

Código
de
Vigilância
Sanitária
do
Município
de
Araguaína

“INSTITUI O CÓDIGO DE SAÚDE PÚBLICA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE ARAGUAÍNA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUAÍNA, ESTADO DO TOCANTINS, APROVOU E EU PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE LEI:

LIVRO I – PARTE GERAL

TÍTULO I

NORMAS GERAIS SOBRE SAÚDE PÚBLICA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a Vigilância Sanitária e Epidemiológica do Município de Araguaína serão regidas por esta lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações Federal e Estadual pertinente.

Art. 2º – Constitui dever da Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município, atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos, prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde da população, recebendo, para tal fim, a cooperação técnica e financeira da União e do Estado.

Art. 3º – Sem prejuízo de outras atribuições a ela conferidas, compete à Secretaria Municipal de Saúde, em cooperação com o Sistema Único de Saúde:

I – Integrar seus planos locais de saúde com os do Estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de promoção, proteção e recuperação da saúde no Sistema Estadual de Saúde;

II – Exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesses para a saúde, participando da produção de medicamentos, equipamentos imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos dessa natureza;

III – Executar as ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica no Município, exercendo sua inspeção e fiscalização;

IV – Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

V - Fazer observar as normas sanitárias sobre coleta de lixo, destino final adequado dos dejetos, higiene dos estabelecimentos, especialmente daqueles que manipulem, fabriquem e comercializem produtos de consumo da população; locais de lazer, públicos e privados, necrotérios, locais para velórios, cemitérios e crematórios;

VI – Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e águas destinadas ao consumo humano;

VII – Participar do controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

VIII – Colaborar com o controle e proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho e a saúde do trabalhador;

IX – Cuidar da saúde e assistência públicas, assim como da proteção das pessoas portadoras de deficiência;

X – Promover e executar os serviços de saúde, profilaxia de doenças em geral, inclusive na prevenção da saúde bucal, atendendo, preferencialmente, à população de baixa renda;

XI – Mobilizar os recursos necessários ao atendimento de pessoas nos casos de calamidade pública.

Art. 4º – As ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica constituem responsabilidade imediata da Secretaria Municipal de Saúde, onde serão executadas de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Art. 5º – O Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estará articulado com a rede de laboratórios de Saúde Pública, de modo a possibilitar a todas as unidades encarregadas dos exames laboratoriais indicados para o esclarecimento de diagnósticos clínicos e epidemiológicos.

Parágrafo Único – Todos os laboratórios de análises, de interesse para a saúde, no Município de Araguaína, deverão proporcionar apoio necessário para o estabelecimento de diagnósticos de doenças e surtos epidemiológico.

Art. 6º – Observadas as disposições constantes da Lei Federal nº 6.259, as doenças de notificação obrigatória constante da relação elaborada pelo Ministério da Saúde, bem como as que possam implicar em medidas de isolamento ou quarentena, deverão ser imediatamente comunicadas à Secretaria de Saúde Municipal.

Art. 7º – A Secretaria Municipal de Saúde fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação sanitária destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científico e tecnológico na área de sua atuação.

Art. 8º – Através de seu órgão próprio, conforme lhe for atribuído neste Código, a Secretaria Municipal de Saúde deverá participar da solução dos problemas que envolvam as questões de saneamento básico do Município.

Art. 9º – Para o fim previsto neste artigo, concorrentemente com os órgãos federais e estaduais, deverá o Município executar a fiscalização e controle de qualidade da água destinada ao consumo humano, produzido pelos sistemas públicos de abastecimentos, bem como as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que sirvam a produção de alimentos e bebidas em geral.

Art. 10 – É obrigatória a ligação de toda edificação considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.

Parágrafo Único – Na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria de Obras e Infra-Estrutura indicará as medidas a serem adotadas.

Art. 11 – A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste Código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 12 – Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado ou exposto à venda no Município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na legislação federal e estadual em vigor.

Art. 13 – As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumem alimentos.

Art. 14 – Ficam adotadas neste Código as definições constantes da legislação federal e estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento “*in natura*”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle,

análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente.

Art. 15 – Os gêneros alimentícios que sofrem processo de acondicionamento ou industrialização, na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos ao registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 16 – Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros produtos que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

§ 1º – Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente, devendo ser apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

§ 2º – Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

Art. 17 – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 18 – O alimento interdito ou apreendido, após procedida análise por laboratório oficial ou credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Parágrafo Único – Igual procedimento deverá ser aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 19 – Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, as beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos as disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de Licença para Funcionamento Sanitário (Alvará), expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º – A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção, devendo ser exposto em lugar visível no estabelecimento e será expedido pelo órgão próprio a que se refere o artigo anterior.

§ 2º - Nos estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, será obrigatória a Caderneta de Inspeção Sanitária, que ficará à disposição da fiscalização, em lugar visível.

Art. 20 – Além da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), ficarão ainda sujeitos a regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual e coletiva.

LIVRO II – PARTE ESPECIAL

TÍTULO I

DAS NORMAS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 21 – O controle sanitário do Município de Araguaína tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

I – Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II – Da qualidade e condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestacionais e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;

III – Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV – Dos mercados, feiras livres, comércios ambulantes de alimentos e congêneres;

V – Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI – Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;

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

VIII – Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX - Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

X – Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos à Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);

XI – Das condições das águas destinadas ao consumo público e privado;

XII – Das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIII – Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refulgos industriais, domiciliares e outros;

XIV – Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XV – Das agências funerárias e velórios;

XVI – Outras condições sanitárias de interesse da coletividade em geral não especificadas nos incisos anteriores.

§ 1º - Excetuando as habitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir Licença para Funcionamento Sanitário (Alvará), renovável anualmente junto ao Setor Competente de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO II

DO SANEAMENTO BÁSICO

Art. 22 – Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 23 – A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o território do Município pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades da Secretaria de Estado da Saúde e do Ministério da Saúde.

Parágrafo Único – Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

SEÇÃO I

DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Art. 24 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo Único – Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes desta Seção, naquilo que couber e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 25 – Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicos, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 26 – A execução de instalação domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 27 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observadas as condições higiênicas deste artigo e, reguladas em normas técnicas específicas.

§ 1º – Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º – Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 3º – Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tampa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) Dispositivo que desvie as águas pluviais de calçada de cimento em torno do poço com um caimento de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

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

SEÇÃO II

DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

Art. 28 – Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

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

Art. 29 – Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º – Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com as normas técnicas.

§ 2º – Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza, através de seus responsáveis.

§ 3º – Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 30 – Toda empresa prestadora de serviços de “Limpa Fossa” e “Desentupimento” deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único – Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destinação dos afluentes coletados.

SEÇÃO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

Art. 31 – São considerados resíduos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) Resíduos hospitalares;
- b) Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- c) Resíduos de farmácia e drogarias;
- d) Resíduos químicos;

- e) Resíduos radioativos;
- f) Resíduos de clínicas e hospitais veterinários;
- g) Resíduos de consultórios e clínicas odontológicas.

§ 1º – Os resíduos de laboratório de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º – Os resíduos especiais de que trata o “caput” deste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhido dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

§ 3º – Os recipientes deverão ser de sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

§ 4º – As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 32 – É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

§ 1º – A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final de lixo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

§ 2º – O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos sólidos (lixo) desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários.

§ 3º – Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo, ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

§ 4º – Não é permitido o depósito final do lixo em aterros sanitários, quando estes não dispuserem de mecanismos apropriados de drenagem e tratamento do percolato e de coleta dos gases produzidos no aterro.

§ 5º – A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas, só será permitida após aprovação prévia, pela autoridade sanitária, das medidas que a mesma determinar.

Art. 33 – Os resíduos devem ser acumulados em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 34 – A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículo contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 35 – A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

§ 1º – O resíduo não poderá ser utilizado quando “in natura”, para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em águas de superfícies, bem como queimado ao ar livre.

§ 2º – É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como ainda em terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material desse tipo que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

TÍTULO II

DAS FONTES IONIZANTES

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36 – Cabe a Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, o controle e fiscalização das fontes ionizantes no Município, de acordo com as Normas Técnicas Gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outros que vierem a ser baixadas.

Parágrafo Único – Fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável pela elaboração das Normas Técnicas Especiais para Araguaína, na forma deste artigo.

CAPÍTULO II

DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, ERVANÁRIOS E SIMILARES

SEÇÃO I

DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO

Art. 37 – O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 46 deste Código, devidamente licenciado, sendo que a dispensação de medicamentos é permitida à:

I – Farmácia;

II – Drogeria;

III – Dispensário de Medicamentos.

Art. 38 – É permitida às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a Legislação Federal, especialmente a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976, a Legislação Estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 39 – É facultado à farmácia ou drogeria prestar o serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observada a prescrição médica.

§ 1º – Para os efeitos desse artigo, o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamento e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 2º – É proibido o uso de seringas e agulhas não descartáveis, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 40 – A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 41 – É privativo das farmácias e dos herbanários ou hervanários a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada:

I – Se verificado o acondicionamento adequado;

II – Se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa na respectiva embalagem.

Art. 42 – Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 43 – É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácia e drogaria, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independem de prescrição médica.

SEÇÃO II

DO COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS HOMEOPÁTICOS

Art. 44 – O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º – A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficiais e magistrais, com obediência farmacotécnica homeopática.

§ 2º – A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos, depende de aprovação do Ministério da Saúde.

§ 3º – A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.

§ 4º – O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à licença para a manipulação do produto.

Art. 45 – É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

SEÇÃO III

DO LICENCIAMENTO

Art. 46 – O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimento licenciado pela

Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com disposto nas legislações federais, estaduais, deste Código e normas complementares.

Art. 47 – O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

I – Prova de constituição da empresa;

II – Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, caso este não integrar a empresa na qualidade do sócio;

III – Prova de habilidade legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

§ 1º – Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácia e drogarias, deverá acompanhar ao pedido, a planta e/ou projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

§ 2º – Tratando-se de herbanário ou ervanário, o pedido de licenciamento será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 48 – São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II – Instalação independente e equipamento que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;

III – Assistência de técnico responsável.

Art. 49 – A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por período iguais e sucessivos.

Parágrafo Único – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados serão considerados como unidades autônomas para efeito do licenciamento.

Art. 50 – A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º – Somente será concedida a revalidação, se constatado o cumprimento das condições exigidas para a licença, através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.

§ 2º – Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do vencimento do prazo da licença em vigor, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data da decisão.

Art. 51 – O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 52 – A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada a prévia aprovação do órgão competente.

Art. 53 – O estabelecimento de dispensação, que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

Parágrafo Único – O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 54 – As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único – No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário no qual se assegure ampla defesa aos responsáveis.

SEÇÃO IV

DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 55 – A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Art. 56 – Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêutico.

Art. 57 – A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

Parágrafo Único – Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatutos de pessoa jurídica ou pela

rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento.

SEÇÃO V

DA FISCALIZAÇÃO

ART. 58 - Observando o disposto na Legislação Federal, especialmente o contido na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais texto em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda de medicamentos destinados ao consumo público.

§ 1º – No caso de dúvidas aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

§ 2º – O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da Legislação Federal específico e normas complementares a essa.

§ 3º – A receita de qualquer medicamento, sob pena de não aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I – Ser escrita em tinta ou datilografada, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de peso e medidas oficiais;

II – Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente e o modo de uso da medicação;

III – Data e assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional, bem como ainda no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda.

§ 4º – A receita em código para aviamento na farmácia privativa da instituição somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

§ 5º – Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 59 – A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 60 – A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencidos, mediante auto de apreensão.

Art. 61 – As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, observadas as prescrições do Código de Posturas do Município.

Art. 62 – Os locais para instalação de farmácia e drogaria obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Saúde e Código de Posturas Municipais.

TÍTULO III

DO PLANTÃO DE FARMÁCIAS E DROGARIAS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 63 – Haverá na cidade das 18 (dezoito) horas de um dia às 8 (oito) horas do dia seguinte, pelo menos uma farmácia ou drogaria aberta ao público, por força de escala de plantão, com prejuízo de funcionamento voluntário de outras.

Art. 64 – Escala de plantão será elaborada em comum acordo com os farmacêuticos, pela ATCFARMA, a ser obedecida pelas farmácias e drogarias no período determinado de modo a cumprir o disposto nesta lei.

I – É facultado ao estabelecimento que houver assumido o encargo do plantão desistir do acordo referido no artigo anterior, desde que comunique por escrito sua integração ao órgão encarregado da elaboração dos plantões, com uma antecedência de 30 dias.

II – Ocorrendo a hipótese do inciso anterior, será baixada uma nova escala de plantões para vigorar no Município.

Art. 65 – A Vigilância Sanitária Municipal ficará responsável pela fiscalização bem como a divulgação dos plantões nas clínicas e hospitais da cidade através de um quadro de boa aparência com nome e endereço da que se acha de plantão.

Art. 66 – As farmácias e drogarias que funcionem em 18 (dezoito) e 8 (oito) horas, inclusive as de plantão, ficam obrigadas a ter em sua fachada, indicando sua atividade, um engenho luminoso que fique aceso em tal período.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 67 – O descumprimento das normas deste título sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

I – Não observar o plantão – Multa de 20 (vinte) UFA;

II – Ausência de letreiro luminoso – Multa de 10 (dez) UFA;

III – Letreiro apagado – multa de 10 (dez) UFA;

§ 1º – Nas reincidências a multa será aplicada em dobro.

§ 2º – Em caso de reiteradas infrações do disposto no inciso deste artigo, a licença para locação do estabelecimento poderá ser cassada.

CAPÍTULO III

DOS PRODUTOS SANEANTES E DOS ESTABELECIMENTOS APLICADORES DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

Art. 68 – A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1973, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal, observado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 69 – Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo Único – Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objetos inanimados em ambientes.

Art. 70 – A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho Regional de Classe e no órgão de saúde do Município.

Art. 71 – Para a obtenção do Alvará de Licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazer as exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residências:

I - Prova de constituição da empresa;

II – Contrato de trabalho com o responsável técnico quando for o caso.

Art. 72 – Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 73 – A desinsetização e desratização em domicílios ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Art. 74 – Os estabelecimentos mencionados neste Capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da lei.

Art. 75 – As empresas que fizeram desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número de Inscrição Estadual e Municipal, se for o caso.

Parágrafo Único – No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Art. 76 – Para o registro e licenciamento das empresas que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:

I – Prova de constituição da empresa;

II – Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

Parágrafo Único – O relatório será arquivado no órgão de saúde fiscalizador, juntamente com os demais documentos de constituição da empresa.

Art. 77 – O responsável técnico habilitado que requer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando

sujeitos a multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

Art. 78 – Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO IV

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS OU PATOLOGIA CLÍNICA, DE HEMATOLOGIA, DE ANATOMIA PATOLÓGICA, DE CITOLOGIA, DE LÍQUIDO CÉFALO-RAQUIDIANO, DE RADIOSOTOLOGIA E CONGÊNERES

Art. 79 – Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiossotologia “in vitro” e “in vivo” e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

§ 1º – A presença do responsável técnico ou do seu substituto legal será obrigatória durante todo o horário de funcionamento.

§ 2º – Os estabelecimentos a que se refere este artigo, poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contenha com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controles e desempenhos compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 80 – Os estabelecimentos de que tratam este Capítulo, deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

CAPÍTULO V

DOS LABORATÓRIOS INDUSTRIAIS FARMACÊUTICOS, DOS PRODUTOS DE TOUCADOR

Art. 81 – Caberá ao farmacêutico legalmente habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

Parágrafo Único – O farmacêutico ou responsável técnico, poderá ter um substituto legal, desde que aprovado pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e da autoridade sanitária municipal.

Art. 82 – Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviço, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário respectivamente.

Art. 83 – Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparados oficinais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equiparados, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 84 – Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

§ 1º – A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo, será independente e terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimentos de azulejo branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

§ 2º – As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente a do instrumental e aparelhos necessários ao enchimento de ampolas e a outras práticas que se processarem nas referidas salas.

Art. 85 – Para o registro, licenciamento e funcionamento de laboratórios industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências especificadas nesta Lei, sem prejuízo do disposto na Legislação Federal específica em vigor.

SEÇÃO I

DAS ESPECIALIDADES FARMACÊUTICAS

Art. 86 – Especialidades Farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagens original e finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 87 – É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatório, rótulo e bulas respectivas.

Parágrafo Único – Para que um preparado não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica ou seja oficial.

Art. 88 – A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e farmácia e cumpridas as exigências para tal fim, conforme determinado na legislação federal específica.

Art. 89 – A venda ou comercialização de especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico é expressamente proibida no território do Município, sob pena de apreensão e inutilização dos mesmos, além da aplicação de penalidades na forma da lei.

Parágrafo Único – Ao órgão competente da fiscalização de saúde do Município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as normas do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo a Legislação federal atinente.

Art. 90 – As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico, que forem apreendidos pelo serviço de fiscalização do órgão de saúde do Município, serão recolhidos e armazenados em local apropriado, até que lhes sejam dado o destino conveniente.

SEÇÃO II

DOS LABORATÓRIOS DE PRODUTOS BIOLÓGICOS

Art. 91 - São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

Parágrafo Único – Os laboratórios de produtos biológicos ficam sujeitos a todas as exigências dos laboratórios fabricantes de produtos farmacêuticos; quanto à sua organização, instalação, pessoal, funcionamento, licenciamento e às especiais previstas nesta seção.

Art. 92 – Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 93 – Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos, químicos e biólogos especializados poderão ser fabricados vitaminas, hormônios, substâncias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 94 – Os laboratórios fabricantes de hormônios naturais e produtos homoterápicos deverão recolher, nas condições técnicas adequadas, o material necessário àquela fabricação, fazendo-o no próprio local, logo após o sacrifício do animal.

§ 1º – Os matadouros devidamente licenciados e fiscalizados, poderão fornecer aos laboratórios os órgãos colhidos e mantidos em condições satisfatórias e refrigerados.

§ 2º – Tais estabelecimentos deverão manter um médico-veterinário como responsável técnico.

Art. 95 – Para funcionarem, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer às seguintes condições;

I – Ter local independente destinado exclusivamente à manipulação ou ao fabrico do produto;

II – Dispor de local especial e dos aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à fabricação dos produtos e ensaio das matérias-primas utilizadas.

Art. 96 – Quando os laboratórios procederem a fabricação ou a manipulação de produtos injetáveis ou de outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 97 – Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima existentes.

Art. 98 – Quanto as suas instalações e dependências, deverão ser observadas as mesmas exigências para as indústrias químicas e farmacêuticas.

SEÇÃO III

DOS PRODUTOS DE TOUCADOR

Art. 99 – Consideram-se produtos de toucador, as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo e observadas as respectivas instruções, são usados externamente ou sem ambientes, consoante suas finalidades estéticas, protetoras, higiênicas ou odoríferas.

Parágrafo Único – Qualificam-se como produto de toucador os cosméticos, os produtos de higiene, perfume e congêneres, conforme as conceituações e definições constantes da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976 e seu Regulamento, além de outros diplomas legais posteriores.

Art. 100 – Os produtos de toucador como qualificados na legislação federal específica que interessam à medicina e à saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, no município de Araguaína, mediante licença dos órgãos sanitários federal, estadual ou municipal.

Art. 101 - Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoque cosméticos, produtos de higiene, perfume congêneres destinados a comércio em geral, está sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de saúde do Município.

Art. 102 – Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde federal, estadual e municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender as exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

Parágrafo Único – Poderá também o químico, devidamente habilitado, responder pela direção técnica e pela fabricação de produtos de toucador, quando estes se constituírem do grupo dos chamados preparados inócuos, de acordo com a classificação específica na legislação federal pertinente.

Art. 103 – Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplicar-se-á, também, às contidas na legislação federal atinente à matéria e em Normas Técnicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA

Art. 104 – Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 105 – Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por está rubricados, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescreveu, o número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 106 – O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente para anotação.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA

Art. 107 – Os estabelecimentos de assistência odontológica oficiais e particulares, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 108 – Os estabelecimentos de assistência odontológica, deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 109 – Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 110 – Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, pronto-socorro e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

§ 1º – Nos estabelecimentos mencionados neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na legislação federal em vigor e em Normas Técnicas Especiais, a critério da autoridade sanitária competente, sempre que julgar necessário.

§ 2º – Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

CAPÍTULO VIII

DOS LABORATÓRIOS E OFICINAS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA

Art. 111 – Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica licenciadas, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 112 – Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica além de instalações adequadas, deverão possuir aparelho, instrumentos, vasilhas, e todos os meios necessários às suas finalidades, mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 113 – O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 114 – Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 115 – Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO IX

DAS CASAS DE ARTIGOS CIRÚRGICOS, ORTOPÉDICOS, FISIOTERÁPICOS E ODONTOLÓGICOS

Art. 116 – Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 117 – Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

I – Prova de constituição da empresa;

II – Prova de habilitação ortopédica.

Parágrafo Único – Para a habilitação a que se refere o inciso II, é necessário:

I - Apresentação de atestados firmados por dois (2) médicos ortopedistas, com firma reconhecida, dizendo da capacidade do profissional na atividade;

II – Certificado de especialização ou estágio expedido por instituições ou empresas especializadas onde o interessado tenha adquirido aptidão adequada.

Art. 118 – Os estabelecimentos de que tratam este Capítulo, não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição médica.

Parágrafo Único – A transcrição do receituário será feita em livro próprio, autenticado pela autoridade sanitária competente.

Art. 119 – As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 120 – É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 121 – Os estabelecimentos que fabricam ou negociam com artigos ortopédicos, deverão observar, além das prescrições do Código de Edificações, ter piso impermeabilizado, e conter no mínimo as seguintes dependências:

- I – Sala para atendimento de clientes;
- II – Sala para a fabricação ou preparação dos aparelhos;
- III – Sanitários independentes para cada sexo separados dos ambientes comuns.

CAPÍTULO X

DOS BANCOS DE OLHOS

Art. 122 – É vedado aos Bancos de Olhos ou aos seus membros e colaboradores, o recebimento ou pagamento de quaisquer importância ou vantagens, sob qualquer título, para efetuar a retirada e a entrega dos olhos doados.

Art. 123 – É vedado aos Bancos de Olhos prestar diretamente assistência médica ou cirúrgica.

Art. 124 – A autorização para o funcionamento dos Bancos de Olhos será solicitada à autoridade sanitária competente pelo médico responsável, em requerimento acompanhado dos estatutos dos Bancos de Olhos, devidamente registrado em Cartório, com todos os requisitos previstos nos dispositivos legais vigentes para as instituições sociais de finalidade filantrópica.

Art. 125 – A autoridade sanitária competente autorizará o funcionamento de apenas um Banco de Olhos dentro de uma área geográfica com raio de 50 km (cinquenta quilômetros)

Art. 126 – Os Bancos de Olhos deverão estar providos e preparados 24 (vinte e quatro) horas por dia com os meios necessários, unidade móvel para a extração dos órgãos doados e o seu transporte para o banco, devendo, para tanto dispor de:

I – Unidade técnica adequada e portátil, esterilizada, com todos os instrumentos necessários à enucleação do olho doado e a condigna recomposição de cavidade orbitária do doador;

II – Meios de transportes para atendimentos;

III – Médico legalmente habilitado e qualificado para o trabalho;

Art. 127 – O laboratório dos Bancos de Olhos deverá ter, no mínimo, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

I – Lâmpada de fenda;

II – Microscópio oftálmico especular com equipamento para documentação fotográfica;

III – Vidraria e instrumentos cirúrgicos específicos para enucleação e separação dos órgãos;

IV – Antibióticos adequados;

V – Aventais, máscaras e gorros cirúrgicos esterilizados;

VI – Refrigerador comum;

VII – Microscópio de laboratório;

VIII – Vidraria e reagentes necessários para teste de compatibilidade tissular;

IX – Câmara com fluxo laminar;

X – Vidraria e reagentes necessários para preservação tissular;

XI – Microscópio cirúrgico;

XII – Estufa;

XIII – Equipamento para cultura;

Art. 128 – Os Bancos de Olhos deverão manter quadro de pessoal técnico devidamente qualificado e legalmente habilitado, em número suficiente para a perfeita execução de suas atividades.

Art. 129 – A Unidade Administrativa dos Bancos de Olhos deverá possuir, obrigatoriamente:

I – Telefone exclusivo para o Banco de Olhos, atendendo 24 (vinte e quatro) horas por dia;

II – Arquivo mantido rigorosamente em dia, com os documentos de doação, dos doadores em vida;

III – Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinado ao registro dos pacientes interessados e seus diagnósticos, e dos respectivos médicos, com os endereços de ambos;

IV – Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente, para o registro dos pacientes receptores dos olhos enucleados e dos respectivos médicos;

V – Arquivo dos relatórios médico-técnicos referentes aos olhos enucleados de doadores.

Parágrafo Único – Os arquivos e livros aos quais se refere este artigo, deverão ser mantidos rigorosamente em dia, no banco de Olhos e serão exibidos à autoridade sanitária competente, sempre que solicitados.

Art. 130 – O atendimento dos pacientes para obtenção de olhos nos respectivos Bancos obedecerá rigorosamente a ordem cronológica de inscrição, no livro próprio, exceto para os casos de emergência devidamente comprovados.

Art. 131 – Os Bancos de Olhos enviarão, anualmente, até o dia 31 de março, às autoridades sanitárias competentes, a lista dos doadores de olhos enucleados no ano, dos respectivos e dos médicos, juntamente com os nomes bem como dos respectivos endereços.

Art. 132 – Os Bancos de Olhos atenderão indiscriminadamente as solicitações de olhos feitas por médicos legalmente habilitados e devidamente qualificados, obedecida a ordem cronológica a que se refere este Capítulo.

Art. 133 – Os Bancos de Olhos deverão ter adequada infraestrutura, estrutura, quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitária, a critério da autoridade sanitária competente e serão mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 134 – O responsável médico pelo banco de Olhos deverá apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

CAPÍTULO XI

DOS BANCOS DE LEITE HUMANO

Art. 135 – Os Bancos de Leite Humano, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 136 – O funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, somente será permitido após a licença expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 137 – Os Bancos de Leite Humano deverão possuir instalações e equipamentos para assegurar a conservação do leite na temperatura de -4°C (menos quatro graus centígrados), dosar o seu teor de gordura e aferir o seu pH.

Parágrafo Único – Os dados técnicos a que se refere este artigo deverão constar no rótulo de cada recipiente.

Art. 138 – Todo material utilizado pelo banco de leite humano, na coleta e armazenamento, deverá ser esterilizado.

CAPÍTULO XII

DOS CONSULTÓRIOS DE PSICOLOGIA

Art. 139 – Nenhum consultório de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo Único – Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo, será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntando para tanto, a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ÓPTICA

Art. 140 – Além das disposições contidas nas legislações federal e estadual, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer as determinações desta Lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 141 – Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

Parágrafo Único – A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a óptica devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Art. 142 – Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse Capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 143 – O responsável técnico que requerer a licença para o funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 144 – Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 145 – Estes estabelecimentos não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 146 – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 147 – Para obtenção do registro de licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 148 – Estão sujeitos ao presente Código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Art. 149 – Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competência exclusiva do médico-oculista.

Art. 150 – Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

I – A manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato;

II – O aviamento das fórmulas de óptica constantes da prescrição médica;

III – A substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições, o conserto e adaptação das armações de óculos e lunetas;

IV – Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 151 – Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos ópticos, deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras até a altura de 2m (dois metros) e área mínima de 10m² (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 152 – As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

CAPÍTULO XIV

DOS ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 153 – Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedades, companhias, empresa de economia mista, entidades estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem, fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito do órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

Parágrafo Único – Entende-se por produtos de uso veterinário todos os preparados de fórmula simples ou complexa, de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 154 – Para o licenciamento desses estabelecimentos, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável, se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 155 – A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 156 – Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinário, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local

autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste Código e suas Normas Técnicas especiais.

Art. 157 – Os canis de hospitais e clínicas veterinárias devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 158 – Os canis devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

CAPÍTULO XV

DOS HOSPITAIS, CASA DE SAÚDE, MATERNIDADES E CONGÊNERES

Art. 159 – Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviços de saúde em regime de internação ou ambulatorial, somente poderão funcionar em todo o município de Araguaína, depois de licenciado, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma de lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

Parágrafo Único – É obrigatório a presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 160 – Para fim de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões aprovados pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO XVI

DOS ÓRGÃOS EXECUTIVOS DE ATIVIDADES HOMOTERÁPICAS

Art. 161 – Entende-se por atividades homoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 162 – Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades homoterápicas, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permita o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere, dentre outras, à planta física, revestimento, iluminação, aeração, de

determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores.

Art. 163 – Os Bancos de Sangue e Serviços de Homoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividades homoterápicas no Município, ficam sujeitas à licença do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 164 – Sem prejuízo do disposto no artigo anterior para fins de licenciamento, os órgãos executivos de atividades homoterápicas obedecerão as exigências específicas em Normas Técnicas Especiais a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO XVII

DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA

Art. 165 – Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 166 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 167 – Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverá ser mencionado com destaque a expressão “sob a Responsabilidade Técnica”, seguida do nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 168 – Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos e dele constarão obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com seu número de inscrição no Conselho regional de Medicina e endereço do consultório ou residência.

Art. 169 – Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável de forma a não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Art. 170 – Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO XVIII

DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

Art. 171 – São profissionais ligados à saúde e, portanto sujeitos a fiscalização e as normas desta Lei, médicos, odontólogos, farmacêuticos, oficiais de farmácia, provisionados, técnicos em prótese dentária, enfermeiras e similares, tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicures, técnicos de higiene dental, assistentes sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Estão sujeitas às sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 172 – Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitam seus portadores na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos Conselhos Regulamentadores da profissão.

TÍTULO IV

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 173 – Os assuntos pertinentes à defesa e proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições deste Código.

Parágrafo Único – Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivos intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rótulo, embalagem, propaganda, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controles, análise fiscal estabelecidos no Decreto-Lei federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, e demais textos em legais posteriores, ficam adotado por esta lei.

Art. 174 – Para os efeitos deste Código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

I – Houver sido misturado ou acondicionado com substâncias que modifiquem as suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;

II – Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

III – Houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde;

IV – O seu volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;

V – Forem apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

Parágrafo Único – Considera-se ainda, para os efeitos deste Código:

I – Comércio ambulante – toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias ou logradouros públicos, ou que realize vendas a domicilio;

II – Serviços temporários – o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO

Art. 175 – Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser exposto ao consumo após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da União ou por ela delegado.

Art. 176 – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as exigências da legislação federal específica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis:

I – A qualidade, a natureza, o prazo de validade e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II – Nome ou marca do alimento;

III – Nome da empresa responsável;

IV - Endereço completo da firma responsável;

V – Número do registro do alimento no órgão competente da União;

VI – Indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionado e indicando o código de identidade correspondente;

VII – Número de identificação de partida e lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII – O peso ou volume líquido;

IX – Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou Normas Técnicas Especiais, Federais, Estaduais e Municipais.

Parágrafo Único – Para os efeitos da vigilância e fiscalização municipal, aplicam-se as disposições do Decreto-lei federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante às exigências de rotulagem, etiquetagem e aditivação dos alimentos.

CAPÍTULO III

DOS ADITIVOS

Art. 177 – Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

I – Comprovado a sua inocuidade;

II – Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

III – Utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de normas de Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;

IV – Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;

V – Estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo Único – os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Art. 178 – No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais presentes no alimento.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 179 – São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União, abrangendo:

I – Denominação, definição e composição compreendendo à denominação do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitem fixar um critério de qualidade.

II – Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III – Aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV – Requisitos aplicáveis ao peso e medida;

V – Requisitos relativos a rotulagem e apresentação do produto;

VI – Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1º – Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º – Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentada.

§ 3º – Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º – Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º – Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 180 – Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos

bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único – Nos casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo, serão esclarecidos pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), ou órgão que legalmente a substitua.

CAPÍTULO V

DA VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 181 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 182 – A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consumam alimentos.

§ 1º – Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumo ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

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

§ 3º – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 183 – 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 e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º – Os gêneros alimentícios, que por força da 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 com as mãos.

§ 3º – A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens ou aditivos.

Art. 184 – É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º – Excetuam-se das exigências deste artigo, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes;

§ 2º – Nesses recipientes devem constar em local visível a expressão: “proibida a reutilização para alimentos”.

Art. 185 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único – Os produtos utilizados deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 186 – Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 187 – 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. 188 – As peças, maquinarias, utensílios recipientes, equipamentos, 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 as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 189 – Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelo estabelecimento onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 190 – Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 191 – No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 192 – Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 193 – A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 194 – Os alimentos susceptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 195 – O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 196 – O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou se processe os produtos, dever obedecer às técnicas recomendadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 197 – Na Vigilância Sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão dentre outros, os seguintes aspectos:

I – Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente no que diz respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado;

II - Na atividade de que trata o inciso anterior, verificar-se-á se foram cumpridas as normas técnicas sobre limites admissíveis de contaminantes biológicos e bacteriológicos, as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos no processo de fabricação, de transformação ou elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes em contato com os alimentos; contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis, e outras;

III – Procedimentos de conservação em geral;

IV – Menções na regulamentação dos elementos exigidos pela legislação federal pertinente;

V – Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas complementares pertinentes;

VI – Validade dos produtos;

VII – Normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário, dos locais onde se exerçam as atividades respectivas.

CAPÍTULO VI

COLETA, AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 198 – Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 199 – A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo Único – Se o resultado da análise de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o Auto de Apreensão e depósito.

Art. 200 – A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Coleta de Amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º – A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

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

§ 3º – Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a coleta das amostras de que trata o parágrafo 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do 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 deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 201 – Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou

responsável e outra ao produtor e/ou comerciante do alimento, e com a 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º – Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste Código, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º – Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º – No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º – Decorridos os prazos de que se trata os parágrafos 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º – Se o resultado da análise for condenatória e se referir à amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova coleta de amostra.

§ 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 infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 202 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito de laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

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

§ 5º – Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o 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 será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 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. 203 – Aplicar-se-á a contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 204 – Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do período responsável pela análise condenatória à autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º – O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º – A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de seu recebimento.

§ 3º – Esgotado o prazo referido no parágrafo anterior, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 205 – No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1.000 UVF (hum mil unidade de valor fiscal), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo Único – Excetuado os casos de presença de organismo patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deteriorização inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 206 – No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

CAPÍTULO VII

QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 207 – Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo de alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I – Estejam em perfeito estado de conservação;

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

III – Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV – Obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 208 – São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I – Contenham substâncias venenosas ou toxina em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor.

II – Transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecidos limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III – Contenham parasitas patogênicas em qualquer estágio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV – Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V – Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI – Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII – Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII – Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX – Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial.

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

XI – Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, estejam à venda, sem a devida proteção.

Art. 209 – Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 210 – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I – Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituído por outras de qualidade inferior;

II – Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

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

Art. 211 – Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I – Provierem de estabelecimento não licenciado pelos órgãos competentes, quando for o caso;

II – Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;

III – Não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV – Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V – Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que

tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais, estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 212 – Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração, as alterações havidas nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPÍTULO VIII

NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 213 – Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidas neste Capítulo, é proibido:

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

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

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

IV – Utilização de gordura ou de óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V – A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

VI – Manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;

VII – Manter acima de 10°C (dez graus Celsius) a margarina e os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;

VIII – Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada;

IX – Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avarias na mesma.

Art. 214 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vítimas vivas”, compreendendo igualmente

quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

I – Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II – Serão usadas em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação e escolhidas pelo consumidor;

III – Quando em sua fabricação 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, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 215 – Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I – Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor com todo o rigor de higiene;

II – A cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III – O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;

IV – Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo, consoante critérios estabelecidos pelo órgão competente;

V – A estocagem e raspagem de cana deverão ser realizadas, 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 qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transportes e acondicionamentos;

VIII – Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 216 – 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)

TÍTULO V

DAS BEBIDAS E VINAGRES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 217 – Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único – Para efeito deste Código, bebidas e vinagres é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal pertinente.

Art. 218 – É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste Código, em desacordo com as normas técnicas especificadas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 219 – A comercialização de bebidas de qualquer natureza, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 220 – Aplicam-se às bebidas e vinagres, quanto a rotulagem, os dispositivos constantes dos artigos 178 e 179 deste Código e demais normas legais da legislação federal que regem a matéria.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES

Art. 221 – Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º – As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes, e cada lote apresentará uma inferior a 2 (dois) livros de produto colhido.

§ 2º – A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se possível for.

§ 3º – Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para perícia de contraprova.

§ 4º – O resultado na análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da coleta da amostra do produto.

§ 5º – Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 03 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, que no prazo de 5 (cinco) dias, enviará 1 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 222 – O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

§ 1º – A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo.

§ 2º – No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 05 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 223 – Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 224 – A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

§ 1º – O perito do interessado realizará a análise de que trata este artigo.

§ 2º – A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

§ 3º – Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

§ 4º – Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 5º – Ao perito do interessado será dado conhecimento de análise condenatória, prestada as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

§ 6º – Da perícia de contraprova serão lavrados laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia a autoridade fiscalizada e ao perito do interessado.

§ 7º – Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriores nomeados.

§ 8º – Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

TÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 225 – Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem regulamentado e que vier a ser regulamento através de normas técnicas, deverá possuir:

- I** – Licença de funcionamento Sanitário (Alvará);
- II** – Certificado de Inspeção Sanitária;
- III** – Água corrente potável;
- IV** – Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V** – Ralos no piso;
- VI** – Ventilação e iluminação adequadas;
- VII** – Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VIII** – Recipientes com tampa, adequadas para lixo;
- IX** – Vasilhames de inócuo, inatacável, sem rasuras ou fragmentações para o preparo e o uso e transporte de alimentos;

X – Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras alimentícias de fácil deteriorização, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI – Armários com portas, que atendam a demanda, apropriadas para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, e critério da autoridade sanitária competente;

XII – As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV – Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, que evitam a entrada de insetos.

XV – As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processos de esterilização.

§ 1º – A licença para Funcionamento Sanitário (Alvará) será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

§ 2º – O certificado de Sanitário será padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º – A guia de pagamento, devidamente autenticada pelo órgão competente, poderá constituir e equivaler, após a realização e inspeção ou vistoria, a Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e Caderneta de Inspeção Sanitária.

§ 4º – A critério da autoridade sanitária competente, poderá ser exigido ainda dos estabelecimentos de que trata este título, Caderneta de Inspeção Sanitária, para anotações de observação de interesse da fiscalização sanitária, cujo modelo, forma e dimensões serão definidas em ato próprio do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 226 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I – Ter em depósito substâncias nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.

II – Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou ter contato com alimentos;

III – Varrer a seco;

IV – Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;

V – Comunicar diretamente com residência; (açougues)

VI – Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

§ 1º – Só será permitida a comercialização de saneamentos, 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.

§ 2º – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes destes capítulos deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 227 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II – Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

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.

Parágrafo Único – Materiais não previstos neste Código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas constantes do Código de Edificações do Município.

SEÇÃO I

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 228 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão observar as seguintes normas:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;

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

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

IV – Aberturas teladas com telas a prova de insetos;

V – Água corrente, quente e fria;

VI – Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII – Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes ser feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII – Filtro para água que atenda a demanda;

IX – É proibido a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

SEÇÃO II

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 229 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas;

I – Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até à altura mínima de 2.00 (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintadas 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 do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V – Vaso sanitário com tampas e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI – Portas providas de molas;

§ 1º – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, observado o que dispõe o Código de Edificações do Município.

§ 2º – Além dos dispositivos contidos no parágrafo anterior, ficam os estabelecimentos que comercializem bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO III

ANTE-SALAS

Art. 230 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir:

I – Piso cerâmico com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2.00 (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III – Lavado com água corrente;

IV – Salão;

V – Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

SEÇÃO IV

DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 231 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimento deverão possuir:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para o escoamento das águas de lavagem;

II – Estrados para sacarias;

III – Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2.00 (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

IV – Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permite uma perfeita limpeza e higienização.

V – Ventilação adequada.

SEÇÃO V

VESTUÁRIOS

Art. 232 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestuários deverão possuir:

I – Cômodos separados por sexo;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos, material eficiente até a altura de 2.00 (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III – Piso cerâmico ou de material, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV – Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permite uma perfeita limpeza e higienização.

V – Porta provida de mola;

VI – Armário para a guarda de vestuários e bens pessoais.

Parágrafo Único – Sujeito ao cumprimento das disposições deste capítulo, a padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifes, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 233 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será exercida pela secretaria municipal de saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal (DVS).

I – A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II – A captação, canalização, depósito, tratamento, a distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

III – As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação de transporte e depósitos de todos os produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

IV – O exame dos animais de açougue antes e pós-nortem;

V – A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento e normas Federais ou fórmulas aprovadas;

Parágrafo Único – Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério da DVS.

Art. 234 – O registro será requerido a Secretaria Municipal de Saúde, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – Requerimento dirigido ao Secretário de Saúde do Município de Araguaína, solicitando o Registro e a inspeção pelo (DVS) Departamento de Vigilância Sanitária.

II – Licença prévia concedida pela DVS e liberação concedida pela Secretaria de Planejamento.

III – Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada com memorial descritivo;

IV – Relação discriminada do maquinário e Fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

V – Registro na junta Comercial do Estado do Tocantins (fotocópias de constituição e demais atos de alterações);

VI – Documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno;

VII – Registro no Cadastro Geral de Contribuintes – CGC;

VIII – Alvará de Licença e Alvará de Licença Sanitária Municipal.

Parágrafo Único – Precedendo a solicitação do registro referido neste artigo, o interessado deverá encaminhar carta consulta acompanhada do pré-projeto a DVS para obtenção da Licença prévia e análise preliminar da DVS.

Art. 235 – As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos a inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pela DVS.

Art. 236 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pela DVS.

Art. 237 – Nos estabelecimentos de produtos de origem destinados à alimentação humana e considerados básicos para efeito de registro, e apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 238 – Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 234 e 237, o Chefe da DVS autorizará a expedição do “TÍTULO DE REGISTRO” ou “TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO”.

Parágrafo Único – Na hipótese de expedição de “TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO” deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 239 – O estabelecimento que interromper do seu funcionamento, por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividade mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses, poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 240 – O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto a DVS.

Art. 241 – Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma e respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada dependência que possam ser comuns.

CAPITULO II

FUNCIONAMENTOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 242 – Para aprovação dos estabelecimentos dos produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I – Dispor de luz natural e artificial, e de ventilação.

VII – A classificação de produtos ou sub-produtos de acordo com os tipos e padrões previstos nos regulamentos das Normas Federais ou fórmulas aprovadas.

VIII – Os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias primas ou produtos;

IX – As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;

X – Os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas a alimentação humana.

Art. 243 – Os técnicos em inspeção portarão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde, contendo a sigla DVS, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo Único – É obrigatório a prévia apresentação da carteira de identidade funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

SEÇÃO I

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 244 – Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I – Matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovados para o abate, fábricas de embutidos, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carne e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II – Usinas de processamentos de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III – Entrepasto do pescado e fábrica de conservas de pescados;

IV – Entrepasto de ovos e fábrica de conservas de ovos;

V – Apiários “Estabelecimentos onde cria abelhas”;

VI – Matadouros de abastecimento regionalizado e Estâncias Leiteiras.

VII – Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

VIII – Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como e instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES e COELHOS devem satisfazer as condições seguintes;

a) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegidas dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

b) Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo de carcaça (toelite) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeça;

c) Dispor de dependências exclusivas para a operação de sangria

d) Dispor de dependências exclusivas para as operações de escalagem e depenagem, ou de esfola, no caso dos coelhos;

e) Dispor de dependências para as operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) Dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes carcaças.

Art. 245 – Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros;

Art. 246 – O pessoal que manipula produtos contaminados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anticépticos apropriados.

Art. 247 – É proibido fazer refeições nos locais onde se realiza trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 248 – É proibido empregar na coleta, embalagens, ou conservação matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, festamo com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 249 – Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º – Inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, pra qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, de exercerem atividades industriais.

§ 2º – Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será **IMEDIATAMENTE AFASTADO DO TRABALHO**, CABENDO à DVS comunicar o fato a autoridade de Saúde Pública.

Art. 250 – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matéria primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou contingentes que tenham serviço para produtos não comestíveis.

Art. 251 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatório rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames.

CAPÍTULO III

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 252 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Matadouro.

II – Abatedouro Público.

III – Matadouro para Abastecimento Regionalizado.

IV – Charqueada.

V – Fábrica de conservas.

VI – Fábrica de Produtos Gordurosos.

VII – Entrepasto de Carnes e Derivados.

VIII – Fábrica de Produtos Derivados não comestíveis.

§ 1º – Entende-se por “Matadouro” o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio de Araguaína dotado de instalações completas e equipamentos adequados para abate, manipulação elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob várias formas, com aproveitamento completo, e perfeito dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º – Entende-se por “Matadouro para abastecimento Regionalizado” o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne processada e/ou em natureza ao comércio regional. O matadouro para abastecimento regionalizado será implementado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos do plantel, vizinhos deverão pertencer a produtores associados e submetidos a um programa único de defesa sanitária animal.

§ 3º – Entende-se por “Charqueada” o estabelecimento que produza charque dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º – Entende-se por “Fábrica de Conserva” o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougues, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de trio industrial e aparelhagem adequada para o preparo, de subprodutos não comestíveis.

§ 5º – Entende-se por “Fábrica de Produtos Gordurosos” o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo gorduras, excluída a manteiga, adicionada ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 6º – Entende-se por “Entrepasto de Carnes e Derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas, congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais.

§ 7º – Entende-se por “Fábrica de Produtos Derivados não Comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias primas de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

Art. 253 – Considerando-se “Carne de Açougue” as massas musculares maturadas, e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º – Quando destinada a elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º – Considera-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 254 – O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a “carcaça”.

§ 1º – Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º – A “Carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 255 – A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gêneros”, significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTOS DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 256 – As normas de implantação de funcionamento dos “Matadouros para Abastecimento Regionalizado”, bem como o sistema de inspeção associado a um

programa específico de origem animal, e ainda, o sistema de comercialização dos seus produtos, serão detalhados por Ato de Secretário Municipal de Saúde.

Art. 257 – Os demais estabelecimentos de carne e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – Ser localizados em área suburbana ou rural, dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitirem a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada, à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias primas.

II – Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros.

III – Dispor, no caso de estabelecimentos de abate de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais.

IV – Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitam o contato das carcaças com o piso entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas.

V – Dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis.

VI – Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o aproveitamento de matérias primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga, ressalga e secagem de carnes, do depósito do subproduto não comestível e de depósito e de depósito diversos, proporcionais à capacitação do estabelecimento.

VII – Dispor de equipamentos completos e adequados, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros.

Art. 258 – Matadouro Público Municipal aplica-se a legislação deste regulamento com inspeção Sanitária do DVS Municipal.

Parágrafo Único – Uma vez estando funcionando o Matadouro Municipal ou outro Matadouro oficializado pela DVS só será permitido a comercialização de carnes inspecionadas pela DVS Municipal ou SIF – Serviço de Inspeção Federal.

SEÇÃO II

FUNDAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS

Art. 259 – Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados deverão:

- a) Dispor de portas amplas;
- b) Ter piso liso e impermeável;
- c) Paredes revestidas de azulejo ou material impermeável até a altura de 2m;
- d) Paredes de cor clara;
- e) Balcão de material impermeável de cor clara;
- f) Janelas teladas;
- g) Teto forrado;
- h) Pia com água corrente;
- i) Fossa séptica para destino dos dejetos;
- j) Ralo;
- m) Barra com gancho galvanizado, inox ou alumínio;
- n) Ventilador no teto;
- o) Possuir câmara fria ou freezer funcionando;
- p) Possuir serra-fita;
- q) Possuir máquina de moer carne;
- r) Embalagem plástica;
- s) Mesa de manipulação fixa e impermeável de inox;
- t) Ganchos, facas de material inox;
- u) Balança;
- v) Caixa inox para subproduto;

x) Secador de carne com tela;

z) Pagar anualmente Alvará de Licença Sanitária Municipal.

Art. 260 – O pessoal envolvido no processo de comercialização do produto de carnes e derivados deverão:

a) Usar jaleco e gorro, limpos e higiene;

b) Ter carteira de Saúde renovada a cada ano.

Art. 261 – Não é permitido nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados:

a) Uso de cepo de madeira;

b) Varal de carne fora do estabelecimento sendo que o mesmo poderá estar dentro do estabelecimento e ser material inox;

c) Presença de inseticida dentro do estabelecimento;

d) Presença de animais dentro do estabelecimento;

e) Fumar dentro do estabelecimento;

f) Escoar água servida para rua;

g) Máquina de moer carne desprotegida do plástico protetor;

h) Estocar carne moída;

Art. 262 – Só poderá ser comercializada a carne com o carimbo de inspeção oficial e que possui o certificado de inspeção federal ou municipal.

Art. 263 – A carne que não tiver inspeção normal para consumo humano será apreendida e inutilizada.

Art. 264 – A carne que tiver procedência clandestina e estiver em condições de consumo, será apreendida e doada a instituições filantrópicas.

Art. 265 – O proprietário que estiver em falta no artigo deste regulamento poderá sofrer as seguintes penalidades a juízo da DVS Municipal:

a) Advertência;

b) Multas que variam de 10 a 100 UFM conforme gravidade da infração;

c) A interdição temporária ou permanente do estabelecimento.

Art. 266 – Todo estabelecimento que comercializa produtos alimentícios deverá ter Licença Sanitária Municipal, a qual será expedida perante aprovação da DVS Municipal e mediante reconhecimento de taxa anual, cuja tabela é normatizada pela Administração Municipal.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE LEITES E DERIVADOS

Art. 267 – Os estabelecimentos de leite e derivados classificados em:

I – Postos de leite e derivados;

II – Estabelecimentos industriais;

III – Estâncias leiteiras;

§ 1º – Entende-se por “postos de leite e derivados” estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito por determinado tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 2º – Entende-se por “estabelecimentos industriais” os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§ 3º – Entende-se por “estância leiteiras” as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite ao abastecimento regionalizado.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 268 – As indústrias de laticínios e estabelecimentos congêneres, observadas as disposições federais vigentes e as dos estabelecimentos industriais deste Código, devem, ainda, observar o seguinte:

I – Serem localizadas em pontos distantes de fontes produtoras de mau odor;

II – Terem as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes internas, impermeabilizadas até a altura mínima de 2.00 m (dois metros), das que se detinham à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

III – Terem o piso revestido de material antiderrapante, liso, resistente e impermeável;

IV – Terem abastecimento de água quente e fria;

V – Terem câmaras frigoríficas;

VI – Disporem de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada.

VII – Quando destinado ao beneficiamento de leite para o **CONSUMO DIRETO**, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo ou ainda desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

a) Ter dependências para análise físico-químicas e microbiológica para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

VIII – Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando destinem a fabricação de **QUEIJO FUNDIDO E/OU QUEIJO RALADO**:

a) Ter dependências para recebimento de produtos semi-acabamentos, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação de demais operações necessárias ao funcionamento;

b) Dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

Art. 269 – Tendo o laticínio com pasteurização funcionando e apresentada a entender toda a demanda, não será permitido a comercialização do leite cru na cidade.

Art. 270 – O pessoal envolvido na pronta entrega do leite pasteurizado deverão estar trajando uniforme padrão completo e possuir carteira de saúde renovadas anualmente.

Art. 271 – A DVS poderá recolher amostras para exames em qualquer fase do processo; produção transportes e comércio

Art. 272 – Os postos de venda de leite pasteurizado deverão possuir freezer em bom estado de higiene e conservação e fora do alcance dos raios solares.

Art. 273 – A DVS Municipal poderá recolher em qualquer dos processos produção, transporte, depósito, comercialização de todo o leite vendido ou fora dos padrões comerciais; inutilizando-o.

Art. 274 – Leite pasteurizado que estiver próprio para o consumo humano, mas que em qualquer de suas fases do processo: produção, transporte ou comercialização não atendendo algum artigo deste regulamento, o produto será apreendido e doado a instituições filantrópicas.

Art. 275 – O posto de venda de leite que ferir qualquer artigo deste regulamento poderá ter sua licença sanitária cassada, portanto, proibida de comercialização este produto, bem como também poderá ter suas licenças cassadas, as indústrias conforme a gravidade e o juízo da DVS Municipal.

Art. 276 – As multas referentes a irregularidades, de processo de produção, depósito, transporte, comércio do leite impróprio será de 10 a 100 UFM conforme a gravidade a juízo da DVS Municipal.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 277 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Entrepasto do pescado;

II – Fábrica de conservas de pescado.

§ 1º – Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º – Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subproduto não comestíveis.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIDAMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 278 – Os estabelecimentos de pescado e de derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, e comercializem **PESCADO, RESFRIADO E CONGELADO** e/ou dediquem a sua **INDUSTRIALIZAÇÃO** para consumo humano, sob qualquer forma:

a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem, expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange a fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas a manipulação;

d) Dispor de equipamento adequado a hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza, higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) Dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitido se o encaminhamento dos resíduos de pescado dos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final.

j) Dispor, da elaboração dos produtos curados de pescados, de câmaras frias em número e dimensões necessários a sua estocagem, podendo e casos ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequada ao seu armazenamento;

l) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

m) Dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

II – Os estabelecimentos destinados a ESTOCAGEM de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

III – Os estabelecimentos destinados a **FABRICAÇÃO** de **SUBPRODUTOS** não comestíveis de pescado devem satisfazer as condições:

a) Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaboram farinhas de pescado;

b) Localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

c) Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamento a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 279 – O pescado que não estiver nos padrões normais ao consumo humano será apreendido e inutilizado quando apresentar pelo menos uma das seguintes características:

I – apresentar aspecto áspero e ressecado.

II – olhos fundos e opacos.

III – guelras pálidas e sem brilho.

IV – prolapso anal.

V – formação de dígito à pressão dos dedos.

CAPÍTULO VI

ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHA

Art. 280 – Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – apiários.

II – entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º – Entende-se por “apiário” o estabelecimento destinado a produção, podendo dispor instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º – Entende-se por “entreposto de mel e cera de abelhas”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 281 – Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I – dispor de dependências de recebimento.

II – dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 282 – Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – entreposto de ovos;

II – fábrica de conserva de ovos.

§ 1º – Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispõem ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º – Entende-se por “fábrica de conserva de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento da industrialização de ovos.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 283 – Os estabelecimentos de ovos e derivados vem satisfazer as seguintes condições:

- I – dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II – dispor de área para ovos cópia, exame de fluorescência da casca e verificação de conservação dos ovos;
- III – dispor de área para classificação comercial;
- IV – dispor, quando necessário de câmara frigorífica.
- V – dispor, quando for o caso de dependências para industrialização.

Parágrafo Único – As fábricas de conserva de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

Art. 284 – Determina características do ovo fresco e do velho, assim como a correta conservação dos mesmos.

1 – Características do ovo fresco:

- I – clara espessa.
- II – gema redonda, fixa ao centro.
- III – casca áspera e fosca.
- IV – O pH um pouco ácido derivado a presença de cor no seu interior.

2 – Características do ovo velho:

- I – clara quase liquefeita.
- II – gema dilatada, deslocada do centro.
- III – casca lisa com algum brilho.
- IV – Em virtude de terem a casca porosa, permitem a entrada de ar substituindo grande parte do CO_2 ; com isso o pH interno se torna alcalino e favorece o desenvolvimento de germes de putrefação que produzem gases fazendo o ovo arrebentar.

V – A penetração de ar no interior do ovo facilita o reconhecimento do ovo mal conservado; ou então, colocando-o contra a luz, verifica-se o deslocamento da gema.

CAPÍTULO VIII

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 285 – Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino as águas servidas e residuais.

Parágrafo Único – O Departamento de Vigilância Sanitária poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 286 – Os maquinários, carros, tanques, vagões, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações **COMESTÍVEIS** e **NÃO COMESTÍVEIS**.

Art. 287 – Os pisos e paredes, assim como equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo DVS.

Art. 288 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou de comestíveis e mediante autorização da inspeção Municipal não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único – É proibido a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria prima.

CAPÍTULO IX

DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

SEÇÃO I

DAS NORMAS GERAIS

Art. 289 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve construí-los, adaptá-los, mantê-los, e utilizá-los de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros, de qualquer contaminação ou alteração e manter temperatura adequada à sua conservação, se for o caso.

Art. 290 – A pessoa deve providenciar o licenciamento prévio e sua renovação anual, junto à autoridade de saúde, dos veículos que transportem:

- I** – carnes, derivados e seus subprodutos;
- II** – pescado, derivados e seu subprodutos;
- III** – leite, derivados e seus subprodutos;
- IV** – produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
- V** – refeições de cozinhas industriais, rotisserias e serviços de bufê;
- VI** – mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;
- VII** – café torrado e/ou moído;
- VIII** – gelo.

§ 1º – Estão ainda sujeitos às exigências deste Regulamento os veículos em geral, utilizados no comércio ambulante e em feiras livres.

§ 2º – A autoridade de saúde pode, caso necessário estender a exigência de licenciamento prévio aos veículos que transportem gêneros alimentícios não relacionados neste artigo.

§ 3º – Nas licenças sanitárias deve constar, além do nome do proprietário do veículo o seu endereço, o número da placa de licenciamento do mesmo no Departamento de Trânsito, e natureza da mercadoria transportada.

§ 4º – A isenção do licenciamento sanitário não exclui o poder de fiscalização sanitária sobre os veículos, suas cargas e pessoal.

Art. 291 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os condutores e ajudantes portem carteira de saúde, façam uso de vestuários adequados e limpos e possuam bons hábitos de higiene.

Art. 292 – A pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve provê-los de:

I – separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e do ajudante;

II – compartimento de carga de acordo com a finalidade;

III – prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza;

IV – meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminação de qualquer natureza, em qualquer das operações.

§ 1º – É proibido ao pessoal transportar seus pertences, repousar ou viajar no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda;

§ 2º – É proibido transportar, juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estanhas e outras que possam contaminá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou de qualquer forma, torná-los impróprios para o consumo.

§ 3º – É proibido transportar, juntamente com alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados, outros alimentos não-protegidos, bem como alimentos cozidos com alimentos crus.

§ 4º – É proibido o uso de veículos de transporte de gêneros alimentícios para outras atividades, principalmente para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicos ou capazes de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

§ 5º – O manuseio dos produtos transportados, quando não puder ser evitado, deve ser realizado com as mãos protegidas.

Art. 293 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam mantidos nas mais rigorosas condições de higiene e limpeza.

§ 1º – Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde.

§ 2º – Permite-se a proteção do piso do veículo com esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 294 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não-corrosível.

Parágrafo Único – Nas laterais externas do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e a natureza da mercadoria transportada.

SEÇÃO II

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE

Art. 295 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de carnes deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I – compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;

II – revestimento interno metálico não-corrosível de superfície lisa e contínua;

III – vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos;

IV – equipamentos de suspensão feitos de material não-corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque o piso e de modo a ter facilitada a sua retirada, quando do transporte de carcaças inteiras, metades e quartos.

§ 1º – Os pedaços de carne ou derivados devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não-corrosíveis.

§ 2º – Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados e as cabeças e patas somente se escaldadas e/ou depiladas.

§ 3º – Os intestinos só podem ser transportados se estiverem acondicionados em embalagem firme, impermeável e submetida previamente à limpeza e desinfecção nas operações de carga e descarga.

§ 4º – Para o transporte de carne sobre os ombros o pessoal deve utilizar, além do uniforme adequado, uma peça de proteção na nuca.

§ 5º – Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste artigo, podendo a mercadoria ser

acondicionada a granel em pequenos compartimentos integrados no veículo ou sobre prateleiras, ou ainda dependurada em ganchos, quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado.

§ 6º – Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via pública, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deve estar acondicionada desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade.

SEÇÃO III

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE PESCADO

Art. 296 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de pescado deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I – Compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;

II – Instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se a critério da autoridade de saúde, o emprego de neve carbônica, de gelo picado em escamas sob a condição de representar, no mínimo, 30% do peso total da mercadoria.

§ 1º – O pescado em espécie deve estar acondicionado em caixas adequadas, mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

§ 2º – O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não-corrosível e liso, ou em unidades de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes e vasilhames devidamente rotulados e originais dos estabelecimentos industriais.

SEÇÃO IV

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE LEITE “IN NATURA”

Art. 297 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de leite “in natura” deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I – compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico;

II – compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não-absorvente e contínuo, que permita a lavagem e desinfecção;

III – equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituído de cestas ou caixas de formato adequado, de fácil limpeza e desinfecção.

§ 1º – Os tanques devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde e de compartimentação adequada, construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando necessário, de isolamento térmico.

§ 2º – As tubulações, registros e válvulas devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde, de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminação.

§ 3º – Os latões e outros vasilhames devem ser de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada.

§ 4º – É proibido o emprego de carros tanques ou tanques transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado destinado ao consumo humano.

§ 5º – Permite-se o transporte de leite em latões quando no estado cru, para sua entrega às usinas de pasteurização e estabelecimento de laticínios, ou para sua distribuição ao consumo humano nas localidades que não dispuserem de abastecimento de leite pasteurizado.

§ 6º – Permite-se a entrega de leite pasteurizado acondicionado em latões e com fechos invioláveis para consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.

§ 7º – Permite-se juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo, unicamente de seus produtos e subprodutos, quando para consumo humano.

SEÇÃO V

DOS VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DOS DEMAIS ALIMENTOS

Art. 298 – Toda pessoa proprietária de/ou responsável para transporte dos demais gêneros alimentícios que não os previstos nesta seção, devem obedecer além das disposições de ordem geral deste Regulamento, às seguintes:

I – Carne, pescado e leite em espécie, não podem ser transportados por estes veículos, exceção feita a pequenas entregas à domicílio quando devidamente acondicionado;

II – Os compartimentos de carga, quando não forem do tipo fechado, devem ter cobertura obrigatória, sendo terminantemente proibida a sua utilização para o transporte de pessoas;

III – As mercadorias devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou indústrias e devidamente rotulados.

§ 1º – Os gêneros alimentícios que necessitem ser mantidos refrigerados ou congelados devem sê-lo nas temperaturas exigidas neste Regulamento.

§ 2º – Para o transporte das mercadorias dos proprietários rurais aos centros consumidores e para a movimentação de gêneros ensacados, embarrilhados, encaixotados ou em embalagens outras, devem ser cumpridas as disposições deste Regulamento, exigindo-se como mínimo, a critério da autoridade de saúde, a proteção contra os raios solares diretos, chuva, excesso de calor, poeiras e outras contaminações.

§ 3º – Para a entrega de gêneros alimentícios a domicílio, os veículos devem possuir, obrigatoriamente, compartimento de carga fechado.

§ 4º – Os veículos, para transporte de ossos, sebos de demais resíduos de alimentos, devem dispor de compartimento de carga fechado ou totalmente coberto com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, devendo ser mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene.

CAPÍTULO X

DO CONTROLE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Art. 299 – No controle dos alimentos e bebidas devem ser verificadas as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

Parágrafo Único – O controle dos alimentos e bebidas deve estender-se ao cumprimento das exigências de registro e rotulagem.

SEÇÃO I

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 300 – A fiscalização dos alimentos e bebidas deve ser efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

Parágrafo Único – Os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à autoridade de saúde, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições deste Regulamento.

Art. 301 – Os alimentos estão sujeitos à fiscalização da autoridade competente, tanto nos armazéns das empresas de transporte como em trânsito.

Parágrafo Único – As empresas de transporte devem fornecer à autoridade de saúde todos os esclarecimentos sobre as mercadorias depositadas ou em trânsito, bem como facilitar a inspeção e a coleta de amostras para análise.

Art. 302 – A autoridade de saúde tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua ou venda alimentos.

Art. 303 – A pessoa proprietária, detentora, possuidora, responsável ou depositária dos alimentos e bebidas ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibida de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou modificá-los, no todo ou em parte, ou de empregá-los de qualquer forma, sob pena de sanções legais e regulamente prevista.

Art. 304 – Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros, encontrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes para o lixo ou inutilizados.

Art. 305 – A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos é responsável por todo o produto que envie ao comércio, devendo, no caso de ocorrerem defeitos por falhas na elaboração, acondicionamento ou transporte, proceder o seu aproveitamento condicional ou inutilização conforme o caso.

§ 1º – Ressalvado o período de análise fiscal, é proibido, nos estabelecimentos mencionados neste artigo, o armazenamento, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionado ou conservação.

§ 2º – Na ocorrência do parágrafo anterior, mesmo não decorrido o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, se a autoridade de saúde constatar que a mercadoria não se acha em condições de aproveitamento condicional, identificada ou devidamente separada das demais, a mesma será apreendida.

Art. 306 – Os alimentos destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, quando encontrados expostos à venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art. 307 – No interesse da saúde pública poderá a autoridade de saúde proibir, em locais e regiões que determinar, o ingresso e/ou venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Parágrafo Único – Enquanto perdurar a situação prevista neste artigo, a autoridade de saúde poderá exigir que o trânsito de determinadas mercadorias seja acompanhada da sua autorização.

Art. 308 – A fiscalização se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos e bebidas, quaisquer que sejam os veículos empregados para a sua divulgação.

Art. 309 – Quando a fiscalização comprovar através de análise fiscal, casos de alimentos e bebidas condenados oriundos de outra Unidade de Federação, resultado da análise condenatória será obrigatoriamente, comunicado ao órgão federal competente e ao congênere da Unidade Federativa de procedência da mercadoria.

Art. 310 – A autoridade de saúde pode, cautelarmente, apreender ou sustar a distribuição, venda ou consumo de alimentos e bebidas, interditar estabelecimentos relacionados com os mesmos, bem como tomar quaisquer outras medidas, sempre que a defesa da saúde pública assim o exigir.

CAPÍTULO VII

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

Art. 311 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

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

II – Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III – Ganchos de materiais 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. 312 – É proibido no estabelecimento:

I – O uso de machadinha, que será substituídas 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 a 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 aí 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 de iluminação;

VIII – Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos a inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa;

Art. 313 – Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos;

I – Dispor de compartimento de carga completamente fechado;

II – Possuir vedação para evitar o derrame de líquido;

III – Possuir, para transportes de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, devendo ainda os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouro e açougues possuir carrocerias fechadas e vedadas;

IV – No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escama, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

V – O pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza;

VI – O peixe fretado deve estar acondicionado em recipiente, de material não corrosível e liso, ou em unidade de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais.

Parágrafo Único – A autoridade Sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura ambiente, quando de seu carregamento poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

CAPÍTULO VIII

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 314 – Fica proibido a criação de qualquer espécie animal em fundo de quintal de residências localizadas no perímetro urbano.

Art. 315 – A criação de animais como suínos, aves, e outras espécies só poderão ser criados em local afastado de moradores ou em zona rural desde que não esteja prejudicando vizinhos ou contaminando o meio ambiente como: rios, lagos e outros.

Art. 316 – Fica proibido a matança de animais que provoquem ruídos nos quintais de residências, estando o proprietário sujeito a multa e até mesmo apreensão dos animais.

CAPÍTULO IV

DOS BARES, LANCHONETES, LEITEIRIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS, OS RESTAURANTES, BOATES, CASA DE CHOPE, CHURRASCARIA, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 317 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

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

CAPÍTULO V

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 318 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintadas na cor clara, sendo proibido o uso de madeiras;

II – Teto liso, pintado na cor clara;

III – As instalações sanitárias, além das disposições exigidas neste Código para os estabelecimentos em geral, deverão ser separadas por sexo com acesso independente e cuja quantidade observará as exigências contidas no Código de Edificações do Município;

IV – Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

V – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após sua utilização por cada consumidor.

Parágrafo Único – É proibido ainda, nos estabelecimentos mencionados neste CAPÍTULO, servir à mesa, pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

Art. 319 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalha e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 320 – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem; as paredes, até 2.00 (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante pintadas na cor clara, e dispor de;

I – Local para lavagem e secagem de roupas;

II – Depósitos de roupas servidas;

III – Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 321 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir;

I – Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II – Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guarda de farinha, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III – Amassante ou vapor e secagem;

IV – Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

V – Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), sendo que, nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no Máximo, -5°C (cinco graus Celsius negativo).

Parágrafo Único – É proibido ainda, aos estabelecimentos a que se referem este CAPÍTULO, manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

CAPÍTULO VI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 322 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, principalmente aquelas relacionadas aos açougues, Bares, padarias, quitandas e Casas de Frios, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

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

II – Câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO VII

DOS TRAILERS, COMERCIO AMBULANTE E CONGENERES.

Art. 323 – Os trailers, comércio ambulantes e congêneres, obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao disposto deste artigo.

§ 1º - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes caráter sanitário, a critério do órgão competente, sendo tolerados:

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

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

§ 2º - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimento para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial, as seguintes condições:

I – Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copo-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-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60º.C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja 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.

§ 3º - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer as disposições contidas no Capítulos próprios, aplicáveis e esses estabelecimentos.

CAPÍTULO VIII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES

Art. 324 – A venda de qualquer alimento nas feiras livres ficará a prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato próprio do poder Executivo.

Parágrafo Único – Quando comercializados nas feiras livres, na forma estabelecida no artigo anterior, além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os alimentos, deverão obedecer as exigências constates deste Capítulo.

Art. 325 – Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos a que se refere este CAPÍTULO deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido coloca-los diretamente sobre o solo.

Art. 326 – 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, especialmente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II – A comercialização de carne, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, 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 carnes e pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV – É proibido o deposito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V – Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI – Fica proibido a fabrico de alimentos.

CAPÍTULO IX

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASA DE ESPETÁCULOS E SIMILARES.

Art. 327 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste Capítulo.

Art. 328 – As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 329 – O sistema de suprimento de água e instalações de esgotamento não deverão permitir a interconexão 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. 330 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de circulação.

Parágrafo Único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 331 – As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjuntos de instalações sanitárias.

Art. 332 – Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I – O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável e de superfície lisa;

II – O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

Art. 333 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina devendo ver construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínima de 3,00m (três metros) de comprimento, 30cm (trinta centímetros) de profundidade e 80cm (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 20cm (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 334 – Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do Código de Edificações do Município.

Art. 335 – 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 de representativo de amostra;

b) Cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções 10ml (dez mililitro), 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 10ml que constituem cada uma delas;

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

II – Qualidade física e química:

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

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

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

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

Parágrafo Único – Os exames previstos neste artigo, serão realizados no mínimo 3 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 336 – A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 337 – O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 337 – As piscinas estarão sujeitas a interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, 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. 338 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 339 – 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 de suas águas.

Art. 340 – Aplicam-se às colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reuniões e de banho, quando for o caso.

Art. 341 – As colônias de férias de trabalho ou recreação, só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 342 – Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I – Sistema captação e distribuição de água potável e afastamento de água residuárias;

II – Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III – Forma adequada coleta e destino dos resíduos sólidos de maneira a satisfazer as condições de higiene;

IV – Instalações 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 laboratoriais.

Art. 343 – O circos, parque de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 (duzentos) frequentadores, 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 obrigatório a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas derem origem.

Art. 344 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 345 – Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste Código.

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

Art. 346 – A creches devem atender, no que couber, às disposições deste Código, e as seguintes:

I – Berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);

II – Saleta, para amamentação com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III – Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças e para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados) no mínimo ;

IV – Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00m² (três metros quadrados);

V – Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 347 – Os asilos, orfanato, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes for aplicáveis, deverão atender às seguintes exigências:

I – Terem os dormitórios área de 6,00m² (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II – Terem nas instalações sanitárias na forma prevista na legislação específica;

III – Terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV – Terem refeitório com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50cm² (cinquenta centímetros 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 os estabelecimentos de ensino.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos citados neste artigo, que possuíram pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

DA PROTEÇÃO CONTRA RUÍDOS

CAPÍTULO I

DAS PROIBIÇÕES

Art. 348 – Constitui infração a ser punida a produção de ruído, como tal entendido o som puro ou mistura de sons, com dois ou mais sons, capaz de prejudicar a saúde, a segurança ou o sossego público.

Art. 349 – São considerados abrangidos pelo disposto no artigo 1º independentemente de medições de qualquer natureza, os ruídos:

I – Produzidos por veículos com o equipamento de descarga aberto ou silencioso adulterado, bem como o originário de buzinas de veículos de qualquer natureza; na zona urbana, salvo nos casos em que a autoridade do trânsito permitir o seu uso;

II – Produzidos por pregões, anúncios ou propagandas no logradouro público ou para ele dirigidos, por meio de aparelhos ou instrumento de qualquer natureza;

III – Produzidos por pregões anúncios ou propaganda, a viva voz no logradouro público ou para ele dirigidos;

IV – Provenientes de instalações mecânicas, fanfarras, bandas ou conjuntos musicais e de aparelhos ou instrumentos produtores ou amplificadores de som ou ruídos, tais como radiolas, vitrolas, buzinas, trompas, tímpanos, campainhas, sinos apitos, tambores, cornetas, alto-falantes, matracas, quando produzidos no logradouro público ou quando ouvidos de forma incômoda fora do recinto que sejam produzidos;

V – Provocados pelo estampido de morteiros, bombas, foguetes, rojões, fogos de artifício de similares.

VI – Produzidos por animais, de modo a provocar o desassossego ou a intranquilidade da vizinhança.

Parágrafo Único – Ao Poder Executivo, mediante atos normativos, caberá especificar as demais modalidades da infração a que se refere o artigo 1º.

Art. 350 – O estabelecimento que exercer atividade de venda de gravações de sons e similares, só poderá tocá-los em cabines especial, cujo isolamento acústico impeça, seja o som ouvido fora do local em que produzido, ou mediante o emprego de aparelhagem de audição individual, por intermédio de fones: em ambas as hipóteses não poderá haver ligações com amplificadores ou alto-falantes que lancem o som para o ambiente externo ou fora do sistema de fones, devendo esta restrição constar do Alvará de Licença.

Parágrafo Único – Não será concedida licença para Localização a estabelecimentos de que trata este artigo e que não disponha de cabina ou de aparelhagem nele prevista.

Art. 351 – Além dos casos previstos no artigo 2º é igualmente proibida a produção de ruídos:

I – Que atinjam, no ambiente exterior ao recinto em que sejam produzidos, nível sonoro superior a 85 (oitenta e cinco) decibéis, medidos na curva “C” do Medidor de Intensidade de Som, de acordo com o método MB-266, prescrito pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)

II – Que alcancem, no interior do recinto em que sejam produzidos, níveis de sons superiores aos considerados normais, de acordo com as tabelas elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Parágrafo Único – A infração a que se refere este artigo será verificada pelo órgão competente, que por sua iniciativa própria ou a pedido de outros órgãos do Município, emitirá laudo técnico, que servirá de base para as aplicações das penalidades previstas no artigo 6º deste Título.

CAPÍTULO II

DAS PERMISSÕES

Art. 352 – São permitidos, observado o disposto no artigo 4º deste título, os ruídos que provenham:

I – De alto-falantes utilizados para a propaganda eleitoral, durante a época estabelecida pela Justiça Eleitoral, no horário compreendido entre as 7 e as 22 horas;

II – De sinos de igrejas ou templos, e bem como instrumento litúrgicos utilizados no exercício de culto ou cerimônias religiosas, celebrados no recinto das respectivas sedes das associações religiosas, no período das 7 as 22 horas, exceto aos sábados e nas vésperas dos dias feriados e de datas religiosas de expressão popular, quando então será livre o horário.

III – De bandas de música em desfiles autorizados, ou nas praças e nos jardins públicos;

IV – De sirene ou aparelhos semelhantes que assinalem o início de jornada de trabalho, desde que funcionem apenas em zona apropriada, e o sinal não se alongue por mais de 60 (sessenta) segundos;

V – De máquinas e equipamentos usados na preparação ou conservação de logradouros públicos, no período das 7 às 22 horas.

VI – De máquinas ou equipamentos de qualquer natureza, utilizados em construções ou obras em geral, no período entre das 7 às 22 horas;

VII – De sirenes e aparelhos semelhantes, quando usados em ambulâncias ou veículos de serviço urgente ou, ainda, quando empregados para alarme e advertências, limitado o seu uso ao mínimo necessário;

VIII – De explosivos empregados em pedreiras, rochas e demolições, entre as 7 e as 12 horas;

IX – De alto-falantes em praças públicas ou outros locais permitidos pelas autoridades, durante o tríduo carnavalesco, e nos 7 (sete) dias que o antecedem, desde que destinados exclusivamente a divulgar músicas carnavalescas sem propaganda comercial;

X – Do exercício das atividades do Poder Público, nos casos em que a produção de ruídos seja inerente, a essas atividades.

CAPÍTULO III

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 353 – O descumprimento de qualquer dispositivo deste Título sujeita o infrator as seguintes multas:

I – 2 (duas) UFM, quando o som ou ruído for eventual e produzido no horário compreendido entre as 7 e as 22 horas, não provocando riscos adicionais a saúde ou danos materiais;

II – 5 (cinco) UFM, quando o som ou o ruído for contínuo e produzido no horário compreendido entre as 7 e as 22 horas, sem riscos adicionais a saúde ou danos materiais;

III – 10 (dez) UFM, quando a infração ocorrer no período compreendido entre as 22 e às 7 horas do dia seguinte, independentemente da duração;

IV – 15 (quinze) UFM, quando o som ou ruído causar risco adicional à saúde ou danos materiais, independentemente da duração ou do horário em que seja produzido;

§ 1º – As sanções dos incisos I e III deste artigo aplicam-se nos casos do artigo 2º III.

§ 2º – Quando as infrações mencionadas no parágrafo anterior forem praticadas por empregados ou pessoas a serviço de estabelecimento de qualquer natureza, este será punido com as sanções correspondentes; quando for praticada por trabalhador autônomo, a licença sem seu poder será apreendida.

§ 3º – Tratando-se de estabelecimentos comerciais ou industriais, se as penalidades citadas neste artigo, se revelarem insuficientes para fazer cessar o ruído, a licença para localização poderá ser cassada, pelo fato de não atender as condições legais para funcionamento.

§ 4º – Nos casos de estabelecimento industrial situado em zona apropriada, o ruído decorrente de sua atividade só será considerado infração quando constatado que atinge, no ambiente exterior, nível sonoro superior a 85 decibéis, por medição realizada na conformidade do estabelecimento no artigo 4º, Inciso I deste TÍTULO, pelo órgão competente.

§ 5º – Na reincidência a multa será aplicada em dobro; ocorrendo nova reincidência, a autoridade competente poderá determinar a apreensão da fonte produtora do ruído ou a sua interdição.

Art. 354 – Para identificar a infração e fixar a multa, a autoridade competente observará, além de outras circunstâncias, a duração do ruído, a natureza da fonte sonora causadora da infração, a hora em que a mesma ocorreu e os riscos adicionais à saúde ou danos materiais que possa acarretar a terceiros.

Parágrafo Único – O ruído será considerado eventual quando tiver a duração máxima de 15 segundos, e contínuo quando superior a tal tempo, ou ainda, quando intermitentemente, durar um período superior a este.

Art. 355 – As sanções indicadas no artigo 6º, não exonera o infrator das responsabilidades civis e criminais a que esteja sujeito.

CAPÍTULO X

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS LAVANDERIAS E SIMILARES

Art. 356 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supra citados, deverão possuir, especificamente:

I – Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfectados, 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, 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. 357 – As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste Capítulo e mais:

I – As banheiras serão de material impermeabilizantes ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II – O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizado 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 dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 358 – As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste Código, devendo ainda ser dotadas de reservatórios 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 pesagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV – Depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 359 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-sanitárias de forma a satisfazer as exigências da legislação específica.

§ 1º – Os compartimentos ou locais destinados a preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

§ 2º – Nos internatos, serão observadas ainda as condições referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicáveis.

§ 3º – Os reservatórios de água potável do estabelecimento de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior ao correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno, e, no caso dos semi-internatos esta capacidade será de 100 (cem) litros por aluno e 150 (cento e cinquenta), por aluno, respectivamente, no caso dos internatos.

CAPÍTULO XII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 360 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 361 – É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem a confusão com bebidas;

II – Vender bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XIII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 362 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

§ 1º – Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m (dois metros).

§ 2º – No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2,00m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas na cor clara, inclusive o teto.

Art. 363 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I – Expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

II – Comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XIV

DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E NECROTÉRIOS.

Art. 364 – As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos a disposições deste Código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e, especificamente às condições deste Capítulo.

Art. 365 – Fica terminantemente proibido o embalsamamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 366 – Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 367 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I – Sala de vigília com área não inferior a 20,00m² (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 inciso anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art. 368 – Os necrotérios, sala de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I – Sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m² (dezessete metros quadrados) e, neste deverá existir pelo menos:

a) Mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquido, 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 8,00m² (oito metros quadrados).

III – Sala de recepção e espera;

IV – Crematório;

V – Tanque para tratamento.

Art. 369 – Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

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, a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos de lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2m (dois metros);

IV – Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15m (quinze metros), quando houver redes de água, e por uma faixa de 30m (trinta metros), quando na região não houver rede de água;

V – A critério da autoridade competente poderá ser exigido estudo de impacto ambiental, com a expedição do respectivo relatório de impacto no meio ambiente.

Art. 370 – Nos cemitérios, deverão haver, pelo menos:

I – Local para administração e recepção;

II – Depósito de materiais e ferramentas;

III – Vestuários e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separadas por sexo.

Art. 371 – Nos cemitérios pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área destinada à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo Único – Os jardins sobre jazidos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 372 – Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à previa aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 373 – Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Código.

Art. 374 – Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 375 – As sepulturas comuns (cova simples) obedecendo as dimensões mínimas de 2,00m (dois metros) de comprimento, 1,80m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80cm (oitenta centímetros) de largura, distanciados uma das outras, em todos os sentidos, no mínimo em 0,60 (sessenta centímetros).

§ 1º - Quando se tratar de cadáveres de criança ou recém-nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade sanitária competente.

§ 2º - No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, será seguido os ditames da legislação federal.

Art. 376 – A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível, poderá ser feito antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 377 – É proibido o uso de caixões metálicos ou de caixões de madeira revestidos deste material, excetuado-se os casos de embalsamamento, exumação ou quando os cadáveres não tenham que ser eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

Parágrafo Único – Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária, doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária.

Art. 378 – Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüência de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá expor a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 379 – As transladações serão efetuadas decorridos 03 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este o caso.

Parágrafo Único – Este prazo poderá ser reduzido para 02 (dois) anos em se tratando de crianças até a idade de 06 (seis) anos, inclusive.

Art. 380 – A pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimentos de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou acidentes de trabalho.

Parágrafo Único – Os veículos para transportes de cadáver deverão ser de forma a se prestarem à lavagem ou desinfecção após o seu uso, tendo o local em que pousa o caixão, revestimento metálico ou outro material impermeável.

Art. 381 – O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 382 – O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser exumado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

Parágrafo Único – Em se tratando de morte por doença transmissível, a exigência do caixão de zinco, metálico ou equivalente, em hipótese alguma poderá ser dispensada.

Art. 383 – Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação do cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 384 – As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

§ 1º – A energia térmica nos fornos, usinas ou salas de cremação será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão.

§ 2º – Os fornos, usinas ou salas de crematórias serão providas de exaustores, de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devendo ser aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 385 – As crianças ou restos mortais resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 386 – Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos as obrigações deste Código.

CAPÍTULO XV

DO PESSOAL

Art. 387 – Para o exercício das atividades a seguir será obrigatório a carteira de saúde emitida pela Secretária Municipal de Saúde ou o controle de empresas por credenciadas, a saber:

I – Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II – Hotelarias e similares;

III – Clubes esportivos, saunas, massagens de beleza e similares;

IV – Outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 388 – A Carteira de Saúde emitida pela Secretária Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão conseguidas as datas dos exames, que repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1º – As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciados pela Secretária Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

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

Art. 389 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único – Caberá a autoridade competente, apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 390 – Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades se apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 391 – As pessoas que manipulam alimentos, pública, bem como as que trabalhem nos estabelecimentos de interesse de saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos, e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

I – Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II – Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;

III – Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimento;

IV – Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabonetes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após a utilização da instalação sanitária;

V – Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo, indiretamente, através de utensílios apropriados.

VI – Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço, deverá o funcionário afastar-se imediatamente do local de manipulação de alimentos;

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

VIII – Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

IX – Quando o contato diretamente com os alimentos, ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barba aparadas ou protegidas;

Parágrafo Único – Ao empregado responsável pelo caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinados ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, por ventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 392 – É proibido a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

TÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, PROCEDIMENTOS E DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

CAPÍTULO I

DAS INFORMAÇÕES E PENALIDADES

Art. 393 – Considera-se infração, para os fins deste código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas das autoridades sanitárias competentes, a desobediência ou inobservância ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 394 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º – Exclui a importância de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§ 2º – A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo 1º, será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

§ 3º – As multas serão aplicadas em UFA (Unidade Fiscal de Araguaína), conveniadas em moeda corrente a data do efetivo pagamento.

§ 4º – Na aplicação de multas, atender-se-á, principalmente, a situação econômica-financeira do infrator.

Art. 395 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente como uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão de produtos;

IV – Inutilização de produtos;

V – Interdição de produtos;

VI – Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VII – Propor cancelamento de registro de produtos;

VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX – Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

X – Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do Estabelecimento;

XI – Proibição de propaganda.

Art. 396 – As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Leves, aquelas em que o infrator beneficiado por circunstância atenuante.

II – Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante e.

III – Gravíssima, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstância agravante.

Art. 397 – Para imposição da penalidade e a sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º – São circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução dos eventos;

II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V – Ser o infrator é primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º – São circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator é reincidente;

II – Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária, federal, estadual e municipal;

III – O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV – Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V – Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar tomar as providências de alçada, tendentes a evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

§ 3º – A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 398 – A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada em Unidade Fiscal de Araguaína (UFA), na seguinte proporção:

I – Para as infrações consideradas leves serão aplicadas multas variando de 2.50 (duas e meia) a 21 (vinte e uma) UFA;

II – Para as infrações consideradas graves, serão aplicadas multas variando de 28 (vinte e oito) a 42 (quarenta e duas) UFA;

III – Para as infrações consideradas gravíssimas, serão aplicadas multas variando de 49 (quarenta e nove) a 70 (setenta) UFA;

Parágrafo Único – Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto à gravidade, será feita de acordo com o artigo 8º do Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1.969 e aplicada na forma deste artigo.

Art. 399 – São infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento que fabrique ou comercialize alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem, a saúde pública, sem registrar, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariante as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, acumulados e/ou multa.

II – Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinentes;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa.

III – Instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climáticas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratório, 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;

Penalidade: Advertência, interdição do estabelecimento, da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e/ou multa;

IV – Fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessem a saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidade: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e/ou multa;

V – Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo;

Penalidade: Advertência, interdição, e/ou multa;

VI – Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e a manutenção da saúde;

Penalidade: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou;

VII – Impedir ou dificultar aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente;

Penalidade: Advertência, interdição e/ou multa;

VIII – Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição e/ou multa;

IX – Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidade: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e/ou multa, sem prejuízo das penalidades criminosas e/ou civis;

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

Penalidade: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e/ou multa;

XI – Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificação seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidade: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e/ou multa;

XII – Expor a venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou opor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo vencido;

Penalidade: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa;

XIII – Expor a venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte sem observância das condições necessárias a sua preservação;

Penalidade: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa;

XIV – Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Penalidade: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, acumuladas e/ou multa;

XV – Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviço, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referentes a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidade: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, acumulados e/ou multa;

XVI – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros que interessem a saúde pública;

Penalidade: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento, e/ou multa;

XVII – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visado a aplicação da legislação pertinentes;

Penalidade: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa;

XVIII – Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudicial à saúde;

b) Estiverem derivados ou alterados;

c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidade: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento de registro ou licenciamento do produto, e/ou multa;

XIX – Entregar ao consumo, desviar, alterar, ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessam a saúde pública;

Penalidade: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, e/ou multa, além das penalidades criminais cabíveis.

XX – Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimentos “in natura”, aditivos ou outros produtos que interessem a saúde pública sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidade: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

XXI – Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidade: Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XXII – Aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comercialização com residências ou freqüentados por pessoas e animais;

Penalidade: Advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e multa.

XXIII – Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidade: Advertência, interdição, e/ou multa.

XXIV – Expor, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;

Penalidade: Advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), e multa.

XXV – Para outras infrações não previstas neste capítulo, serão aplicadas multas de 03 (três) a 08 (oito) UFA ou as previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, sem prejuízo da cassação da Licença para Funcionamento Sanitária (Alvará), apreensão e/ou interdição do produto, suspensão do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DA FISCALIZAÇÃO E DOS PROCEDIMENTOS

Art. 400 – Cabe aos fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, a competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quando possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único – A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III, IV e V do artigo 360, deste Código, ficando aquelas constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo, condicionada ao apoio de supervisão da chefia imediata e corpo técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 401 – Os agentes de fiscalização de Saúde Pública, quando no exercício de suas atividades, terão livre acesso a todos os locais e estabelecimentos previstos neste Código, a qualquer dia e hora, mediante identidade funcional.

Art. 402 – São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:

I – Orientação aos contribuintes;

II – Auto de Infração;

III – Termo de Intimação;

IV – Auto de Apreensão e Depósito;

V – Auto de Colheita e Amostra;

VI - Auto de Apreensão; e

V – Termo de Interdição.

SEÇÃO I DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 403 – As infrações as disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Título e Processo Administrativo a que se refere a Lei 957, de 20 de dezembro de 1991.

Parágrafo Único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 404 – O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal autuante e conterà obrigatoriamente;

I – O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;

III – A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que esta sujeita o infrator;

V – O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;

VI – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VII – A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade fiscal autuante;

VIII – Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ou quando houver recusa de assinatura por parte do autuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na imprensa oficial ou afixado no placar da Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

SEÇÃO II

DO TERMO DE INFRAÇÃO

Art. 405 – Poderá ser lavrado Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transportes e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, o qual, após o vencimento do prazo concedido para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único – O prazo fixado no Termo de intimação será no máximo de 10 (dez) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado a chefia do setor de vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 406 – O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª. (primeira) via ao processo de solicitação da Licença de Funcionamento Sanitária, (Alvará) quando houver, a 2ª. (segunda) via ao intimado e a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I – O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo;

II – A disposição legal ou regulamentar infringida;

III – A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas ao estabelecimento, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – O prazo para sua execução ou cumprimento da medida determinada;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI – Assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa Oficial, quando esteja em local incerto e não sabido.

SEÇÃO III

DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 407 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste código, será lavrado o auto de apreensão e depósito afim de que se procedam as análises fiscais e, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 409 – O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª. (primeira) via ao laboratório Oficial ou credenciado, a 2ª. (segunda) via ao responsável pelo produto e a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I – O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social e denominação responsável pelo produto, bem como, endereço completo;

II – O dispositivo legal infringido e utilizado no procedimento;

III – A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto apreendido;

IV – Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade atuante e a sua assinatura;

VI – Assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo ato do procedimento.

SEÇÃO V

DO AUTO DE APREENSÃO

Art. 410 – O auto de Apreensão será lavrado por servidor competente, em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª. (primeira) via a autoridade sanitária competente para formação do processo, a 2ª. (segunda) via ao autuado e a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I – O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, denominação e seu endereço completo;

II – O dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV – O destino dado ao produto;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VI – A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, pelo autor do procedimento.

Art. 411 – 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 as especificações de registros e rotulagem;

II – Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III – O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem as disposições deste código;

IV – O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinem, a critério da autoridade sanitária competente;

V – Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência as condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma dispostas nesta Lei.

VI – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 412 – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso IV – do mesmo artigo, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria de Saúde poderão, após a sua apreensão:

I – Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II – Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV – No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V – Doados a instituições públicas e privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Parágrafo Único – As doações obedecerão à programação da Coordenadora ou Divisão de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO VI

DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 413 – O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª. (primeira) via a chefia imediata, a 2ª. (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador, devendo conter:

I – O nome da pessoa física ou jurídica, com a denominação e razão social, ramo de atividade e seu endereço completo;

II – Disposições legais infringidas;

III – Medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

V – Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

VI – A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstância e, se possível, a assinatura de duas testemunhas.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

Art. 414 – Transcorrido o prazo de 5 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único – O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo para o cumprimento da exigência.

Art. 415 – Havendo interposição de defesa ou recurso, o processo, após decisão de negatória definitiva, obedecidos os prazos legais, será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis, inclusive com a inscrição do débito em Dívida Ativa.

Art. 416 – O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Intimação, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

Parágrafo Único – O Auto de Apresentação será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne a devolução daquilo que for apreendido.

Art. 417 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgado em 1ª (primeira) Instância, pela Assessoria do Contencioso Fiscal, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da lei.

Art. 418 – Na Decisão de 1ª (primeira) Instância, caberá recurso voluntário ao Conselho de Contribuintes, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 419 – As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quanto da imposição de penalidade, pecuniária.

Art. 420 – Caberá a autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquérito de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo Único – Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos a autoridade policial, para as providências cabíveis.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 421 – As infrações as disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 422 – Os prazos a que se referem o artigo anterior correm interruptamente, aplicando-se, a respeito, as disposições do código de Processos Civis Brasileiro.

Art. 423 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva devida pela autoridade atuante.

Art. 424 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 425 – Para cumprir as determinações desta Lei a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que se fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

Parágrafo Único – Nos casos de oposição ou dificuldade a diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilite, imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 426 – Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 427 – O Conselho de Contribuintes ou a Assessoria do Contencioso Fiscal, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 428 – As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 429 – Ficam sujeitos a Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 430 – A Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 431 – No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, nova Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), ao adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente,

após nova vistoria, na forma estabelecida nesta lei, recolhendo a Licença (Alvará) anterior à Secretaria de Saúde.

§ 1º – As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados, da compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em face das exigências deste código.

§ 2º – Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), continuará responsável pelas irregularidades que se verifique no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará).

§ 3º – Adquirindo o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 432 – O poder Público Municipal, através 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. 433 – Ficam instituídas as Taxas de Localização e Funcionamento Sanitárias, além daquelas prevista no Título VI, da Lei 957, de 20 de dezembro de 1991, as quais serão cobradas pelo Município de Araguaína dos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos a inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 434 – As taxas a que se refere o artigo anterior, tem como fato gerador:

I – De localização – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na concessão de licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos a inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código.

II – De Funcionamento – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na vigilância constante e potencial a Saúde, a higiene, inspeção e fiscalização sanitária, na forma estabelecida nesta Lei.

Art. 435 – As taxas serão calculadas por meio de coeficientes decimais, aplicáveis sobre a UFA, de acordo com as Tabelas constantes do Anexo único e que fazem parte integrante deste Código e serão arrecadadas:

I – Em se tratando da Taxa de Licença para Localização, no auto de licenciamento ou expedição do Alvará sanitário;

II – Em se tratando da Taxa de Licença para Funcionamento, anualmente, de conformidade com o Calendário Fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual da Licença de Funcionamento ou Alvará sanitário;

Art. 436 – Sujeito passivo das Taxas a que se referem os artigos anteriores, são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos a fiscalização sanitária municipal, na forma deste Código.

Parágrafo Único – Além das Taxas de Localização e Funcionamento Sanitária (Alvará), a Secretaria Municipal de Saúde, poderá cobrar taxas de expedientes e serviços diversos, que terão como fato gerador a prestação de serviço público e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte e será calculado na forma das Tabelas anexa a esta lei, dela integrante.

Art. 437 – Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se referem esta Lei, aplicam-se as disposições contidas no TÍTULO IV, da Lei 957, de 20 de dezembro de 1991, Processo administrativo Tributário, no que diz respeito a formação do processo, formas, prazos e julgamentos nesses adotados.

Art. 438 – O Conselho de Contribuinte poderá contar com dois representantes da área de posturas, sendo um da Secretaria de Infra-estrutura e outro da Saúde, que participarão de julgamentos em 2ª Instância, de matérias pertinentes a esta Lei, dos Códigos de Edificações e Posturas, elevando-se o número de conselheiros com assento naquele Conselho de 05 (cinco) para 07 (sete) membros.

Art. 439 – Os conceitos e definições da legislação federal pertinente, especialmente os das leis nºs, 5.991 de 17 de dezembro de 1973, 6.259, de 30 de outubro de 1975, 6.360, de 23 de setembro de 1976, e Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969 e seus respectivos regulamentos, que dispõem sobre controle sanitário de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, sobre as ações de Vigilância Epidemiológica, Programa nacional de Imunizações, notificação compulsória de doenças, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este Código, além daqueles que dispõe a legislação estadual supletiva.

Parágrafo Único – Aplicam-se no que couber, as disposições deste Código, toda a legislação federal e estadual relativa à promoção, proteção e recuperação da saúde pública no Município de Araguaína.

Art. 419 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguaína – TO; aos 27 dias do mês de Dezembro de 1.995

JOAQUIM DE LIMA QUINTA

Prefeitura Municipal

ANEXO ÚNICO

TABELAS

LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO SANITÁRIA (ALVARÁ)

TABELA I

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Hospitais, casas de saúde e todos os estabelecimentos de assistência médica hospitalar, fontes hidrominerais, minerais, termais, climatérios, de repouso e congêneres gêneros. Prótese dentária, de aparelhos ou acessórios para uso odontológico, Instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia, reabilitação e saunas. Importadoras e exportadoras de drogas. Indústrias de produtos farmacêuticos, biológicos, toucador, higiene pessoal e ambiental. Indústrias químicas relacionadas com a saúde. Estabelecimentos hemoterápicos. Distribuidoras de medicamentos. Aparelhos de radioterapia, bomba de césio e cobalto. Atacadista de alimentos, frigoríficos e matadouros. Fábricas de gorduras e banhas. Indústrias de laticínios. Indústrias de carnes. Indústria de óleo comestível e cerealistas.10.051

TABELA II

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Serviço de raio X e radiações ionizantes. Clínicas médicas, odontológicas e congêneres, sem regime de internato. Hotéis, dormitórios, supermercados. Depósitos de alimentos e bebidas, usinas de açúcar. Fábrica de caramelos, bombons doces e similares. Fábricas de engarrafadoras de bebidas. Fábricas de massa. Torrefação e moagem de café. Triparcias, graxarias e beneficiamento de cereais. Postos de gasolinas, lavajatos e congêneres.6.745

TABELA III

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Laboratórios de análises de pesquisas e anátomo patológica. Bancos de sangue e leite materno. Laboratórios ou oficinas de aparelhos ou material óptico. Acústica médica ortopédicas para fins diagnósticos e analíticos de aparelhos e acessórios médico-cirúrgico, drogarias, farmácias, e farmácias perfumarias e saneamentos domiciliares. Indústria de panificação, biscoitos, confeitaria e similares. Sorveterias, indústria de farinhas, condimentos e temperos.6.015

TABELA IV

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Ambulatórios e consultórios médicos, odontológicos, veterinários e similares. Posto de coletas de laboratórios de análise. Postos de aplicação de injeção. Serviços de desinfetização, desratização. Escritório de representação e propaganda farmacêutica, médico, científico, posto de medicamentos ou socorro farmacêutico. Pensões, bares, cafés e similares. Depósitos de frutas e verduras. Peixarias, açougues, mercearias Peg-pag e armazéns varejistas. Pit-dog4.358

TABELA V

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Casas de Esteticismo, Saunas, Hidromassagens, Ioga, Academias de Ginástica e similares, Clubes-Danceterias e estabelecimentos congêneres.2.175

TABELA VI

ESTABELECEMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFA
Frutarias, quiosques, bancas de cereais, produtos de laticínios, doces, salgados, carnes, frutas, verduras, condimentos, temperos, ambulantes de doces, salgados, lanches, refresco, sorvetes, picolés, pipocas, frutas, quitandas, outros não neste Anexo único e respectivas Tabelas.	
.....	1.759

TAXA DE EXPEDIENTE E SERVIÇOS DIVERSOS

ATOS DA SECRETARIA DE SAÚDE

ATOS DA SECRETARIA DE SAÚDE	Coeficiente aplicável sobre UFA
Atestado de Salubridade	4,00
Autorização de Funcionamento Provisória	1,20
Vistos e Registros	1,30
Certidão de Baixa	1,30
Liberação de Bens, Coisas e/ou Mercadorias Apreendidas	2,50
Certidão de Inspeção	2,00
Outros Atos não Especificados	1,50

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ARAGUAÍNA, ESTADO DO TOCANTINS; aos 27 dias do mês de Dezembro de 1.995

JOAQUIM DE LIMA QUINTA
Prefeito Municipal