento é toda substância ou mistura de substância no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - matéria prima alimentar é toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - aditivo intencional é toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IV - aditivo incidental é toda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria prima alimentar e o alimento *in natura* e do contato do alimento com o artigo e utensílio empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

V - alimento *in natura* é todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção das partes não comestíveis e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

VI - coadjuvante de tecnologia de fabricação é a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

VII - análise de apoio ou de rotina é aquela efetuada pela Vigilância Sanitária Municipal e realizada no Laboratório de Bromatologia credenciado, sem apreensão do alimento, matéria prima alimentar, aditivo e coadjuvantes, e sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da sua qualidade, de forma a determinar o planejamento das intervenções fiscais, cujos resultados são de uso exclusivamente interno;





VIII - análise fiscal é a efetuada pela Vigilância Sanitária Municipal sobre o alimento, matéria prima alimentar, aditivo e coadjuvantes, com a necessária apreensão cautelar, realizada em Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais sanitários em vigor.

**Art. 89.** Compete à Autoridade Sanitária competente realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostra de alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, para efeito de análises de apoio ou de rotina e fiscais.

**Parágrafo único.** As análises de apoio ou de rotina e fiscais obedecerão às normas federais vigentes.

**Art. 90.** Os alimentos destinados ao consumo humano, tenham ou não sofrido cocção, deverão ser expostos em condições que possibilitem sua adequada proteção e conservação, conforme critério da Autoridade Sanitária.

**Art. 91.** O policiamento da Autoridade Sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

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

§ 2º Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração.

**Art. 92.** Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

§ 3º 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. 93.** O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

**Art. 94.** Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após o uso.

**Parágrafo único.** Os produtos utilizados na limpeza e desinfecção deverão possuir registro nos órgãos competentes.



**Art. 95.** Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis, líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

**Art. 96.** É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

**Art. 97.** Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

**Art. 98.** As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

#### **CAPÍTULO IV DA ROTULAGEM**

**Art. 99.** Todos os produtos industrializados e comercializados em embalagens próprias deverão possuir registro, rotulagem, padrão de identidade e qualidade de acordo com as normas vigentes dos órgãos competentes.

§ 1º Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

I - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II - atribua efeitos ou propriedades que não possam ser demonstradas;

III - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza;

IV - ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

V - realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI - indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

VII - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças e como ação curativa.

§ 2º Os produtos em embalagens próprias deverão apresentar, obrigatoriamente, nos rótulos as seguintes informações:

I - denominação de venda do produto;

a) entende-se por denominação de venda de produto o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, fixado em Regulamento



Técnico que estabeleça os padrões de identidade e qualidade inerentes ao alimento e/ou produto.

II - lista de ingredientes;

a) entende-se por ingredientes toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparação de alimentos de origem animal ou não, e que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada.

III - conteúdo líquido;

a) na rotulagem deverá conter a quantidade nominal (conteúdo líquido), em unidades do SI – Sistema Internacional, conforme especificado a seguir:

a.1) os produtos alimentícios que se apresentam na forma sólida ou granulada devem ser comercializados em unidades de massa;

a.2) os produtos alimentícios que se apresentem na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;

a.3) os produtos alimentícios que, devido suas características principais são comercializados em

quantidade de unidades, devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que a embalagem contém.

b) as unidades legais de quantidade nominal devem ser escritas por extenso ou representadas com símbolos de uso obrigatório, precedidos das expressões:

b.1) para massa: “Conteúdo Líquido”, “Cont. Líquido”, “Peso Líquido”;

b.2) para volume: “Conteúdo Líquido”, “Cont. Líquido”, “Peso Líquido”;

b.3) para número de unidades: “Quantidade de Unidades”, “Contém”;

c) quando o alimento se apresenta em duas fases (uma sólida e uma líquida) separáveis por filtração simples, além do peso líquido deverá ser indicado o peso escorrido ou drenado, expresso como tal. Para efeito desta exigência, se entende por fase líquida: água, soluções de açúcar ou de sal, suco de frutas, vinagre, óleos. O tamanho, destaque e visibilidade com que se expressa o peso líquido não deverão ser diferentes dos utilizados para o peso escorrido ou drenado;

d) não será obrigatória a declaração do conteúdo líquido para os alimentos pesados à vista do

consumidor. Neste caso o rótulo deverá ter uma legenda que indique: “Venda por peso” ou “Deve ser pesado à vista do consumidor”;

e) quando a embalagem contiver dois ou mais produtos do mesmo tipo embalados, com igual conteúdo individual, o conteúdo líquido será indicado em função do número de unidades e o conteúdo líquido individual de cada embalagem;

IV - identificação da origem;

a) deverá ser indicado o nome e o endereço completo do fabricante, produtor e fracionador, conforme o caso, identificando-se a razão social e o número do Registro Estadual e/ou Federal de Origem Animal ou não.

V- identificação do lote;

a) entende-se por lote o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

b) a indicação a que se refere o item anterior, deverá figurar de forma facilmente visível, legível e indelével;

c) o lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios;

d) para a indicação do lote, deverá ser utilizado:



d.1) um código chave precedido da letra “L”. Este código deverá estar à disposição da autoridade competente.

VI - data de validade mínima:

a) deverá ser declarada a data de validade mínima.

a.1) Esta conterá pelo menos:

a.1.1) o dia e mês, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;

a.1.2) o mês e o ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses.

b) a validade deverá ser declarada através de uma das seguintes expressões:

b.1) “Consumir antes de ...”;

b.2) “válido até...”;

b.3) “validade...”;

b.4) “vence em ...”;

b.5) “vencimento ...”;

b.6) “venc. ...”.

c) as expressões mencionadas no item “c” deverão ser acompanhadas de:

c.1) a própria data, ou;

c.2) indicação clara do local onde consta a data;

c.3) indicação através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês, ou do mês e do ano, conforme os critérios anteriores.

d) o dia, o mês e ano deverão ser expressos em algarismos, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras, podendo ser abreviado o nome do mês, ou do mês e do ano, conforme os critérios anteriores;

e) nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação deverá ser incluída uma legenda em caracteres bem legíveis, indicando as preocupações necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicado as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nestas condições. O mesmo dispositivo se aplica a alimentos que podem se alterar depois de abertas as embalagens;

f) para os alimentos congelados, cuja data de validade mínima varia conforme a temperatura de conservação, deverá ser indicada a data de validade mínima para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, devendo indicar-se neste caso, o dia, o mês e ano da fabricação.

f.1) Para declarar a validade mínima, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

f.1.1) “validade a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) para os Freezer: ...”;

f.1.2) “validade a -4°C (quatro graus Celsius negativos) para os congeladores: ...”;

f.1.3) “validade a 4°C (quatro graus Celsius) para os refrigeradores:...”.

VII - preparo e instruções sobre o produto:

a) quando pertinente, o rótulo deverá conter as instruções necessárias sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto;

b) estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

## **CAPÍTULO V**

### **DO TRANSPORTE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**



**Art. 100.** O transporte de produtos deverá ser adequado, preservando a integridade dos produtos.

**Parágrafo único.** Os veículos deverão atender às condições técnicas específicas necessárias à conservação do tipo de produto transportado.

**Art. 101.** Para efeito desta Lei considera-se:

I - transporte aberto: o realizado em veículo aberto, destinado a transporte de leite cru em vasilhames metálicos fechados, bebidas e similares;

II - transporte aberto com proteção: o realizado em veículo aberto protegido com lonas, plásticos e outros, destinado ao transporte de alimentos acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas e similares;

III - transporte fechado: o realizado em veículo fechado (baú e contêineres) à temperatura ambiente, destinado ao transporte de pão e produtos de panificação, produtos cárneos salgados, curados ou defumados, pescado defumado, produtos de confeitaria e similares;

IV - transporte fechado, isotérmico ou refrigerado: o realizado em veículo fechado, dotado de revestimento isotérmico ou equipamento de refrigeração, destinado ao transporte de carne e derivados, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados, sorvetes, gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação e refeições prontas para o consumo e similares.

**Art. 102.** Os veículos utilizados nos transportes descritos no artigo anterior devem garantir a integridade e a qualidade dos produtos, impedindo a perda do seu valor nutritivo, a contaminação e a deterioração dos mesmos.

§ 1º É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias que possam contaminá-lo ou romper suas embalagens.

§ 2º Excetuam-se da exigência do § anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, com substâncias embaladas nas mesmas condições, salvo produtos tóxicos.

§ 3º É proibido transportar pessoas e animais juntamente com alimentos.

§ 4º A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

§ 5º Os veículos de transporte de alimentos devem constar, nas laterais, de forma visível, as seguintes informações:

I - nome, endereço e telefone da empresa transportadora;

II - a frase: "Transporte de Alimentos", seguida da palavra "perecível", quando for o caso.

**Art. 103.** Os veículos de transporte de alimentos das empresas instaladas no Município devem possuir Certificado de Vistoria Sanitária, mediante inspeção realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal competente.

§ 1º Os veículos referidos no *caput* deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

§ 2º A limpeza do compartimento de carga dos veículos deve ser realizada em conformidade com as Normas Técnicas Especiais expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde e atender aos seguintes requisitos:

I - não causar dano aos produtos e ser eficiente em relação às características estruturais do compartimento de carga;





II - deve ser feita com água potável, quando se tratar de resíduos gordurosos, mediante a utilização de detergente neutro.

§ 3º A desinfecção do compartimento de carga deve ser realizada após sua limpeza, utilizando-se, dentre as técnicas listadas a seguir, a mais adequada às especificidades estruturais de seus componentes:

I - com água aquecida a não menos de 80°C (oitenta graus Celsius), por contato ou imersão de seus componentes destacáveis, durante 5 (cinco) minutos;

II - com vapor à temperatura não inferior a 96°C (noventa e seis graus Celsius), por meio de mangueiras durante 2 (dois) ou 3 (três) minutos, e mais próximo da superfície de contato;

III - com produtos químicos, registrados no Ministério da Saúde, utilizados de acordo com as instruções do fabricante, e de modo a não deixar resíduos e odores que possam ser incorporados aos alimentos.

**Art. 104.** O compartimento do veículo para o transporte de produtos alimentícios deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, e possuir:

I - dispositivos de segurança que impeçam os alimentos e resíduos sólidos e líquidos de se derramarem nas vias públicas durante o transporte;

II - prateleiras e estrados removíveis para a deposição de alimentos que, por suas características, assim o exigirem;

III - materiais utilizados para proteção e afiação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) compostos por materiais que não constituam fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados da mesma forma como prescrito nos parágrafos e incisos do artigo 103 desta Lei.

**Art. 105.** A carga e a descarga devem ser realizadas de forma a não acarretar dano ao produto, à matéria prima alimentar.

**Art. 106.** Não é permitido o transporte, concomitante, de matéria prima ou produtos alimentícios crus com os alimentos prontos para o consumo, e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar perigo de contaminação para os demais.

**Art. 107.** Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículos fechados e, respeitada a sua classificação, sob as seguintes condições:

I - refrigerados: na faixa de 6°C (seis graus Celsius);

II - refrigerados: entre 4°C (quatro graus Celsius) e 10°C (dez graus Celsius), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

III - aquecidos: acima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius);

IV - congelados: próximo a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e nunca superior a -15°C (quinze graus Celsius negativos).

**Art. 108.** O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após seu acondicionamento em recipiente de material adequado, hermeticamente fechado, mantida a temperatura do produto entre 4°C (quatro graus Celsius) e 6°C (seis graus Celsius) ou acima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius).



**Art. 109.** Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos de termômetros adequados e de fácil leitura.

**Art. 110.** Os resíduos provenientes do processamento de alimentos (ossos, bagaços e similares) deverão ser transportados sob condições que não provoquem agravos à saúde, desconforto à população e poluição ambiental.

**Parágrafo único.** O compartimento do veículo para o transporte de resíduos provenientes do processo de desossa deve ser hermeticamente fechado, de material liso, resistente, impermeável, atóxico, lavável e possuir dispositivo de segurança de forma a impedir que os resíduos sólidos e líquidos se derramem nas vias públicas durante o transporte.

## **SEÇÃO I** **DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO**

**Art. 111.** Lavrar-se-á Auto de Apreensão, que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;
- II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Regulamento e disposições contidas em Regulamento do Estado, da União ou ainda, quando da expedição de Laudo Técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para consumo;
- III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos que não atendam às disposições deste regulamento;
- IV - o estado de conservação e a guarda dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da Autoridade Sanitária competente;
- V - em detrimento da saúde pública, o Agente Fiscalizador que constatar infringência às condições relativas aos produtos dispostos nesta Lei;
- VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na imprensa local;
- VII - os produtos comercializados se encontrarem expostos à venda com prazo de validade vencida.

**Art. 112.** Os produtos citados no artigo anterior, bem como outros não previstos no mesmo, por ato administrativo do órgão da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

- I - ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente estabelecido pela Autoridade Sanitária competente;
- II - ser inutilizado no próprio estabelecimento;
- III - se a Autoridade Sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação;



IV - poderão ser doados à instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, mediante Laudo Técnico a respeito das condições higiênico-sanitárias do produto.

§ 1º A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, de exposição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para o consumo imediato.

§ 2º O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e os demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

## **SEÇÃO II**

### **DA COLETA DE AMOSTRA**

**Art. 113.** A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, e sem necessidade de contraprova, quando se tratar de análise de apoio ou de rotina.

**Parágrafo único.** Se o resultado da análise de apoio ou de rotina for condenatório, a Autoridade Sanitária competente poderá realizar nova coleta de amostras, para análise fiscal, com apreensão cautelar obrigatória do alimento, matéria-prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, lavrando-se para tanto o Auto de Apreensão e Depósito.

**Art. 114.** A coleta de amostra para análise de apoio ou de rotina ou fiscal, com ou sem apreensão do alimento, matéria-prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, relacionados, será feita pela Autoridade Sanitária competente, que lavrará o Auto de Coleta de Amostra em 3 (três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo alimento, matéria-prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação e, na ausência ou recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, se possível, especificando-se no Auto a natureza e outras características. § 1º A amostra representativa do alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, para efeito de análise fiscal, será dividida em três partes, tornadas individualmente invioláveis no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo alimento, matéria-prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, sendo que uma será utilizada para a análise fiscal e a outra como contraprova para a Vigilância Sanitária, caso necessário.

§ 2º As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequadas à realização dos exames e perícias, em conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º Se a quantidade do produto ou sua alterabilidade não permitir a coleta de amostras de que trata o § 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram coletadas, será a mesma levada de imediato para o Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, onde, na presença de possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.



§ 4º A análise fiscal prevista no art. 88 deverá ser feita no prazo máximo de trinta dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a vinte e quatro horas, após a entrega do material.

**Art. 115.** Concluída a análise fiscal, o Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde remeterá o laudo respectivo, em três vias no mínimo, à Autoridade Sanitária competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a terceira via instruirá o Processo Administrativo, se for o caso.

§ 1º Se a análise comprovar infração de qualquer preceito da legislação sanitária em vigor, a Autoridade Sanitária competente lavrará Auto de Infração, além da imputação de outras penalidades legalmente instituídas.

§ 2º Constará de Auto de Infração o prazo de vinte dias para que o infrator interponha impugnação, podendo, neste caso, e também, se assim o desejar, requerer perícia de contraprova.

§ 3º No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de setenta e duas horas.

§ 4º Decorridos os prazos de que tratam os §§ 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado impugnação ou requerido perícia de contraprova, a Autoridade Sanitária competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º Se o resultado da análise for condenatório e se referir a análise de apoio ou de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á a apreensão e depósito do produto ainda existente, podendo, neste caso, ser procedida nova coleta de amostras, e realizada análise fiscal.

§ 6º A Autoridade Sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

**Art. 116.** A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do Laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da Autoridade Sanitária competente.

§ 1º O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos da legislação específica em vigor.

§ 2º Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgarem necessários.

§ 3º O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para a perícia de contraprova.

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

§ 5º Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o Processo Administrativo.

§ 6º Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º A ata de que trata o parágrafo anterior ficará arquivada no Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.



§ 8º O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao Perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

**Art. 117.** Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

**Art. 118.** Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

§ 1º Para efeitos do artigo, considerar-se-á condenação definitiva do produto aquela análise que for confirmada como condenatória em perícia de contraprova.

§ 2º Se o resultado da perícia de contraprova não for condenatório, divergindo assim do resultado da análise fiscal inicial, a Autoridade Sanitária competente procederá a solicitação de nova análise com a segunda contraprova colhida nos termos do § 1º do art. 116 desta Lei.

§ 3º O resultado da análise realizada nos termos do parágrafo anterior será considerado definitivo.

**PARTE I**  
**DOS ALIMENTOS**  
**CAPÍTULO ÚNICO**  
**NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS**

**Art. 119. É proibido:**

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

II - a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral que:

a) tenha sido usada por um período superior a vinte quatro horas;

b) apresentem sinais de saturação, modificação na sua coloração e odor ou presença de resíduos queimados.

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

IV - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

V - manter a margarina acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) e a manteiga acima de 10°C (dez graus Celsius);

VI - a venda de leite sem pasteurização;

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

VIII - manter, acima de 10°C (dez graus Celsius), os queijos classificados segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;

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

**Art. 120.** Além do disposto nesta Lei, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaboradas 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 feitura, entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigido pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento, conforme citado no art. 87.

**Art. 121.** Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I - serão elaboradas no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e, posteriormente, a moagem;
- III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;
- IV - só será permitida a utilização de caldo de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser utilizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela Autoridade Sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, ou sempre que se fizer necessário;
- VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento, conforme citado no art. 87;
- VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

**Art. 122.** Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

**PARTE II**  
**DOS ESTABELECIMENTOS**  
**CAPÍTULO I**  
**NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS**

**Art. 123.** Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública Municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - Alvará de autorização sanitária;
- II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;
- III - água corrente potável, quente e fria;
- IV - pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V - ralos com tampa rotatória no piso;
- VI - ventilação e iluminação adequadas;
- VII - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;



- VIII - recipientes com tampa, adequados para lixo;
- IX - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X - as toalhas, sabão, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XI - câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras, congeladores e estruturas de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento;
- XII - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da Autoridade Sanitária competente;
- XIII - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIV - perfeita limpeza, higienização e conservação;
- XV - açucareiros e outros utensílios afins, do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos;
- XVI - maionese, catchup, mostarda e similares em sachês industrializados;
- XVII - equipamentos, vasilhames, utensílios e maquinários suficientes e compatíveis com as atividades e volume de produção a que se propõe, mantidos sempre em perfeitas condições de funcionamento e higiene;
- XVIII - área separada para preparação de alimentos cru e cozidos ou se a manipulação for realizada na mesma mesa, esta deverá ser lavada e seca antes da manipulação de alimentos cozidos.
- § 1º O Alvará de Autorização Sanitária e a Caderneta de Inspeção Sanitária serão concedidos após inspeção e vistoria das instalações por parte da Equipe Técnica da Seção de Vigilância Sanitária e da Equipe Técnica da Seção de Saúde do Trabalhador, obedecidas às normas legais vigentes, e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento, contando-se o prazo a partir de sua expedição.
- § 2º O Alvará de Autorização Sanitária e a Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizados pela Secretaria Municipal de Saúde, deverão estar expostos em local visível dentro do estabelecimento e deverão ser apresentados quando exigidos pela Autoridade Sanitária competente.
- § 3º Constarão na caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta Lei e outras observações de interesses da Autoridade Sanitária.
- § 4º A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata esta Lei.
- § 5º O Alvará Sanitário e a Caderneta de Inspeção Sanitária poderão, a qualquer tempo, serem suspensos, cassados ou cancelados, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em Processo Administrativo instaurado pela Autoridade Sanitária.
- § 6º Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta Lei, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de dez dias, a partir do contrato respectivo.
- § 7º A área destinada ao acondicionamento de lixo deve possuir:



- I - parede revestida até a altura do teto, com azulejos de cor clara, de fácil limpeza e resistente;
- II - pisos revestidos com cerâmica de cor clara, de fácil limpeza, resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem, dotado de caixa sifonada ligada a rede de esgoto;
- III - abertura para ventilação e circulação do ar;
- IV - manter sempre limpo e desinfetado.

**Art. 124.** Nos locais onde se fabricam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor;
- II - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III - varrer a seco;
- IV - ter equipamentos, maquinários, utensílios ou outros produtos alheios às atividades;
- V - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- VI - comunicar-se diretamente com residência;
- VII - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de venda;
- VIII - elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para consumo, assim como, prejuízos à saúde;
- IX - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e a limpeza do local;
- X - jiraus, sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;
- XI - sótãos, sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;
- XII - nos casos não mencionados nos incisos X e XI deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
  - a) serem impermeabilizados adequadamente;
  - b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m (dois metros);
  - c) guarda-corpo;
  - d) escada de acesso fixa com corrimão;
  - e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 (um quinto) da área do comprimento em que forem instalados;
  - f) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
  - g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

**Art. 125.** Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela Autoridade Sanitária competente.



**Art. 126.** Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta Lei deverão apresentar as suas paredes empuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da Autoridade Sanitária competente.

**Art. 127.** Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins à que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

**Parágrafo único.** Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

**Art. 128.** Para os efeitos desta Lei, a Vigilância Sanitária estabelecerá critérios que permitam uma ação coordenada, ágil e eficiente na fiscalização de estabelecimentos que produzam e/ou comercializem alimentos no Município, priorizando aqueles que sejam de maior risco epidemiológico, evitando assim ações diferenciadas no âmbito dos serviços de Vigilância Sanitária:

**Parágrafo único.** Será criado o RVFS - Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária, anexo a esta Lei, objetivando uniformizar procedimentos de vistoria fiscal sanitária em estabelecimentos que produzam e/ou comercializem alimentos, no âmbito do Município.

I - As irregularidades que forem detectadas nas vistorias fiscais sanitária deverão ser coibidas com a aplicação deste Código de Saúde Municipal, sendo obrigatório a lavratura dos autos-terminos, com os artigos indicados no roteiro de vistoria fiscal sanitária;

II - em caso de lavratura de TI – Termo de Intimação, quando da sua conferência, em caso de não atendimento deverá ser lavrado Auto de Infração e a conseqüente aplicação de multa, se for o caso.

a) Todos os TI's deverão ser lavrados conjugando-se os artigos do presente Código;

b) os autos de infração (multa) deverão ser lavrados conjugando-se os artigos do presente código.

III - O RVFS – Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária criado nesta Lei será utilizado, prioritariamente, nos estabelecimentos de interesse da saúde, quais sejam:

a) restaurantes do tipo *self service*, *à la carte*, prato feito, executivo e similares;

b) cozinhas industriais;

c) fábricas de alimentos;

d) cantinas em escolas, creches, asilos e similares;

e) lanchonetes com preparo significativo de alimentos;

f) confeitarias;

g) padarias;

h) bares com preparo significativo de alimentos;

i) bufês;

j) depósitos de alimentos;

k) açougues e casas de carne;

l) supermercado.

## **SEÇÃO I**

### **SALÕES DE VENDA**



**Art. 129.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material resistente de modo a permitir fácil limpeza e conservação;  
II - paredes revestidas com material resistente de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - pia com água corrente, para higienização dos utensílios;

VI - lavabo com água corrente, para higienização das mãos;

VII - lixeira com tampa e de tamanho suficiente que comporte todo o lixo diário.

Parágrafo único. Materiais não previstos nesta Lei deverão ter prévia aprovação da Autoridade Sanitária competente, seguido normas técnicas especiais.

## **SEÇÃO II**

### **COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO**

**Art. 130.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagens, providos de ralo rotativo e caixa sifonada;

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

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

IV - aberturas teladas com tela milimétrica à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - pia com água corrente, para higienização dos utensílios;

VIII - lavabo com água corrente, sabão líquido e toalha descartável para higienização das mãos;

IX - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

X - filtro para água que atenda a demanda;

XI - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e pisos;

XII - lixeira com fechamento automático e de tamanho suficiente que comporte todo o lixo diário;

XIII - armários providos de prateleiras internas e portas para a guarda de vasilhames e utensílios, construídos de material inócuo, inatacável e lavável.

## **SEÇÃO III**

### **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

**Art. 131.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos deverão possuir, no mínimo, uma instalação sanitária, que deverá seguir as seguintes normas:





I - piso cerâmico ou de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagens, providos de ralo rotativo e caixa sifonada;

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

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

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência no estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - porta provida de mola;

VII - lixeira com tampa de tamanho suficiente que comporte todo o lixo diário, com uso obrigatório de sacos plásticos para lixo.

§ 1º Os estabelecimentos que possuírem mais de quinze funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 2º Além dos dispositivos contidos no artigo supracitado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da Autoridade Sanitária.

#### **SEÇÃO IV ANTE-SALAS**

**Art. 132.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as ante-salas deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagens;

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

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo;

VI - teto liso de material resistente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

#### **SEÇÃO V DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

**Art. 133.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagens;

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões, largura, ou um dos lados: 3,00m (três metros), no máximo, comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20 m (vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre estrado e uma parede: 0,50 m (cinquenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e o outro: 0,50 m (cinquenta centímetros), no mínimo;



- III - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- IV - teto liso de material resistente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

## **SEÇÃO VI VESTIÁRIOS**

**Art. 134.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários deverão possuir:

- I - cômodos separados por sexo;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, na cor clara, até a altura do teto no caso de vestiários de clubes, e até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III - piso cerâmico ou de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagens, providos de ralo e caixa sifonada;
- IV - teto liso de material resistente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- V - porta provida de mola;
- VI - armários individualizados para a guarda de vestuário e bens pessoais;
- VII - é proibido nas dependências dos vestiários o uso de estrado de madeira;
- VIII - lixeira com tampa de tamanho suficiente que comporte todo o lixo diário, com uso obrigatório de sacos plásticos para lixo.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições, deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da Autoridade Sanitária competente;

## **CAPÍTULO II**

### **DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES**

**Art. 135.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

**Art. 136.** É proibido no estabelecimento:

- I - o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;



- II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;
- IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;
- V - o uso de cepo;
- VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela Autoridade Sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

**Art. 137.** O transporte dos alimentos comercializados nos estabelecimentos acima citados deverão observar, no que couber, o disposto nos arts. 100 a 110 desta Lei.

### **CAPÍTULO III** **DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

**Art. 138.** Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - fogão apropriado, com exaustor, a critério da Autoridade Sanitária;
- II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;
- IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

**Art. 139.** Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela Autoridade Sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

**Art. 140.** As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

**Art. 141.** O transporte dos alimentos produzidos nos estabelecimentos acima citados deverão observar, no que couber, o disposto nos arts. 100 a 110 desta Lei.

### **CAPÍTULO IV** **DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES**

**Art. 142.** Os *trailer*es, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições constantes desta Lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.



**Art. 143.** No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

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

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

**Art. 144.** A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa cozinha e balcão para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso necessário;

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

§ 1º Fica terminantemente proibido nestes estabelecimentos o especificado no art. 72 desta Lei.

§ 2º A critério da Autoridade Sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

**Art. 145.** Os *traileres*, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

## **CAPÍTULO V** **DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES**

**Art. 146.** Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

**Art. 147.** Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

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



II - a comercialização de carnes, pescados e derivados de produtos de laticínios, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, 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 a comercialização de pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - é proibido o depósito e a comercialização de carnes e de outros animais vivos;

V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

§ 1º Fica terminantemente proibido nesses estabelecimentos o especificado no art. 72 desta Lei.

§ 2º A critério da Autoridade Sanitária, poderá ser impedida a venda em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

#### **CAPÍTULO VI**

#### **DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, DRIVE-IN, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES**

**Art. 148.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotadas, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

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

**Art. 149.** É proibido nestes estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção, e o citado no art. 72 desta Lei.

#### **CAPÍTULO VII**

#### **DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES**

**Art. 150.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a um metro, no mínimo, das ombreiras, das portas exteriores para produtos expostos à venda;

III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

**Art. 151.** Além das disposições contidas no art. 124 desta Lei, é proibido, nos referidos estabelecimentos:





- I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II - aves doentes;
- III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

**Art. 152.** Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela Autoridade Sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências desta Lei e mais as seguintes:

- I - área proporcional à demanda, na proporção de oito aves por metro quadrado;
- II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;
- III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

#### **CAPÍTULO VIII**

### **DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BUFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Art. 153.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - além das disposições contidas no art. 130 desta Lei, poderá ser exigido também, a critério da Autoridade Sanitária, a sala de embalagem de produtos nos moldes da sala de manipulação;
- II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, deverão sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:
  - a) remoção dos detritos;
  - b) lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem.
- III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
  - a) coifa, dutos, chapéus e exaustor.
- IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;
- V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros), do teto e das paredes.

#### **CAPÍTULO IX**

### **DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, DE DOCES, DE GELO, DE MASSAS, DE SALGADOS, DE CONSERVAS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL, DE BEBIDAS, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FECULARIAS, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES**

**Art. 154.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - sala de embalagens de produtos nos moldes da sala de manipulação, a critério da Autoridade Sanitária;



II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, deverão sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

a) remoção dos detritos;

b) lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem.

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

a) coifa, dutos, chapéus e exaustor.

IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;

V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se forme ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

**Art. 155.** Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

**Parágrafo único.** A câmara de secagem terá:

I - paredes impermeabilizadas até a altura de dois metros com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado na cor clara;

II - abertura para o exterior envidraçada e telada.

**Art. 156.** O gelo alimentar, destinado ao uso direto em bebidas e/ou alimentos que o exijam, deverá seguir o disposto no art. 87 e seus respectivos incisos desta Lei.

## **CAPÍTULO X**

### **DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES.**

**Art. 157.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, deverão sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

a) remoção dos detritos;

b) lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem.



II - os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela Autoridade Sanitária Municipal competente;

III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos serão, obrigatoriamente, pasteurizados;

IV - no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem setenta e duas horas;

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

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

**Art. 158.** Além das disposições contidas no art. 124 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## **CAPÍTULO XI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

**Art. 159.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, principalmente os **Capítulos II**

(Açougues), III (Padarias), VI (Bares), VII (Quitandas), X (Casas de frios), os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

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

II - câmaras de congelamento ou refrigeração de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

## **CAPÍTULO XII DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES**

**Art. 160.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com dois metros com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

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

III - dormitório com área de 6,00 m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e 4 ,00 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 131 desta Lei, deverão ser separados por sexo, com acesso independentes, e conter uma instalação sanitária para cada grupo de vinte leitos, no mínimo;



V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da Autoridade Sanitária competente;  
VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

**Art. 161.** Além das disposições contidas no art. 124 desta Lei, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

**Art. 162.** As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

**Art. 163.** As lavanderias, quando houver, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

**Art. 164.** No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS E ESPETÁCULO E SIMILARES**

**Art. 165.** As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.  
§ 1º Além das disposições constantes e aplicáveis no *caput* deste artigo, as piscinas deverão seguir as especificações das normas técnicas especiais expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º Os vestiários, sanitários e ante-salas das piscinas devem ser conforme o especificado nos arts. 131, 132 e 134 desta Lei.

**Art. 166.** As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

**Art. 167.** O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

**Art. 168.** As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

**Parágrafo único.** Haverá um ladrão em torno do tanque, com os orifícios necessários para o escoamento de água.



**Art. 169.** As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Parágrafo único. Deverá constar na área das piscinas um corredor higienizador de banhista, com aproximadamente 2,00 m (dois metros) de comprimento por 2,00 m (dois metros) de altura por 1,50 m (um metros e cinquenta centímetro) de largura, que conterà:

- I - paredes azulejadas até a altura de 2,00 m (dois metros);
- II - chuveiros do tipo ducha e/ou tubos perfurados para o vazamento de água;
- III - água em abundância com muita pressão;
- IV - mantida sempre ligada e/ou com acionamento automático.

**Art. 170.** Os 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 permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 m (dois metros).

**Art. 171.** Além das disposições contidas nos arts. 123, 131 e 134 desta Lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, contereão no mínimo:

- I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;
- II - mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens;
- III - chuveiros na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;
- IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

**Parágrafo único.** É vedado o uso de estrados de madeira.

**Art. 172.** A qualidade de água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- I - qualidade microbiológica:
  - a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;
  - b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções, 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 mililitros) que constituem cada uma delas;
  - c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentos) colônias de bactériaspor mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.
- II - qualidade física e química:
  - a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 0,15m (quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;
  - 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 for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) e 2mg/L (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;
  - d) a concentração de NO<sub>2</sub> (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).





Parágrafo único. Serão realizados os exames previstos no art. 172, no mínimo, 3 (três) vezes ao ano, a critério da Autoridade Sanitária competente.

**Art. 173.** A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego do cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela Autoridade Sanitária competente.

**Art. 174.** O número máximo permissível de banhistas, utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de um para cada 2,00m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

**Art. 175.** As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes desta Lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada 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. 176.** O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade.

**Art. 177.** 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 de piscinas.

**Art. 178.** As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

**Art. 179.** Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e 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

**Parágrafo único.** A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à Autoridade Sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

**Art. 180.** Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo, em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

**Art. 181.** As portas de saída das salas de espetáculos deverão, obrigatoriamente, abrir para o lado de fora e ter



na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00 m (dois metros) por vão.

**Art. 182.** Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

**Art. 183.** As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup> (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

§ 1º Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

**Art. 184.** As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

- I - área mínima de 12m<sup>2</sup> (doze metros quadrados), pé direito de três metros;
- II - porta de abrir para fora e construída de material incombustível;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
- IV - instalação sanitária.

**Art. 185.** As instalações sanitárias, destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo.

**Parágrafo único.** Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada cem pessoas, um lavatório para cada duzentas pessoas, admitindo-se igualdade entre homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de dois metros de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

**Art. 186.** Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção de um para cada trezentas pessoas.

**Art. 187.** As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros.

**Art. 188.** Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela Autoridade Sanitária, independente para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada duzentos freqüentadores, em compartimentos separados.

§ 1º 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.

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



**Art. 189.** Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estarão sujeitos a vistoria pela Autoridade Sanitária para efeito de funcionamento.

**Art. 190.** Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

I - pé direito não inferior a quatro metros;

II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação do ar interior.

Parágrafo único. Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer na íntegra ao disposto nesta Lei.

**Art. 191.** Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto nesta Lei.

**Parágrafo único.** Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

**Art. 192.** As creches devem atender, no que couber, às disposições desta Lei, e as seguintes:

I - berçário, com área mínima de 6,00m<sup>2</sup> (seis metros quadrados) e no mínimo 3,00 m<sup>2</sup> (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros);

II - saleta para amamentação com área mínima de 6,00m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;

III - cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados), no mínimo;

IV - compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00 m<sup>2</sup> (três metros quadrados), no mínimo;

V - instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

**Art. 193.** Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições desta Lei que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

I - terem os dormitórios área de 6,00 m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II - terem instalações sanitárias separadas por sexo e sua estrutura física ser adaptada de acordo com cada necessidade dos internados;

III - terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m<sup>2</sup> (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV - terem refeitório com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m<sup>2</sup> (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

V - terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

VI - paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;



VII - terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

**Art. 194.** Os estabelecimentos, citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local. Parágrafo único. As saunas instaladas nos estabelecimentos citados neste capítulo deverão satisfazer as exigências especificadas no art. 197 desta Lei.

#### **CAPÍTULO XIV**

#### **DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGEM, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES**

**Art. 195.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, especificamente:

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da Autoridade Sanitária competente;

II - toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

**Art. 196.** As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo, e mais:

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pela Autoridade Sanitária competente e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - é proibido atender pessoas que sofram de dermatose ou qualquer doença parasitária, infecto contagiosa ou repugnante.

**Art. 197.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as saunas deverão possuir:

I - piso cerâmico para facilitar a desinfecção e a higienização, e este deve ser antiderrapante, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem e dotado de ralo rotativo e caixa sifonada;

II - paredes e tetos impermeabilizados com azulejos na cor clara, para facilitar a desinfecção e higienização do ambiente;

III - os acentos ou escadas impermeabilizados com pedra de ardósia polida, mármore ou similares;

IV - ducha com água corrente proveniente do sistema público de abastecimento, e/ou poço artesiano.



**Parágrafo único.** Poderá ser usada água de poço artesiano desde que após análise laboratorial constatar que a água não possui germes patogênicos que comprometam a sua qualidade ou a saúde dos usuários.

V - sala de descanso com no mínimo:

a) piso cerâmico antiderrapante com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem e dotado de ralo rotativo e caixa sifonada;

b) paredes e tetos impermeabilizados com azulejos de cor clara para facilitar a desinfecção e a higienização do ambiente;

c) serão dotados de dispositivos mecânicos ou natural, que darão renovação constante de ar,

impossibilitando assim o aparecimento de fungos e mofo nas paredes e tetos;

d) cadeiras de descanso em plástico polietileno.

§ 1º É proibido o uso de cadeiras de madeira.

§ 2º Os vestiários, sanitários e ante-salas das saunas devem ser conforme o especificado nos arts. 131, 132 e 134 desta Lei.

**Art. 198.** As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei.

**Art. 199.** As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

**Parágrafo único.** As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - depósito de roupas a serem lavadas;

II - operações de lavagens;

III - secagem e passagem de roupas, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV - depósito de roupas limpas.

## **CAPÍTULO XV**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

**Art. 200.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas a seguir.

**Art. 201.** As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando-se as exigências desta Lei para tal finalidade.

§ 1º Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a um para cada vinte e cinco alunas; um para cada quarenta alunos; um mictório para cada quarenta alunos e um lavatório para cada sessenta alunos ou alunas, adaptados conforme a faixa etária e para uso de deficientes físico.

§ 2º Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de um vaso sanitário para cada dez salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada seis salas de aula e





os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste regulamento.

**Art. 202.** É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada duzentos alunos; um vaso sanitário para cada cem alunas e um lavatório para cada duzentos alunos e alunas somados.

Parágrafo único. Quando for prevista a prática de esportes ou de educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada cem alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados), para cada cem alunos ou alunas, no mínimo.

**Art. 203.** É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de um para cada duzentos alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de um bebedouro para cada cem alunos.

Parágrafo único. Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

**Art. 204.** Os compartimentos em locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

**Art. 205.** Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

**Art. 206.** Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aula.

**Parágrafo único.** As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

**Art. 207.** Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional à que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50 L (cinquenta litros) por aluno.

Parágrafo único. Esse mínimo será de 100 L (cem litros) por alunos, nos semi-internatos e de 150 L (cento e cinquenta litros) por aluno, nos internatos.

## **CAPÍTULO XVI**

### **DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES**

**Art. 208.** Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.



**Art. 209.** É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - venda de bebidas fracionadas.

**Art. 210.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

**Art. 211.** Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de dois metros, na cor clara.

**Parágrafo único.** No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até dois metros de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

**Art. 212.** É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - comercialização de alimentos fracionados.

### **CAPÍTULO XVIII**

#### **DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS**

**Art. 213.** As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição desta Lei, no que couber, a critério da Autoridade Sanitária competente, e especificamente às disposições deste capítulo.

**Art. 214.** As agências funerárias do Município deverão dispor de uma sala destinada a preparação de cadáveres que deverá possuir no mínimo de:

- I - área mínima de doze metros quadrados com iluminação e ventilação suficiente;
- II - sistema de exaustão para a renovação do ar ambiente;
- III - paredes impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura do teto;
- IV - teto liso de material resistente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- V - piso cerâmico ou de material resistente que possibilite a higienização e desinfecção, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem, dotado de ralo rotativo e caixa sifonada;
- VI - mesa em alvenaria com área mínima de 2,5m<sup>2</sup> (dois metros e cinquenta centímetros quadrados), revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável, de formato que facilite o escoamento de líquidos;



- VII - recipientes com tampa e de tamanho suficiente para acondicionar o líquido retirado do cadáver, onde este líquido deverá receber tratamento com cloro e ficar em espera no mínimo vinte e quatro horas antes de ser despejado na rede oficial coletora de esgoto;
- VIII - lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem da mesa, do piso e das paredes, sabão líquido e papel toalha;
- IX - recipiente adequado de tamanho suficiente com tampa, para o acondicionamento do lixo;
- X - alvará de autorização sanitária conforme especificado no art. 123, incisos I e II e os §§ 1º a 6º desta Lei.

**Art. 215.** Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

**Art. 216.** Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias por um período superior ao necessário para o preparo do mesmo.

**Art. 217.** Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e disporem de meios de:

- I - sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;
- II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;
- IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

**Art. 218.** Os velórios e necrotérios deverão ficar a três metros, no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

**Art. 219.** Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica instaladas nos cemitérios deverão ter pelo menos:

- I - sala para necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, e nesta deverão existir, pelo menos:
  - a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
  - b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso.
- II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de oito metros quadrados;
- III - sala de recepção e espera;
- IV - crematório;
- V - tanque ou recipientes com tampa e de tamanho suficiente para acondicionar o líquido retirado do cadáver, onde este líquido deverá receber tratamento com cloro e ficar em espera por no mínimo vinte e quatro horas antes de ser despejado na rede oficial coletora de esgoto;

**Parágrafo único.** Os necrotérios instalados nos hospitais deverão ter pelo menos uma área mínima de doze metros quadrados, uma mesa nos moldes da especificada no art. 214 inciso VI deste Lei e local de fácil acesso no traslado de cadáveres e de familiares.



**Art. 220.** Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo a:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - em regiões planas, a Autoridade Sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II o responsável pelo cemitério deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de quinze metros quando houver redes de água, e por uma faixa de trinta metros, quando na região não houver redes de água;

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

**Art. 221.** Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para empregados;

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

**Art. 222.** Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo.

**Art. 223.** Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

**Art. 224.** Os projetos referentes a construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da Autoridade Sanitária.

Parágrafo único. Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

**Art. 225.** Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta Lei.

**Art. 226.** Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de vinte mil metros quadrados.

## **CAPÍTULO XIX DO PESSOAL**



**Art. 227.** Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

**Parágrafo único.** Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

**Art. 228.** Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades abaixo relacionadas, devem ser afastados das atividades do estabelecimento ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente ferimentos e supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecções respiratórias, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa:

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

**Art. 229.** As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a 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 de uniforme adequado (jaleco, gorro, calça e sapato fechado) de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter mãos e unhas limpas, obrigatoriamente, lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e 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;
- VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos.
- VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- 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 destinado 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. 230.** É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

**Parágrafo único.** Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrega de mercadorias, consertos sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

## **CAPÍTULO XX DOS ANIMAIS**

**Art. 231.** Não será permitida, a critério da Autoridade Sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos que, pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensino, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela Autoridade Sanitária competente.

§ 2º Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente, em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela Autoridade Sanitária competente.

## **TÍTULO X DO MEIO AMBIENTE E DO SANEAMENTO**

**Art. 232.** A Secretaria Municipal de Saúde participará da formulação da política de saneamento e execução, no que lhe couber, no âmbito do Município.

**Art. 233.** A Secretaria Municipal de Saúde participará da aprovação de projetos de loteamento e parcelamento do solo, visando garantir as condições sanitárias necessárias para a proteção da saúde coletiva.

§ 1º É proibido o loteamento em áreas de preservação ambiental, em área aterradas com material nocivo à saúde e em áreas onde a poluição atinja níveis inaceitáveis, de acordo com as normas vigentes.

§ 2º Os mananciais deverão ser protegidos, assegurando a qualidade das fontes de captação de água.

**Art. 234.** Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - Vigilância Ambiental: o conjunto de informações e ações que possibilitam o conhecimento, a detecção e a prevenção de fatores determinantes e condicionantes do meio ambiente, que interferem na saúde do homem;

II - Saneamento: o conjunto de ações, serviços e obras que garanta a salubridade ambiental por meio de:

a) abastecimento de água de qualidade, compatível com os padrões de portabilidade e em quantidade

suficiente para assegurar higiene e conforto;

b) coleta, tratamento e disposição adequada dos esgotos sanitários;

c) coleta, transporte, tratamento e disposição adequada dos resíduos sólidos, líquidos e gasosos;



- d) coleta e disposição ambientalmente adequada dos resíduos provenientes do tratamento de água e do tratamento de esgotamentos sanitários;
- e) coleta, transporte e disposição final dos resíduos sólidos urbanos;
- f) drenagem de águas pluviais;
- g) controle de animais vetores, hospedeiros, reservatórios e sinantrópicos.

**Parágrafo único.** A Vigilância Ambiental tem por finalidade recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e dos agravos.

**Art. 235.** A Secretaria Municipal de Saúde participará da formulação da política ambiental e de saneamento do Município e executará, no que lhe couber, as ações de vigilância ambiental e de saneamento, em caráter complementar e supletivo, nas esferas federal, estadual e Municipal, sem prejuízo da competência legal específica.

**Art. 236.** A qualidade do ar interno em sistemas climatizados fechados será compatível com o disposto na legislação vigente.

**Parágrafo único.** O ambiente fechado não climatizado contará com sistema de renovação de ar.

## **SEÇÃO I** **DO ABASTECIMENTO**

**Art. 237.** A água para consumo humano distribuída pelo sistema público terá sua qualidade avaliada pelo serviço sanitário, segunda a legislação em vigor.

**Art. 238.** Toda construção considerada habitável será ligada à rede pública de abastecimento de água.

§ 1º A ligação é de responsabilidade do proprietário do imóvel, cabendo ao órgão responsável pelas redes de água e esgoto sua execução e ao usuário a manutenção das instalações em bom estado de conservação e funcionamento.

§ 2º Quando não houverem as redes públicas de abastecimento de água e de esgoto, o órgão prestador do serviço orientará os proprietários quanto às medidas técnicas adequadas à solução do problema.

§ 3º Compete ao órgão ou ao concessionário responsável pelo sistema público de abastecimento de água no Município:

- I - analisar, permanentemente, a qualidade da água;
- II - divulgar, mensalmente, os resultados obtidos aos usuários;
- III - enviar à Secretaria Municipal de Saúde relatórios mensais relativos ao controle da qualidade da água fornecida.

§ 4º Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável.

§ 5º Compete à Secretaria Municipal de Saúde, à Diretoria Regional de Saúde, de acordo com habilitação e condição de gestão do sistema de saúde respectivo, conforme definido nas Normas Operacionais do Ministério da Saúde e na legislação em vigor:

- I - fiscalizar e inspecionar a água para consumo humano, respeitadas as normas e os padrões vigentes;
- II - promover a análise da qualidade da água destinada ao abastecimento público e divulgar,



mensalmente, os resultados dessa análise;

III - determinar as providências imediatas para sanar a anormalidade ou falha no sistema público de abastecimento de água.

**Art. 239.** Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

**Art. 240.** Os aspectos sanitários relacionados com o uso da água não destinada ao consumo humano obedecerão ao disposto na legislação em vigor e nas normas dos órgão competente.

## **SEÇÃO II** **DO ESGOTO SANITÁRIO E DA DRENAGEM PLUVIAL**

**Art. 241.** É obrigatória a ligação de qualquer edificação à rede pública coletora de esgoto existente, eliminando outros tipos de lançamento.

§ 1º Os custos da ligação referida no *caput* deste artigo são de responsabilidade do proprietário do imóvel, cabendo ao órgão responsável pela rede de esgoto sua execução, e ao usuário a manutenção da instalação em boas condições de conservação e funcionamento.

§ 2º Nos casos em que a situação tipográfica do imóvel impedir as ligações sanitárias à rede oficial, o órgão prestador de serviços de água e esgoto providenciará soluções alternativas, cujos custos correrão por conta do proprietário do imóvel.

§ 3º As medidas individuais ou coletivas para tratamento e disposição de esgotamento sanitário atenderão às normas técnicas vigentes.

§ 4º O sistema público de coleta de esgoto tratará o esgoto coletado, antes de lançá-lo em curso de água.

§ 5º Toda ligação clandestina de esgoto doméstico, ou de outra procedência, feita à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

**Art. 242.** Nos locais em que não existirem redes de esgoto, deverá o órgão prestador desses serviços indicar aos proprietários e ocupantes dos imóveis as medidas técnicas cabíveis para o lançamento do esgoto e águas servidas, bem como orientar quanto à sua execução, limpeza e manutenção, não sendo permitido o lançamento a céu aberto.

**Parágrafo único.** Em caso de perfuração de fossas, os proprietários dos imóveis deverão obedecer às normas vigentes.

**Art. 243.** As galerias ou redes de águas pluviais serão mantidas limpas e em bom estado de funcionamento.

**Art. 244.** Nas obras de construção civil, é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas pelas chuvas ou não.

**Art. 245.** A utilização de esgoto sanitário ou do lodo proveniente do seu tratamento em atividades agrícolas ou pastoris obedecerá à legislação em vigor e às normas dos órgãos competentes.

## **SEÇÃO III** **DOS RESÍDUOS SÓLIDOS, DOMÉSTICOS E HOSPITALARES**



**Art. 246.** A coleta, o transporte, o tratamento e a destinação final dos resíduos sólidos domésticos são de responsabilidade do Poder Público e serão realizados de forma a evitar riscos à saúde e ao ambiente.

§ 1º A coleta e o acondicionamento dos resíduos sólidos domiciliares e especiais são objetos de normas técnicas específicas e legislações pertinentes.

§ 2º A utilização de materiais oriundos de esgoto sanitário em atividades agrícolas obedecerá às especificações e normas do órgão competente.

§ 3º O compartimento do veículo para o transporte de resíduos sólidos domiciliares, deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam os resíduos sólidos e líquidos se derramem nas vias públicas durante o transporte.

§ 4º Os veículos, após o descarregamento dos resíduos sólidos domiciliares e hospitalares, serão lavados e limpos.

**Art. 247.** Cabe ao Poder Público regulamentar o Plano Municipal de Manejo Ambiental de Resíduos Domésticos e Hospitalares, segundo as normas legais pertinentes no âmbito federal e estadual, incluindo:

I - a padronização das ações de coleta seletiva dos resíduos passíveis de reaproveitamento;

II - a obrigatoriedade da coleta seletiva dos resíduos não degradáveis ou perigosos;

III - a obrigatoriedade, nos estabelecimentos de serviços de saúde, de segregação dos resíduos perigosos no local de origem, de acordo com a legislação e com a orientação das autoridades competentes, sob a responsabilidade do gerador dos resíduos;

IV - a definição do fluxo interno, do acondicionamento, o armazenamento e da coleta dos resíduos sólidos domésticos e hospitalares em estabelecimento e serviço de saúde, de acordo com a legislação e as normas técnicas especiais vigentes;

V - o estabelecimento do reaproveitamento de materiais oriundos dos resíduos sólidos domésticos e de esgoto sanitário, obedecerão à legislação vigente e às especificações e às normas do órgão competente;

VI - a proibição de se agregarem materiais e resíduos tóxicos a materiais e resíduos inertes para uso que possa afetar a saúde humana e o ambiente;

VII - a proibição da criação de animais como suínos, eqüídeos e bovinos, nos locais destinados para disposição dos resíduos sólidos domésticos e hospitalares.

Parágrafo único. O não cumprimento do enunciado no inciso VII deste artigo, acarretará na apreensão do animal, sendo este sacrificado e sua carne incinerada ou enterrada.

**Art. 248.** O órgão credenciado pelo Poder Público para efetuar o serviço de coleta de resíduos sólidos domésticos definirá o fluxo de coleta e sua destinação final.

Parágrafo único. Na execução dos serviços mencionados no *caput* deste artigo, os órgãos competentes manterão condições ambientais adequadas, observada a legislação vigente.

**Art. 249.** É proibido o acúmulo de resíduos sólidos domésticos e hospitalares ou de materiais que propiciem a instalação de proliferação de roedores e outros animais sinantrópicos, bem como a contaminação ambiental, de acordo com a legislação em vigor.



**Art. 250.** Deve-se seguir o que dispõe a Resolução n.º 5 do CONAMA, de 05 de agosto de 1993, que define competência do gerenciamento de resíduos dos serviços de saúde desde a geração até a disposição final, como sendo do gerador dos resíduos.

**Art. 251.** A aprovação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde deve ser feita pelos órgãos de meio ambiente, de saúde e de limpeza urbana, para fins de licenciamento ambiental.

§ 1º É necessária a integração e definição de procedimentos para as instituições públicas responsáveis pela aprovação e fiscalização do plano de gerenciamento dos resíduos de serviços de saúde.

§ 2º É necessária a definição de normas municipais para disciplinar o manejo inter e extra estabelecimentos de saúde e as ações de controle dos resíduos de serviços de saúde em todas as suas fases de gerenciamento.

**Art. 252.** Cabe à Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária a aprovação e a fiscalização do PGRSS – Programa de Gerenciamento dos Resíduos Sólidos de Saúde, na fase intraestabelecimento de saúde com referência aos aspectos de geração e classificação, segregação, minimização, tratamento prévio, acondicionamento, armazenamento intermediário, coleta e transporte internos dos resíduos de serviços de saúde dos grupos “A” (resíduos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente devido à presença de agentes biológicos), “B” (resíduos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente devido às características químicas), “D” (resíduos comuns).

## TÍTULO XI DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

**Art. 253.** Considera-se infração, para fins desta Lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 254.** Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática, ou dela se beneficiou.

**Art. 255.** Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que venha determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

**Art. 256.** As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilização de produtos;

V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VI - proposição de cancelamento de registro de produtos;





- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX - cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do Estabelecimento.

**Art. 257.** As infrações de natureza sanitária ao disposto nesta Lei serão apuradas em Processo Administrativo, iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos na presente Lei, nos casos de:

**I** - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do Município, laboratório de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de limpeza, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização de órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes: **PENA de Advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**II** - construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casa de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção e recuperação de saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes: **PENA de Advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**III** - instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e de estabelecimentos de atividades afins, instituto de estética, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, climáticas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de Raios-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de

ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**IV** - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual sem registro, licença ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: **PENA de advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**



V - fazer propaganda de produtos e serviços sob Vigilância Sanitária, contrariando a legislação sanitária: **PENA de advertência, proibição de propaganda, suspensão de e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

VI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes: **PENA de advertência, e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

VII - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas Autoridades Sanitárias: **PENA de advertência e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

VIII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e manutenção da saúde: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

IX - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas Autoridades Sanitárias: **PENA de advertência e/ou multa;**

X - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das Autoridades Sanitárias competentes no exercício de suas funções: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

XI - aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinações expressas de Lei e normas regulamentares: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

XII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas regulamentares: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

XIII - retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

XIV - exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-lo contrariando disposições legais e regulamentares: **PENA de Advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

XV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares: **PENA de advertência, inutilização, interdição, e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**



**XVI** - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objetos do registro sem a autorização do órgão sanitário competente: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**XVII** - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado ou produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou, ainda, apor-lhe nova data de validade depois de expirado o prazo, sem autorização do órgão competente: **PENA de advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, do Alvará de Autorização Sanitária, e/ou multa;**

**XVIII** - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, conforme determinações de normas específicas: **PENA de advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, e/ou multa;**

**XIX** - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados: **PENA de advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, do Alvará de Autorização Sanitário, e/ou multa;**

**XX** - comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação: **PENA de advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de registro, multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

**XXI** - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros: **PENA de advertência, interdição, e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

**XXII** - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente sua posse: **PENA de advertência, interdição, e/ou multa, cancelamento do Alvará de Interdição Sanitária;**

**XXIII** - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem necessária habilitação legal: **PENA de Interdição e/ou multa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;**

**XXIV** - cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde de pessoas, sem a necessária habilitação legal: **PENA de Interdição e/ou multa;**

**XXV** - proceder à cremação de cadáveres ou utilizá-los contrariando as normas sanitárias pertinentes: **PENA de advertência, interdição, e/ou multa;**



**XXVI** - fraudar, falsificar, adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública: **PENA de advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou da fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento, multa;**

**XXVII** - transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinadas à promoção, recuperação e proteção da saúde: **PENA de advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de vendas e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;**

**XXVIII** - expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não tenha iodo na proporção de dez miligramas por quilograma de produto: **PENA de advertência, apreensão, e/ou interdição do produto, suspensão da venda e/ou da fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, multa;**

**XXIX** - descumprir atos emanados das Autoridades Sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente: **PENA de advertência, apreensão, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, proibição de propaganda, multa;**

**XXX** - fabricar, transportar, armazenar, expor ao consumo e comercializar produtos que contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, que estiverem deteriorados ou alterados e/ou que contiverem aditivos proibidos ou perigosos: **PENA de apreensão, inutilização do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, multa;**

**XXXI** - expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação: **PENA de advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, cassação da Autorização de Funcionamento ou da Autorização Especial, multa;**

**XXXII** - extrair, produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, transportar, vender, comprar, ceder ou utilizar produto sujeito ao controle sanitário, contrariando as condições higiênico-sanitárias e a legislação sanitária: **PENA de advertência, apreensão e inutilização do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará**



**Sanitário, cassação da Autorização de Funcionamento ou da Autorização Especial, multa;**

**XXXIII** - fazer funcionar os estabelecimentos de prestação de serviços de saúde e os estabelecimentos em que são extraídos, produzidos, fabricados, transformados, preparados, manipulados, purificados, fracionados, embalados ou reembalados, armazenados, expedidos, transportados, comprados, vendidos, distribuídos produtos sujeitos ao controle sanitário e sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado: **PENA de advertência, apreensão /inutilização, suspensão da venda ou fabricação, cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, cassação da Autorização de Funcionamento ou da Autorização Especial, interdição total ou parcial do estabelecimento da atividade ou do produto, intervenção administrativa e/ou multa;**

**XXXIV** - manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou que comprometa a higiene do lugar: **PENA de advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário e multa;**

**XXXV** - deixar de fornecer à Autoridade Sanitária os dados sobre os serviços, as matérias primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos e os produtos e subprodutos elaborados: **PENA de advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda ou da fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, proibição de propaganda, multa;**

**XXXVI** - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento e venda de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, substâncias, produtos de higiene, produtos dietéticos, cosméticos e perfumes: **PENA de advertência, apreensão e inutilização do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, multa;**

**XXXVII** - aplicar produto químico para desinfestação e demais substâncias prejudiciais à saúde sem os procedimentos necessários à proteção humana ou sem licença da Autoridade Sanitária competente: **PENA de advertência, apreensão do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, multa;**

**XXXVIII** - aplicar produtos de desinsetização, desratização e higienização de ambientes por empresas particulares, cuja ação se faça por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais em comunicação direta com residências ou outros ambientes freqüentados por pessoas ou animais domésticos, sem licença da Autoridade Sanitária competente: **PENA de advertência, apreensão do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, multa;**





**XIX** - impedir o sacrifício de animal considerado, pela Autoridade Sanitária, perigoso para a saúde pública: **PENA de advertência, pena educativa e multa;**

**XL** - adotar, na área de saneamento, procedimento que cause dano à saúde pública: **PENA de advertência, apreensão do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, multa;**

**XLI** - deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produtos de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos empregados: **PENA de advertência, pena educativa, apreensão e/ou inutilização do produto, suspensão da venda ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, cassação da Autorização de Funcionamento ou da Autorização Especial, multa;**

**XLII** - deixar o detentor legal da posse de observar exigência sanitária relativa a imóvel, equipamento ou utensílio: **PENA de advertência, pena educativa, interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, multa;**

**XLIII** - descumprir legislação relativa à saúde e segurança dos trabalhadores: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**XLIV** - omitir informações e/ou dados solicitados pela Autoridade Sanitária: **PENA de advertência e/ou multa;**

**XLV** - omitir informações à população circunvizinha de impactos ambientais oriundos do processo produtivo, bem como de medidas mitigadoras, que visem a preservação ambiental: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**XLVI** - omitir e/ou deixar de comunicar à Autoridade Sanitária, informações pertinentes a situações de risco grave ou iminente no ambiente de trabalho, bem como deixar de apresentar cronograma de ações de medidas para seu controle e correção: **PENA de advertência, interdição, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**XLVII** - deixar de fornecer à Autoridade Sanitária as informações solicitadas, por esta, sobre os produtos utilizados no processo produtivo, bem como dos riscos e agravos à saúde e ao meio ambiente decorrentes da utilização destes: **PENA de advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**XLVIII** - não dispor de extintor(es) de incêndio no estabelecimento conforme disposto no inciso X do art. 56: **PENA de advertência e/ou multa;**



**XLIX** - não dispor de profissional (Técnico de Segurança) responsável pelo programa de prevenção de acidentes: **PENA de advertência e/ou multa;**

**L** - manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador: **PENA de advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;**

**LI** - não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não-edificados, construções e estabelecimentos em geral: **PENA de advertência e/ou multa;**

**LII** - proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver **outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes: PENA de advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;**

**LIII** - possuir, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar os alimentos: **PENA de advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa.**

§ 1º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela Autoridade Sanitária competente.

§ 2º A aplicação das penalidades de cancelamento de registro de produto e de cassação da Autorização de Funcionamento e da Autorização Especial será solicitada ao órgão competente do Ministério da Saúde ou será feita pelo Estado ou pelos Municípios, quando for o caso.

§ 3º Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstância, por quem quer que seja, poderá ser coibida com a intervenção judicial ou policial, para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades prevista.

**Art. 258.** As infrações sanitárias se classificam em:

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

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

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

**Art. 259.** A medida de interdição cautelar será aplicada em estabelecimento ou produto, quando for constatado indício de infração sanitária, em que haja risco para a saúde da população.

§ 1º A medida de interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento ou do produto poderá, mediante Processo Administrativo, tornar-se definitiva.

§ 2º A interdição cautelar do estabelecimento perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

**Art. 260.** A pena de intervenção administrativa será aplicada sempre que for constatado risco iminente à saúde pública e as circunstâncias de fato aconselharem o cancelamento do Alvará Sanitário ou a interdição do estabelecimento.



**Art. 261.** A pena de contrapropaganda será imposta quando a ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva constituir risco ou ofensa à saúde.

**Art. 262.** A pena educativa consiste na:

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

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

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

**Art. 263.** Para a imposição de pena e sua graduação, a Autoridade Sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias de agravantes e atenuantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Art. 264.** São circunstâncias atenuantes:

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

I - procurar o infrator, por espontânea vontade, reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;

III - ser primário, o infrator, e não haver o concurso de agravantes.

**Art. 265.** São circunstâncias agravantes:

I - ser, o infrator, reincidente;

II - ter, o infrator, cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com o disposto na legislação sanitária;

III - coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter, a infração, conseqüências calamitosas para a saúde pública;

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

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

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

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

§ 3º Apurando-se no mesmo processo o não cumprimento das infrações sanitárias, pelo mesmo infrator, a pena será multiplicada pelo número de infrações cometidas.

§ 4º Quando o infrator infringir pela segunda vez o mesmo dispositivo desta Lei, a partir desta e em todas as reincidências, a multa será acrescida em 100% (cem por cento).

**Art. 266.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 267.** Quando o infrator for integrante da Administração Pública, Direta ou Indireta, a Autoridade Sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as



providências para a cessação da infração no prazo estipulado, comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do Processo Administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

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

**Art. 268.** A Autoridade Sanitária competente, após verificar a ocorrência da infração e aplicar a sanção cabível mediante Processo Administrativo, comunicará o fato formalmente ao conselho de classe correspondente.

**Art. 269.** As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

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

§ 2º Não corre o prazo prescricional enquanto houver Processo Administrativo pendente de decisão.

## **TÍTULO XII** **DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**

**Art. 270.** O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitárias terá início com a lavratura do Auto de Infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias vigentes, e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas.

**Parágrafo único.** A Autoridade Sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o Auto de Infração, iniciando-se a apuração em Processo Administrativo próprio, observando o rito e os prazos estabelecidos na presente Lei.

**Art. 271.** Instaurado o Processo Administrativo Sanitário, fica assegurado ao infrator o contraditório e ampla defesa, com meios e recursos a ela inerentes.

**Art. 272.** As impugnações terão efeitos suspensivos quando se tratar de imposição de penalidade pecuniária.

**Art. 273.** O infrator poderá apresentar impugnação contra os Autos descritos nesta Lei, no prazo de vinte dias, excetuando o Auto de Coleta de Amostra, que obedecerá aos prazos estabelecidos para o procedimento das análises.

**Parágrafo único.** O Auto de Apreensão e Inutilização será examinado e julgado apenas quanto a seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão.

**Art. 274.** A impugnação e suspensão do Termo de Interdição serão examinadas e julgadas após seu recebimento, pelas juntas de 1ª e 2ª Instâncias.

**Parágrafo único.** A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, atendendo pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância.



**Art. 275.** As impugnações acima citadas serão julgadas, depois de ouvido o Agente Fiscalizador que fundamentará seu parecer pela manutenção parcial ou total dos referidos termos.

### **SEÇÃO I** **DAS JUNTAS DE JULGAMENTO FISCAL**

**Art. 276.** As Juntas de Julgamento Fiscal Sanitário, encarregadas dos Processos Administrativos decorrentes da fiscalização sanitária do Município, se regerão conforme disposto nesta Lei.

**Art. 277.** À Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância da Secretaria Municipal de Saúde incumbe julgar, em primeira Instância administrativa, os processos relativos aos créditos não tributários oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes.

§ 1º A Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância será composta por uma câmara constituída por três membros e igual número de suplentes, do quadros de fiscais sanitários, de livre designação do Secretário Municipal de Saúde e nomeados pelo Prefeito.

§ 2º O mandato dos membros será de dois anos, permitida uma recondução, devendo coincidir com o mandato do Chefe do Poder Executivo local.

§ 3º O Presidente da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância será eleito entre os seus membros com mandato de dois anos, permitida uma recondução.

§ 4º A Junta contará com o apoio de uma secretaria, que será disponibilizada pela Secretaria Municipal de Saúde

**Art. 278.** Compete a Câmara da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância, julgar em primeira Instância, com a presença total dos componentes, os processos relativos aos créditos não tributários oriundos de penalidades imposta em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes, sem prejuízo de outras disposições regulamentares, que versem sobre:

- I - impugnação de Termo de Intimação;
- II - impugnação de Auto de Infração;
- III - impugnação de Termo de Interdição;
- IV - apuração, instrução e conclusão de inquéritos contra a saúde pública.

**Art. 279.** Compete ao Presidente da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância:

- I - presidir as reuniões deliberativas e proferir voto ordinário, quando necessário, e o de qualidade, sendo este fundamentado;
- II - assinar resoluções;
- III - determinar as diligências solicitadas pela Câmara de Julgamento;
- IV - recorrer de ofício para a Junta de Recursos Fiscal Sanitário de 2ª Instância;
- V - determinar a Remessa de processos ao Secretário Municipal de Saúde, quando por este avocado;
- VI - fazer executar as tarefas administrativas do órgão;
- VII - proceder a distribuição dos processos à Câmara de Julgamento.





Parágrafo único. São atribuições dos membros da câmara que compõem a Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância:

I - examinar e relatar processos relativos a créditos não tributários oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes, que lhe forem distribuídos, apresentado, no prazo legal, em sessão pública, relatório e parecer conclusivo, por escrito;

II - pedir esclarecimento, vista ou diligência necessárias;

III - requisitar documentos, laudos e demais informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária, quando da elucidação de inquéritos contra a saúde pública;

IV - proceder voto fundamentado;

V - prolatar voto escrito e fundamentado, quando divergir do relator;

VI - redigir as resoluções nos processos em que funcionar como relator, desde que vencedor o seu voto;

VII - redigir as resoluções quando vencer o voto do relator.

**Art. 280.** À Junta de Recursos Fiscal Sanitário de 2ª Instância incumbe julgar, em grau de recurso administrativo da Secretaria Municipal de Saúde, os processos relativos aos créditos não tributários, oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes.

§ 1º A Junta de Recursos Fiscal Sanitário de 2ª Instância será composta por uma câmara constituída por três membros efetivos e igual número de suplentes, de livre designação de Secretário Municipal de Saúde e nomeados pelo Prefeito, os quais deverão ser:

I - Chefe do Departamento de Vigilância em Saúde

II - Chefe da Seção de Vigilância Sanitária;

III - um representante do Jurídico.

§ 2º O mandato dos membros será de dois anos, permitida uma recondução, devendo coincidir com o mandato do Chefe do Poder Executivo local.

§ 3º A presidência da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância será de competência do Chefe do Departamento de Vigilância Sanitária, ou outro que venha a substituí-lo.

§ 4º A Câmara da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância realizará, ordinariamente, no mínimo uma sessão por semana, em dia e hora fixados no início de cada período anual de sessões, podendo, ainda realizar sessões extraordinárias, quando necessário, desde que convocadas pelo Presidente.

§ 5º A Junta contará com o apoio de uma secretaria, que será disponibilizada pela Secretaria Municipal de Saúde

§ 6º Compete à Câmara da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância:

I - julgar recursos voluntário contra decisões da Câmara de 1ª Instância;

II - julgar recursos de ofício interposto pela câmara julgador de 1ª Instância, sempre que o valor originário do litígio for superior a **100 UFIR`S** (cem Unidades Padrão Fiscal do Município) ou outro índice determinado por Lei Municipal.

§ 7º Compete ao Presidente da Câmara da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância:

I - presidir as sessões de julgamento;

II - convocar sessões extraordinárias, quando necessário;

III - determinar as diligências solicitadas pelos membros da câmara;

IV - proferir, em julgamento, além do voto ordinário, o de qualidade;



V - determinar a remessa de processo ao Secretário Municipal de Saúde, quando por este for convocado.

§ 8º São atribuições dos membros da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância:

I - examinar os processos que lhe forem distribuídos, e sobre eles apresentar relatório e parecer conclusivo, por escrito;

II - comparecer às sessões da junta e participar dos debates para esclarecimentos;

III - pedir esclarecimentos, vista ou diligência necessárias e solicitar, quando conveniente, destaque de processos constantes da pauta de julgamento;

IV - requisitar documentos, laudos e informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária, quando da elucidação de inquéritos contra a saúde pública;

V - proferir o voto, na ordem estabelecida;

VI - redigir os acórdãos de julgamento em processos que relatar, desde que vencedor o seu voto;

VII - proferir voto escrito e fundamentado, quando divergir do relator.

§ 9º Perde a qualidade de membro da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância e da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, o servidor Municipal que se exonerar, for demitido ou aposentar-se durante o mandato.

## **SEÇÃO II**

### **DO RECURSO E JULGAMENTO**

**Art. 281.** A fiscalização, Vigilância Sanitária e a Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância Administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, objetivando uma padronização dos procedimentos necessários à interposição de recursos junto às Juntas de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª e 2ª Instância, estabelece:

I - a Vigilância Sanitária deverá citar o infrator para que este apresente defesa no prazo de vinte dias, contados a partir do recebimento da citação;

II - os recursos deverão ser formulados através de requerimento ao órgão atuante, em uma via, firmados pelo responsável e/ou representante legal;

III - deverá ser apresentado, junto com o requerimento, cópia xerográfica legível do documento fiscal que gerou o recurso, CNPJ, Inscrição Municipal e CPF atualizados;

IV - as impugnações, conforme dispõe esta Lei Municipal, serão apresentadas contra Autos de Infração, Termo de Intimação e Termo de Interdição;

VI - os Autos de Infração só deverão ser enviados para a Secretaria Municipal da Fazenda, para cobrança, após o vencimento do prazo de vinte dias para o recurso; tal determinação deve ser cumprida imediatamente, para que sejam evitados os problemas advindos do envio de cobrança ao infrator antes do vencimento do prazo para recurso a que o infrator legalmente tem direito.

§ 1º Transcorrido o prazo fixado no inciso IV do art. 297 desta Lei, sem que haja interposição de recurso, o infrator receberá a pena de revelia, quando serão considerados verdadeiros os fatos alegado nos autos termos lavrados pela Autoridade Sanitária e o processo será encaminhados para a devida cobrança, no órgão Municipal competente.

§ 2º O não recolhimento das multas estabelecidas no anexo desta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao do vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.



V - o prazo para recurso em 2ª Instância, após o resultado do julgamento em 1ª Instância, é de quinze dias, sendo necessário para efetivação dos recursos, a apresentação dos mesmos documentos descritos nos incisos I e II deste artigo;

VI - a suspensão de interdição de quaisquer espécie, seja de estabelecimento, produtos, seja de equipamentos, nos termos do Parágrafo único do art. 274 desta Lei, é de competência exclusiva da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância, devendo a ela ser endereçado o requerimento fundamentado do interessado, sendo expressamente proibido tal desinterdição por parte dos serviços de Vigilância Sanitária ou por qualquer outro órgão.

**Art. 282.** O infrator poderá oferecer impugnação ao Auto de Infração e ao Termo de Intimação, excetuados os casos previstos em Normas Técnicas Especiais, no prazo de vinte dias, contados da sua ciência ou da publicação no Diário Oficial do Município, quando couber.

**Art. 283.** A impugnação ao Auto de Infração e ao Termo de Intimação será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou por meio de publicação de todos os atos praticados no Processo Administrativo.

**Art. 284.** Se indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer à Junta de Recurso Fiscal Sanitário de 2ª Instância, no prazo de quinze dias, contados da publicação da decisão no Diário Oficial do Município.

**Art. 285.** A impugnação a que se referem os arts. 283 e 284 será decidida depois da oitiva do Agente atuante, que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial do Auto de Infração e dos Termos de Intimação e Interdição, ou pelo deferimento total ou parcial da impugnação.

**Art. 286.** As impugnações terão efeito suspensivo.

**Art. 287.** Cabe à Autoridade Sanitária Fiscalizadora preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos contra a saúde pública.

§ 1º A apuração, instrução e conclusão dos inquéritos a que se refere o *caput* serão de total e exclusiva competência da Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, nos prazos previstos nesta Lei.

§ 2º A Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância e a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, na elucidação dos inquéritos contra a saúde pública, poderão requisitar documentos, laudos e informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

§ 3º Após a conclusão do processo referido no *caput*, a Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância ou a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão Policial, Ministério Público ou Judiciário.



**Art. 288.** As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

**Art. 289.** Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão assentadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

**Art. 290.** A Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

**Art. 291.** À Junta de Julgamento Fiscal Sanitário da Saúde cabe examinar e decidir, em 1ª Instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

**Parágrafo único.** As Juntas de Julgamento e de Recursos da Saúde será composta conforme especificado nos incisos I e II do § 1º e o § 2º do art. 277, nos incisos I ao IV do § 1º e o § 2º do art. 280 desta Lei.

**Art. 292.** O julgamento dos processos, em Primeira Instância, constitui interesse relevante da Saúde Pública e deve ser feito com a possível celeridade;

**Art. 293.** Quando a decisão de 1ª Instância for favorável ao infrator, a Junta de Julgamento da Saúde recorrerá, obrigatoriamente, de ofício à Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância.

**Parágrafo único.** Enquanto não houver a decisão da 2ª Instância, a decisão da 1ª Instância não produzirá efeito.

**Art. 294.** Cabe à Junta de Recursos de Saúde, sem prejuízo das sanções administrativas, encaminhar ao Ministério Público os fatos circunstanciados referentes às infrações sanitárias para as devidas providências.

### **PARTE III**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DOS AUTOS DE INFRAÇÃO**

**Art. 295.** O Auto de Infração será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à instrução do processo; a segunda via, ao autuado e a terceira via, ao Agente Fiscalizador e conterà:

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectiva;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que culmina com a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - o prazo de **quinze dias** para impugnação do Auto de Infração;

VI - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e número de matrícula;

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



**Parágrafo único.** Na impossibilidade de ser dado conhecimento, diretamente, ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado na imprensa local ou edital afixado em local indicado pelo Município, considerando-se efetivada a notificação, **quinze dias** após a sua publicação, certificando no processo a página, a data e a denominação do jornal.

## **CAPÍTULO II**

### **TERMO DE INTIMAÇÃO**

**Art. 296.** Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da Autoridade Sanitária competente, nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento, do acondicionamento de produtos e alimentos, de equipamentos, maquinários, utensílios, veículos de transportes de alimentos e imóveis.

§ 1º Na hipótese do *caput*, vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o Auto de Infração.

§ 2º O Termo de Intimação também poderá ser lavrado pela Autoridade Sanitária competente, na ausência da lavratura de Auto de Infração, quando for o necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§ 3º O prazo fixado no Termo de Intimação será, no máximo, de **quinze dias**, podendo ser prorrogável mediante pedido fundamentado à Junta de Julgamento da Saúde, após informação do Agente Fiscalizador.

**Art. 297.** O Termo de Intimação será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via, ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver; a segunda via, ao intimado e a terceira, ao Agente Fiscalizador e conterà:

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada – razão social – especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II - a disposição legal ou regulamento infringido;

III - a medida sanitária exigida, ou, em caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - o prazo para o cumprimento da exigência;

V - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação, sua assinatura e número de matrícula;

VI - a assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo único.** Na impossibilidade de dar conhecimento, diretamente, ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa local, considerando-se efetivada a notificação, quinze dias após a publicação.

## **CAPÍTULO III**

### **AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO**





**Art. 298.** Na industrialização ou comercialização de produtos, equipamentos, maquinários, utensílios de interesse da saúde, que não atendam ao disposto nesta Lei, deverá ser lavrado Auto de Apreensão e Depósito para as averiguações necessárias.

**Art. 299.** O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado quando se tratar de apreensão para análise fiscal; a segunda via, ao responsável pelo produto, a terceira via, ao Agente Fiscalizador, e conterà:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos - razão social e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos e sua assinatura;

V - prazo para impugnação de três dias úteis, exceto para os produtos destinados à análise fiscal, cujos prazos devem prevalecer no procedimento próprio;

VI - nome e cargo legíveis da autoridade, sua assinatura e número de matrícula;

VII - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

#### **CAPITULO IV**

#### **AUTO DE COLETA DE AMOSTRA**

**Art. 300.** Para que se proceda à Análise Fiscal ou de Rotina, será lavrado Auto de Coleta de Amostra.

**Art. 301.** O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando -se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda via, ao responsável pelos produtos; a terceira via, ao Agente Fiscalizador e conterà:

I - o nome da pessoa ou denominação da entidade responsável pelo produto - razão social e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e número de matrícula;

V - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

#### **CAPÍTULO V**

#### **AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO**

**Art. 302.** O Auto de Apreensão e Inutilização será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando se a primeira via, à Autoridade Sanitária competente; a segunda via, ao autuado; a terceira via, ao Agente Fiscalizador, e conterà:

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada - razão social e seu endereço completo;



- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - o destino dado ao produto;
- V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e número de matrícula;
- VI - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

## **CAPÍTULO VI TERMO DE INTERDIÇÃO**

**Art. 303.** O Termo de Interdição será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando - se a primeira via, à chefia imediata; a segunda via, ao responsável pelo estabelecimento; a terceira via, ao Agente Fiscalizador, e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo;
- II - os dispositivos legais infringidos;
- III - a medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV - nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e número de matrícula;
- V - nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e número de matrícula;
- VI - a assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

## **TÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 304.** O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 2º Enquanto não se efetuou o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização sanitária, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento a firma ou empresa em nome do qual estiver o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa será obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**Art. 305.** O Poder Público Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município,



para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

**Art. 306.** Quando a análise fiscal detectar que o produto é impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os documentos fiscais respectivos.

**Art. 307.** Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela Autoridade Sanitária fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência deste, por duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo único.** O Termo de Interdição do produto especificará a natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em três vias, no mínimo, destinando-se a segunda via ao infrator.

**Art. 308.** Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela Autoridade Sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

**Art. 309.** Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela Autoridade Sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência deste, por duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo único.** Do Termo de Interdição do equipamento contará, nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em três vias, no mínimo, destinando-se a segunda via ao infrator.

**Art. 310.** A interdição do produto, como cautelar para a realização de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, exceder o prazo estipulado em legislação pertinente, findo o qual o produto ficará automaticamente liberado.

**Art. 311.** O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela Autoridade Sanitária fiscalizadora, observando o disposto no artigo anterior, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

**Art. 312.** Os produtos de interesse da saúde manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprio para o consumo, serão apreendidos e inutilizados, com anuência do responsável, pela Autoridade Sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela Autoridade Sanitária fiscalizadora.

§ 2º A Autoridade Sanitária fiscalizadora lavrará o Auto de Infração e o respectivo Auto de Apreensão, que especificará, natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.



§ 3º Se o interessado não se conformar com a inutilização do produto ou embalagem, protestará no documento fiscal respectivo, devendo, neste caso, ser feita coleta de amostra do produto para análise fiscal.

§ 4º Se o interessado não conformar com a apreensão e a destinação das embalagens ou utensílios, a Autoridade Sanitária fiscalizadora lavrará Termo de Interdição e/ou de Apreensão em Depósito, até a solução final da pendência.

§ 5º O reaproveitamento de produtos, embalagens ou utensílios, para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo ou inconveniente à saúde pública, deverá ser autorizado pela Autoridade Sanitária fiscalizadora competente, e o destino final dos mesmos, que correrá por conta e risco do infrator, será de responsabilidade do técnico habilitado legalmente, por ele designado.

**Art. 313.** Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

**Art. 314.** O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federais e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e Vigilância Sanitária competente.

**Art. 315.** São obrigatórias a fiscalização e Vigilância Sanitária de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, ou quando se tratar de estabelecimento atacadista e varejista.

**Parágrafo único.** As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 316.** As Normas Técnicas Especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 317.** Em caso de reincidência, a infração sanitária será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei.

**Art. 318.** Os prazos, fixados na presente Lei, correm ininterruptamente, excluindo o dia do início e incluindo o dia do vencimento, considerando ainda dia de expediente normal da Prefeitura.

**Art. 319.** Todos os atos referentes à matéria fiscal sanitária serão praticados dentro dos prazos estabelecidos nesta Lei.

**Art. 320.** Quando o autuado for analfabeto, fisicamente incapaz ou menor, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita à devida ressalva pelo Agente Fiscalizador.

**Art. 321.** Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária todos os estabelecimentos que, pela natureza da atividade desenvolvida, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde Pública individual ou coletiva.



**Art. 322.** Faz parte desta Lei, o Anexo I que trata das multas aos infratores de suas determinações Legais.

§ 1º As multas referidas no *caput* serão fixadas com base na **UFIR`S**

§ 2º Caso a **UFIR`S** seja extinta, as multas serão cobradas conforme a unidade vigente no Município.

§ 3º As multas serão cumulativas por quantas forem às infrações sanitárias cometidas.

§ 4º Ficam os infratores sujeitos a multa de 1500 **UFIR`S** (mil e quinhentas Unidades Padrão Fiscal do Município), no caso de o infrator deixar de comunicar, na forma e prazos previstos nesta Lei, o encerramento da atividade, arrendamento e/ou venda do estabelecimento.

§ 5º Os recursos recolhidos em função do poder de polícia sanitária, tendo como fato gerador a ação da fiscalização e Vigilância Sanitária sobre produtos, serviços, embalagens, utensílios, equipamentos maquinários e estabelecimentos de interesse da saúde pública, enquanto taxas e multas, serão integralmente repassadas ao Fundo Municipal de Saúde/ Vigilância Sanitária.

**Art. 323.** Para os efeitos desta Lei, Fica criado o RVFS – Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária, Anexo II a esta Lei, objetivando uniformizar procedimentos de vistoria fiscal sanitária em estabelecimentos que produzam e/ou comercializem alimentos, no âmbito do Município, conforme especificado no artigo 128 e seus incisos.

**Art. 324.** Para que os estabelecimentos citados nesta Lei se enquadrem no que diz respeito a sua categoria, esses terão um prazo máximo de cento e oitenta dias, contados a partir da data de publicação desta Lei.

**Art. 325.** A Autoridade Sanitária terá livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em casas de diversões, 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 se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

**Art. 326.** A Autoridade Sanitária terá passe livre em transportes coletivos municipais a qualquer hora do dia ou da noite, quando em serviço.

§ 1º Para se fazer cumprir o disposto neste artigo, a Secretaria Municipal de Saúde fará novas carteiras de identificação para os Fiscais Sanitários.

§ 2º Compete ao Prefeito Municipal baixar Decreto vigorando o disposto neste artigo.

**Art. 327.** A Autoridade Sanitária solicitará proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta Lei.

**Art. 328.** A presente Lei entra em vigor no prazo de sessenta dias após sua publicação.

**Art. 329.** Revogam-se as disposições em contrário, especialmente as Leis nº 1.285/93 de quinze de Dezembro de 1993.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NANUQUE**  
ESTADO DE MINAS GERAIS  
*AVANÇA NANUQUE*

84

Gabinete do Prefeito, aos dezesseis dias do mês de Dezembro de 2009.

**NIDE ALVES DE BRITO**  
*Prefeito Municipal*