



Prefeitura Municipal de Mesquita

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social

LEI N.º 128 – DE 11 DE NOVEMBRO DE 2002

Institui o Código Sanitário do Município de Mesquita do Estado do Rio de Janeiro, dispõe sobre as normas relativas à saúde individual e coletiva e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MESQUITA,

Faço saber que a **Câmara Municipal do Município de Mesquita**, por seus Representantes aprova e eu sanciono a seguinte,

L E I :

Título I Disposições Introdutórias

Art.1 - A presente Lei, dispõe sobre as normas relativas à saúde individual e coletiva, Vigilância e Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses Regulamento da defesa e proteção da saúde no tocante a alimentos e à higiene habitacional e ambiental, estabelecendo penalidades.

Art. 2 – Os assuntos pertinentes à saúde individual e coletiva no Município de Mesquita são regidos pela presente Lei, atendidas as legislações Estadual e Federal.

Art. 3 – Toda pessoa que tenha domicílio, residência ou realize atividades no Município de Mesquita, está sujeita às determinações da presente Lei, bem como às dos regulamentos, normas técnicas e instruções dela advindas.

Parágrafo Único – Para os efeitos desta Lei e dos regulamentos, normas técnicas e instruções dela advindas, o termo pessoa abrange a pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, e a expressão autoridade de saúde engloba todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e repressão relativamente à saúde coletiva, nos termos da legislação federal, estadual e municipal vigente.

TÍTULO II DA SAÚDE DA PESSOA E DA FAMÍLIA

CAPÍTULO ÚNICO DOS DIREITOS E DEVERES BÁSICOS

Art. 4– Toda pessoa tem direito à proteção da saúde e é responsável pela promoção e conservação de sua saúde e a de seus dependentes.

§ 1º – A pessoa deve colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se, ao máximo, no cumprimento das medidas, instruções, ordens e demais comunicações emanadas com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população e manter ou recuperar as melhores condições do ambiente.

§ 2º – A pessoa deve prestar, a tempo e veridicamente, as informações relativas à saúde que forem solicitadas pela autoridade de saúde, a fim de permitir a realização de assuntos e pesquisas que, propiciando o conhecimento da realidade quanto à saúde da população e sobre as condições do ambiente, possibilitem o estabelecimento de projetos e programas de ações voltadas à solução dos problemas existentes.

§ 3º – A pessoa tem o dever de acatar e facilitar as inspeções de saúde e as coletas de amostras ou apreensões realizadas pela autoridade de saúde, bem como as outras providências definidas pela autoridade de saúde, com fundamento na legislação em vigor.

§ 4º – A pessoa tem o direito de obter do serviço de saúde municipal as informações e/ou as orientações indispensáveis à promoção

e defesa da saúde, principalmente quanto a doenças transmissíveis e evitáveis, a dependência de drogas e aos perigos da poluição e contaminação do ambiente.

TÍTULO III PROMOÇÃO E PROTEÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I SAÚDE DE TERCEIROS

Seção I

NORMA GERAL

Art. 5 – Toda pessoa deve zelar no sentido de, por ação ou omissão, não causar dano à saúde de terceiros, cumprindo as normas ou regras habituais de sua profissão ou ofício, bem como as prescrições da autoridade de saúde.

Seção II

ATIVIDADES DIRETAMENTE RELACIONADAS COM A SAÚDE DE TERCEIROS

Art. 6 – A pessoa, no exercício de profissão de saúde, atuará de conformidade com as normas legais, regulamentares, e as de ética.

§ 1º – A pessoa, para exercer profissão de saúde deve possuir diploma, título, grau, certificado ou equivalente válido, devidamente registrado no órgão competente, e em conformidade com as disposições legais e regulamentares correspondentes.

§ 2º – Presumir-se-á no exercício ilegal da profissão a pessoa que sem ter a respectiva habilitação, anunciar e/ou executar serviços por qualquer meio, ou fizer uso de instrumentos relacionados com a ciência da saúde.

Art. 7– O profissional de saúde deve:

I – colaborar com os serviços de saúde ou com a autoridade de saúde, quando solicitado e, especialmente, nos casos considerados de emergência ou de calamidade pública;

II – cientificar sempre à autoridade de saúde as doenças que, através de regulamentos, sejam declaradas de notificação compulsória.

Art. 8 – O profissional de saúde que realize transplante de órgão humano, só pode fazê-lo em estabelecimento devidamente autorizado para esse fim, cumprindo as obrigações pertinentes.

Art. 9 – A pessoa, no exercício pleno de profissão de saúde, somente pode proceder à pesquisa ou experiências clínicas no ser humano sob o patrocínio de instituição pública ou privada de cunho científico, legalmente reconhecido.

Seção III

ATIVIDADES INDIRETAMENTE RELACIONADAS À SAÚDE DE TERCEIROS

Art. 10 – Toda pessoa cujas ações ou atividades que possam prejudicar, indiretamente, à saúde de terceiros, quer pela natureza de seu produto ou resultado deste, quer pelas condições do local onde habita, trabalha ou frequenta, deve cumprir as exigências legais e regulamentares correspondentes e as restrições ou medidas que a autoridade de saúde fixar.

§ 1º – A pessoa, para construir ou reformar edifícios ou parte deste, de qualquer natureza tipo ou finalidade, deverá previamente obter a aprovação do projeto hidro-sanitário, por parte da autoridade de saúde, dependendo, para fins de ocupação, de vistoria sanitária, a qual será repetida periodicamente.

§ 2º – O disposto no parágrafo anterior aplica-se também a qualquer utilização diferente daquela para a qual o edifício ou parte deste foi construído ou reformado.

Subseção I

HABITAÇÕES URBANAS E RURAIS

Art. 11 – Toda pessoa proprietária, administradora ou usuária de construção destinada à habitação, deve obedecer às prescrições regulamentares relacionadas com a salubridade.

§ 1º – Para efeito desta Lei, entende-se por construção destinada à habitação, o edifício já construído, toda espécie de obras em execução e ainda as obras tendentes a ampliá-lo, modificá-lo ou melhorá-lo, com o fim de servir para moradia ou residência própria de terceiros.

§ 2º – A pessoa proprietária e/ou administradora de imóvel destinado à habitação, deverá entregar a residência ou imóvel nas condições higiênicas ao usuário, que tem a obrigação de assim conservá-lo.

§ 3º – A pessoa proprietária, administradora ou usuária de habitação ou responsável por ela, deve acatar a intimação da autoridade de saúde e executar, dentro do prazo concedido, as obras julgadas necessárias.

§ 4º – As disposições deste artigo aplicam-se, também, a hotel, motel, albergue, dormitório, pensão, pensionato, internato, creche, escola, asilo, cárcere, quartel, conventos e similares.

Subseção II

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS, AGROPECUÁRIOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS.

Art. 12 – Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento industrial, comercial, agropecuário, ou prestador de serviços de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que, por sua localização, instalação, condição, estado tecnologia empregada ou pelos produtos de sua atividade, não ponha em risco à saúde e a vida dos que nele trabalhem ou utilizem tal espaço.

§ 1º – Toda pessoa é responsável pela adoção e uso de medidas coletivas e individuais de proteção e segurança de saúde do

trabalhador, pela prevenção de doenças de trabalhos, quer no ambiente, quer por tecnologias empregadas ou equipamentos utilizados.

§ 2º – É dever da pessoa prestar as informações pormenorizadas sobre os riscos das operações laborais que se executam e sobre o produto ou materiais que são manipulados na atividade laboral.

§ 3º – É passível de multa, toda pessoa que deixar de cumprir as normas de segurança e higiene do trabalhador.

§ 4º – Todo estabelecimento industrial, comercial, agropecuário e prestador de serviços, obedecerá às exigências sanitárias, orientações e regulamentos da autoridade de saúde, bem como normas e regulamentos municipais, estaduais e federais que regem a matéria.

Subseção III

ALIMENTOS E BEBIDAS

Art. 13 – toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade estabelecidos em lei e regulamento.

§ 1º – A pessoa que manipule alimentos ou bebidas, na forma deste artigo, deve submeter-se a exame de saúde periódico, de acordo com o regulamento, cujo atestado expedido por serviço de saúde, deve ser exigido pelo respectivo proprietário ou responsável.

§ 2º – Somente poderá ser comercializado o alimento que preencher os requisitos dispostos em lei, regulamento portaria e/ou normas técnicas.

Art. 14 – Toda pessoa poderá construir, instalar ou pôr em funcionamento estabelecimento que produza, fabrique, transforme, comercie, manipule, armazene ou coloque à disposição do público alimentos e/ou bebidas, desde que obtenha autorização e registro junto ao serviço público competente, cumprindo, para isto, normas regulamentares, entre outras, as referentes a projeto de construção, localização, saneamento, pessoas, tecnologia empregada, reutilização de embalagens, instalações, materiais e instrumentos, conforme a natureza e a importância das atividades, assim como dos meios de que dispõe para

proteger à saúde da comunidade e evitar a poluição e/ou contaminação do ambiente.

Art. 15 – Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da saúde ou órgão por ele delegado.

Subseção IV

SUBSTÂNCIAS E PRODUTOS PERIGOSOS

Art. 16 – Toda pessoa que elabore, fabrique, armazene, comercie ou transporte substância ou produto perigoso ou agrotóxico deve solicitar permissão ao serviço de saúde competente e cumprir as exigências regulamentares, em defesa da saúde pública.

§ 1º – Considera-se substância ou produto perigoso, para os efeitos desta Lei, o que é capaz de, por seu grau de combustão, explosividade, emissão radioativa, carga elétrica, propriedade tóxica, venosa ou biológica, pôr em risco à saúde ou vida da pessoa ou de terceiros, em qualquer fase de sua preparação, armazenagem, transporte ou utilização.

§ 2º – Considera-se agrotóxico as substâncias ou misturas de substâncias e/ou processos físicos, químicos ou biológicos destinados aos setores de produção, armazenamento e beneficiamento de alimentos e à proteção de florestas nativas ou implantadas, bem como a outros ecossistemas e ambientes domésticos, urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a constituição faunística e florísticas dos mesmos, a fim de preservá-los da ação danosa de seres vivos considerados nocivos.

§ 3º – A pessoa está proibida de entregar ao público, substâncias e produtos mencionados neste artigo sem indicação precisa e clara de sua periculosidade, sem a utilização de receituário agrônômico prescrito por profissional devidamente habilitado, bem como das instruções para seu correto e correspondente tratamento de urgência, quando puser em risco à saúde e a vida da pessoa ou de terceiros.

Seção V

SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 17 – Toda pessoa empregadora é responsável pelo fornecimento de condições de trabalho compatíveis com a promoção, a proteção e a defesa da saúde de seus empregados, nos termos da legislação vigente.

§ 1º – Entende-se por saúde do trabalhador um conjunto de atividades que se destina, através de ações de vigilância epidemiológica e vigilância sanitária, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como visa à recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos das condições de trabalho.

§ 2º – As atividades relativas à saúde do trabalhador, no Município, serão estruturadas em um sistema de vigilância à saúde dos trabalhadores, em que se articularão informações, assistência e vigilância em locais de trabalho, na forma regulada em decreto do Chefe do Poder Executivo, observada a legislação federal e estadual pertinente.

CAPÍTULO II

AMBIENTE

Seção I

NORMAS GERAIS

Art. 18 – Toda pessoa deve preservar o ambiente evitando por meio de suas ações ou omissões, que ele se polua e/ou contamine, se agravem a poluição ou a contaminação existente.

Parágrafo Único – Para os efeitos desta Lei, são entendidos como:

I – ambiente – o meio em que se vive;

II – poluição – qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do ambiente, que possa importar em prejuízo à saúde e à segurança da população;

III – contaminação – qualquer alteração de origem biológica que possa potencializar injúria à saúde dos seres vivos.

Art. 19 – Toda pessoa está proibida de descarregar ou lançar ou dispor de qualquer resíduo, industrial ou não, sólido, líquido ou gasoso, que não tenha recebido adequado tratamento determinado pela autoridade de saúde, em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Art. 20 – Toda pessoa deve preservar a natureza, protegendo a flora e a fauna benéficas ou inócuas, em relação à saúde individual ou coletiva e evitando a destruição indiscriminada e/ou extinção das espécies.

Art. 21 – Toda pessoa proprietária ou responsável por imóvel deve conservá-lo de forma que não polua ou contamine o ambiente.

§ 1º – A pessoa deverá utilizar a rede pública de abastecimento de água, salvo se comprovar que sua fonte própria se apresenta de conformidade com os padrões de potabilidade, não comprometendo a sua saúde ou a de terceiros.

§ 2º – A pessoa deverá utilizar a rede pública de esgoto sanitário, salvo se comprovar que seu sistema de eliminação de dejetos não compromete a sua saúde ou a de terceiros.

§ 3º – A pessoa, para implantar, comerciar ou ocupar loteamento de terreno, deve obter previamente a aprovação do serviço de saúde competente, submetendo-se às normas regulamentares municipais.

§ 4º – A pessoa proprietária ou responsável por terreno baldio em zona urbana ou suburbana, é obrigada a realizar as obras de saneamento determinadas pela autoridade de saúde competente, sem prejuízo do que estabelece o Código de Postura Municipal.

Seção II

POLUIÇÃO E/OU CONTAMINAÇÃO DO SOLO E/OU DA ÁGUA

Subseção I

DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS E DEJETOS TÍTULO IV

Art.22 – Toda pessoa deve dispor higienicamente de dejetos, resíduos e detritos provenientes de sua atividade doméstica, comercial, industrial ou pública, de acordo com o prescrito em regulamento, normas, avisos ou instruções da autoridade de saúde em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo único – A pessoa é proibida de lançar despejos e resíduos industriais nos mananciais de água e sistemas de esgotos sanitários, sem autorização e sem cumprimento de regulamentos, normas e instruções baixadas pela autoridade de saúde, e órgão encarregado da manutenção destes sistemas.

Art.23 – A pessoa é obrigada a utilizar o serviço de coleta, remoção e destino do lixo mantido pela municipalidade, conforme as exigências estabelecidas nos regulamentos, normas e instruções legais.

§ 1º - O destino do lixo dos hospitais, unidades sanitárias, laboratórios, ambulatórios, farmácias e congêneres, deverá obedecer às normas e orientações da autoridade de saúde e do órgão responsável pelo meio ambiente.

§ 2º - O serviço público urbano de coleta e remoção de lixo, onde não houver incineração ou tratamento adequado, depositá-lo-á em aterro sanitário ou utilizará outros processos a critério da autoridade de saúde.

Subseção II

ÁGUAS RESIDUÁRIAS E PLUVIAIS

Art.24 – Toda pessoa é obrigada a dar escoamento das águas servidas ou residuárias, oriundas de qualquer atividade, e das pluviais, em sua propriedade, conforme as disposições regulamentares, normas e instruções da autoridade de saúde.

§ 1º- A pessoa é proibida de lançar as águas servidas ou residuárias, sem prévio tratamento, em mananciais de superfície ou subterrâneos, como em quaisquer outras unidades de sistema de abastecimento de água, assim como no mar, lagoas, sarjetas e valas, provocando ou contribuindo para a poluição e/ou contaminação destes.

§ 2º - Pessoa alguma pode estancar ou represar as águas correntes ou pluviais em área urbana.

TÍTULO IV

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

COMPETÊNCIA, ORIENTAÇÃO, CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

Art. 22– A vigilância sanitária no Município de Mesquita terá Direção Única, exercida pelo Secretário de Saúde e as ações e serviços serão executados de acordo com os princípios do Sistema Único de Saúde e as diretrizes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 23 – A vigilância sanitária englobará todo o conjunto de ações capaz de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, provenientes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços relacionados, direta ou indiretamente, com à saúde, destacando-se:

- I** – proteção do ambiente e defesa do desenvolvimento sustentado;
- II** – saneamento básico;
- III** – alimentos, água e bebidas para consumo humano;
- IV** – medicamentos, equipamentos, imunobiológicos e outros insumos de interesse para à saúde;
- VI** – ambiente e processos de trabalho, e saúde do trabalhador;
- VII** – produção, transporte, guarda e utilização de outros bens, substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;
- VIII** – sangue e hemoderivados;
- IX** – radiações de qualquer natureza.

Art. 24 – As ações de vigilância sanitária serão executadas:

- I** – de forma planejada, utilizando a epidemiologia para o estabelecimento de prioridades, alocação de recursos e orientação programática;
- II** – com efetiva participação da comunidade;
- III** – de forma integrada com as demais esferas de governo;
- IV** – de forma articulada com o Ministério Público, com os órgãos responsáveis pela defesa da ética profissional e todas as demais organizações voltadas, de qualquer maneira, a objetivos identificados com o interesse e a atuação da vigilância sanitária;

Art. 25 – A vigilância sanitária do Município de Mesquita compreenderá, além das atividades de fiscalização, os serviços de:

I – licenciamento e concessão de respectivos **CIS** para estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços de interesse da saúde

II – registro e informações de interesse da saúde coletiva, na sua área de competência.

Art. 26 – Os servidores credenciados pelo cargo ou por designação da Direção Municipal, exercerão as atividades de vigilância e fiscalização em todo o território do Município, na forma desta lei e de seus regulamentos, observadas as legislações federal e estadual pertinentes.

§ 1º – As ações e autuações, no território de Mesquita, por autoridades de saúde de outras esferas do governo, serão, ou realizadas em conjunto com as autoridades municipais, ou mediante autorização prévia, ou, ainda, nos casos de urgência, mediante ratificação expressa ou tácita do Secretário Municipal de Saúde, à vista dos autos e termos que tiverem expedido.

§ 2º – Regulamento específico ocupar-se-á da ordem hierárquica em que se exercita a autoridade de saúde no Município de Mesquita.

Art. 27 – A autoridade de saúde, no exercício das atribuições, terá livre acesso a todos os locais e informações de interesse da vigilância sanitária e a qualquer hora nos casos de emergência ou extrema gravidade.

§ 1º - Sempre que tiver fundamentado motivo, a autoridade poderá requisitar ajuda de força Policial para garantir a eficácia.

§ 2º - Os servidores municipais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração e qualquer outros, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou emissão dolosa.

Art. 28 – É obrigatória a manutenção de responsáveis técnicos legalmente habilitados para manutenção adequada das diversas espécies de produção e comercialização de produtos e substâncias e/ou diversos setores de prestação de serviço, nas atividades definidas em Legislação Federal, Estadual e Municipal.

§ 1º – Independente de outras comunicações legais, de que sejam passíveis os responsáveis técnicos e administrativos, as empresas e estabelecimentos responderão administrativamente por infração sanitária resultante da inobservância desta Lei e demais Normas e Técnicas Especiais.

§ 2º – A responsabilidade técnica é concernente ao conhecimento e condições de controle das Boas Práticas de Produção ou Boas Práticas de Prestação de Serviço.

§ 3º – No caso de empresa cujo porte econômico não comporte um responsável técnico próprio, exceto as unidades de serviço de saúde previstas no Decreto Federal Nº. 77.052 de 19/01/76, a Associação a que a empresa estiver filiada poderá assumir tal função, de tal forma a garantir a qualidade dos produtos e serviços oferecidos pela associada.

Art. 29 – As unidades de serviços de saúde somente poderão funcionar mediante o Alvará de Localização, e a presença do responsável técnico ou seu substituto.

§ 1º – Os estabelecimentos referidos neste artigo terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenha em suas dependências prestação de serviços de profissionais autônomos, de empresas médicas de prestação de serviços de saúde e assemelhados ou terceirizadas.

§ 2º – Em todas placas indicativas, anúncios ou outras formas de propaganda, deverá constar, em destaque, o nome do profissional responsável com o respectivo número de inscrição no Conselho Regional do qual ele faz parte.

Art. 30– Para fins desta Lei e demais normas técnicas, consideram-se unidades de serviços de saúde todos os estabelecimentos destinados a promover e proteger à saúde individual e coletiva, prevenir e diminuir os danos causados pelas doenças e agravos que acometem o indivíduo e a coletividade e reabilitar o indivíduo quando a sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 31– As unidades de serviço de saúde obedecerão ao disposto nesta Lei e terão as seguintes denominações gerais:

I – unidade de serviços de saúde:

- 1) consultório médico;
- 2) clínica médica;
- 3) ambulatório;
- 4) posto de saúde;
- 5) unidade básica de saúde;
- 6) unidade mista ou unidade integrada de saúde;
- 7) unidade de saúde especializada;
- 8) policlínica;
- 9) unidade de pronto atendimento;
- 10) pronto-socorro;
- 11) hospital;
- 12) spa;
- 13) empresas e veículos de transporte de pacientes;
- 14) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas especiais;

II – unidades de serviços odontológicos de saúde:

- 1) consultório odontológico;
- 2) clínica dentária;
- 3) policlínica odontológica;
- 4) pronto-socorro odontológico;
- 5) entidade de assistência de prótese dentária;
- 6) unidade móvel;
- 7) laboratório ou oficina de prótese dentária;
- 8) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas especiais;

III – unidades de serviço médico veterinário:

- 1) consultório veterinário;
- 2) clínica veterinária;
- 3) hospital veterinário;
- 4) abrigo para animais;
- 5) centro ou núcleo de controle de zoonoses;
- 6) laboratório de imagens;
- 7) laboratório anatomopatológico;
- 8) farmácia veterinária;
- 9) entidade de assistência veterinária;
- 10) estabelecimentos de comércio e indústria de produtos agropecuários e 11) veterinários;

12) outros que possam ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas especiais;

IV – unidades de serviços de apoio diagnóstico terapêutico:

- 1) laboratório de análises clínicas;
- 2) laboratório de patologia clínica;
- 3) laboratório de anatomia patológica;
- 4) ultra-sonografia
- 5) radiologia diagnóstica;
- 6)ressonância magnética nuclear ou tomografia, convencional ou computadorizada;
- 7) endoscopia;
- 8) eletroneuromiografia e eletrocardiografia;
- 9) ecocardiografia;
- 10) audiometria e fonoaudiologia;
- 11) óptica
- 12) análises metabólicas e endocrinológicas;
- 13) provas respiratórias;
- 14) provas hemodinâmicas;
- 15) unidade de sorologia;
- 16) termografia;
- 17) hemodiálise, diálise peritoneal;
- 18) banco de sangue, leite, tecidos e órgãos;
- 19) fisioterapia;
- 20) fisioterapia;
- 21) medicina nuclear;
- 22) radioterapia;
- 23) laboratório de radioisótopos;
- 24) tratamento hiperbárico;
- 25) outros que possam ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas especiais;

V – unidades de serviços farmacêuticos:

- 1) farmácia;
- 2) drogaria;
- 3) ervanária;
- 4) distribuidora de medicamentos, drogas, cosméticos e correlatos;
- 5) indústria de medicamentos, drogas, cosméticos e correlatos;
- 6) farmácia de manipulação;
- 7) farmácia homeopática;
- 8) postos e dispensário de medicamentos;

9) outros não especificados acima;

VI – outras unidades de serviços de saúde;

- 1) clínica de repouso;
- 2) clínica de emagrecimento;
- 3) clínica de tratamento natural;
- 4) clínica ou consultório de acupuntura;
- 5) cinesiologia aplicada;
- 6) terapia floral;
- 7) fitoterapia;
- 8) quiropatia;
- 9) iridologia;
- 10) massagem oriental;
- 11) magnetoterapia;
- 12) musicoterapia;
- 13) antroposofia;
- 14) clínica de reabilitação física;
- 15) clínica e asilo geriátrico;
- 16) instituto de podologia;
- 17) clínica ou consultório de fonoaudiologia;
- 18) clínica de terapia ocupacional;
- 19) clínica ou consultório de psicologia;
- 20) estabelecimento de enfermagem;
- 21) clínica de nutrição;
- 22) casa de massagem terapêutica;
- 23) outros que possam ser definidos e disciplinados em Normas

Técnicas especiais.

§ 1º – Serão também considerados estabelecimentos de assistência complementar as empresas de transporte de pacientes com a finalidade de remoção simples ou de atendimento emergencial, com ou sem recurso de suporte vital, e com ulterior remoção referencial, utilizando meios de transporte aéreo, rodoviário e ferroviário.

§ 2º – Todos os estabelecimentos comerciais, industriais, prestadores de serviços, de caráter público ou privado, de pessoa física ou jurídica, de interesse direto ou indiretamente à saúde individual ou coletiva somente poderão funcionar mediante autorização e licenciamento da Vigilância Sanitária.

§ 3º – O comércio e a dispensação de receituário com manipulação de fórmulas oficinais e magistrais é privativo de farmácia,

não podendo em hipótese alguma, funcionar sem a presença do responsável técnico, e nem haver sublocação deste comércio entre estabelecimentos de saúde em qualquer circunstância.

§ 4º – É expressamente proibido o comércio de fórmulas officinais e magistrais, sem a respectiva receita médica, sob forma de fabricação em série e sem registro no órgão competente.

§ 5º – Entende-se por unidades de serviços de apoio diagnóstico terapêutico todos os serviços intra-hospitalares ou autônomos relacionados neste artigo.

Art. 32 – Nas unidades de serviço de saúde seguir-se-ão as seguintes condições mínimas para aprovação, licenciamento e funcionamento.

Art. 33 – Nas unidades de saúde seguir-se-ão as seguintes condições mínimas para aprovação, licenciamento e funcionamento:

I – construção em alvenaria, sólida, sem defeitos de edificação, tais como, rachaduras, vazamento, infiltrações ou outros que desaconselhem o licenciamento;

II – atender a legislação em termos de engenharia habitacional, ambiental e Normas Técnicas Especiais.

III – o acesso ao estabelecimento será direto ao logradouro público e independente de acesso a domicílio, moradia, dormitório ou similar;

IV – pisos, paredes e tetos com revestimentos de cores claras, resistentes, impermeáveis, que permitam fácil limpeza e desinfecção;

V – disporão de dependências sanitárias com vaso sanitário com tampa e sobretampa, cesto para papel higiênico usado com tampa, e pedal para acionamento mictórios e vasos sanitários em número suficiente, com paredes de revestimento liso, lavável, resistente até a altura de 02 (dois) metros, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas, rigorosa higiene, bem iluminada e ventiladas;

VI – as dependências sanitárias disporão de pequena área de acesso com o mesmo revestimento e provida de lavatório e somente

poderão ter comunicação direta com os locais administrativos do estabelecimento;

VII – os pisos terão declividade suficiente para um escoamento adequado da água de limpeza, ralos sifonados com grelhas que se fechem, sem obstrução e convenientemente localizados;

VIII – as águas de limpeza jamais poderão ser escoadas para o logradouro público e abrigos nas dependências do estabelecimento;

IX – serão tomadas medidas eficientes para evitar a penetração e o abrigo nas dependências do estabelecimento, de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos. Deverá ser mantido o controle integrado de pragas, conforme artigo 20.

X – as aberturas, portas, janelas e vãos, serão limpos, fechados ou colocadas telas milimetradas nos locais de manipulação ou de pacientes;

XI – a iluminação será adequada, sem zonas de sombras ou contrastes excessivos, e as fontes luminosas serão protegidas de forma a evitar acidentes e contaminação no caso de se quebrarem;

XII – a ventilação, nível de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde respeitarão a legislação específica;

XIII – a área de produção e prestação de serviços será bem ventilada, com uso de exaustores se for o caso, especialmente nos locais onde se produzem excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, que propiciem condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas, que poderão cair sobre os produtos ou usuários;

XIV – as linhas de produção ou prestação de serviços serão racionais e os equipamentos distribuídos de forma que a produção ou atendimento seja contínuo, sem cruzamento de matéria-prima, subprodutos, produtos, dejetos, resíduos e usuários durante o fluxo de produção ou atendimento;

XV – o local de recebimento e armazenamento de matéria-prima será separado dos destinados a acondicionamento do produto acabado;

XVI – Os locais de manipulação serão separados daqueles reservados a material não comestível e o local de manipulação de produtos não poderá ter comunicação direta com residências;

XVII – é obrigada a existência de lavatórios nos locais de manipulação de pacientes ou de produtos para que os prestadores de serviços ou manipuladores possam lavar as mãos, com sabão líquido e/ou detergente e seca-las em papel toalha ou aparelhos apropriados, sempre que a natureza do trabalho o exija;

XVIII – as instalações para lavagem e desinfecção de equipamento serão em áreas separadas das áreas de manipulação, atendimento e de depósito e serão compatíveis com o volume de produção e tamanho dos utensílios;

XIX – disporão de equipamento apropriados para esterilização de materiais, proteção, conservação e acondicionamento de produtos e materiais, entre outros que se faça necessário;

XX – disporão de equipamentos mecânicos para preparo de produtos, restringindo ao máximo o uso manual;

XXI – possuirão recipientes de material inócuo e inatacável para a guarda de produtos em uso ou estocados, quando se fizer necessário;

XXII – disporão de lixeiras com tampa, pedal para acionamento das tampas e sacos plásticos adequados próximo aos locais de geração de resíduos sólidos e recipientes rígidos, identificando, estanque, impermeável, resistente à ruptura ou perfuração para resíduos perfuro-cortantes.

§ 1º – As unidades de serviços de saúde que utilizem em seus procedimentos medicamentos sob regime de controle especial, deverão manter registro e acondicionamento, na forma prevista na legislação vigente.

§ 2º – Todas as unidades de serviços de saúde manterão, diariamente, atualizados, registros e outros meios de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constarão, obrigatoriamente, o nome do paciente e seu endereço completo, motivo do atendimento, conclusão diagnóstica, tratamento instituído, nome e inscrição no Conselho Regional do profissional responsável pelo atendimento, além dos demais registros de interesse à saúde.

§ 3º – Os registros e outros meios de arquivamento de dados de paciente mencionados no parágrafo anterior permanecerão, obrigatoriamente, no serviço e serão apresentados a autoridade sanitária sempre que solicitado, sendo obrigatório o arquivamento pelo prazo de 05 (cinco) anos. Os interessados diretos ou seus representantes legais terão acesso aos registros e outros modos de arquivamento de dados.

§ 4º – As unidades de serviço de saúde obedecerão a legislação de proteção à saúde do trabalhador, com ênfase para as medidas coletivas com obrigatoriedade de uso de equipamento de proteção individual para os funcionários expostos a fluídos orgânicos.

§ 5º – As unidades de serviços de saúde ficam obrigadas a notificar à Secretaria Municipal de Saúde, todos os agravos de notificação compulsória, estabelecidas pelo Ministério da saúde.

CAPÍTULO III

DO CONTROLE DAS INFECÇÕES NAS UNIDADES DE SAÚDE

Art. 34 – As unidades de serviços de saúde serão mantidas em rigorosas condições de higiene devendo ser observadas, quando for o caso, as normas de esterilização e controle de infecções hospitalares estipuladas na legislação sanitária.

Art. 35 – As unidades de serviços médicos de saúde que executarem procedimentos em regime de internação hospitalar deverão implantar e manter comissões de controle de infecção hospitalar.

§ 1º – Caberá à direção administrativa e ao seu responsável técnico comunicar à autoridade sanitária a instalação, composição e eventuais alterações na comissão mencionada neste artigo, bem como notificar as ocorrências de infecção hospitalar regularmente, conforme estabelecido na Legislação Sanitária.

§ 2º – A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar será considerada de natureza gravíssima.

Art.36 – O funcionamento dos estabelecimentos relacionados com substâncias, serviços e produtos de interesse da saúde, integrantes da Administração Pública, ou por ela instituídos, ficam sujeitos às mesmas exigências legais estipuladas para os estabelecimentos de natureza privada.

Art. 37– Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares, utilizados nas unidades de serviço de saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários, deverão ser descartáveis ou obrigatoriamente submetidos à desinfecção ou subsequente esterilização adequada.

§ 1º – Os materiais listados no caput deste artigo deverão existir em quantidade suficiente para esterilização, visando atender a demanda de pacientes sem prejuízo do atendimento e da esterilização, conforme estabelecido em Legislação Sanitária vigente.

§ 2º – É obrigatório o uso de seringas e agulhas descartáveis, sendo expressamente proibido o reaproveitamento em qualquer circunstância.

§ 3º – É vedada a unidade de serviço de saúde manter objetos alheios à atividade desenvolvida.

Art. 38 – Em estabelecimentos de serviços de saúde, o fluxo interno e o armazenamento dos resíduos serão regulamentados em Normas Técnicas Especiais.

§ 1º – É proibida a reciclagem de resíduos infectantes gerados por estabelecimentos de unidades de serviço de saúde.

§ 2º – Os resíduos classificados como infectantes terão de ser acondicionados em saco plástico branco leitoso, em conformidade com a NBR 9190.

§ 3º – Os resíduos perfuro-cortantes deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, identificados, estanques, impermeáveis, resistentes à ruptura.

§ 4º – Os resíduos infectantes, procedentes de análises clínicas, hemoterapia e pesquisa microbiológica, têm de ser submetidos à esterilização na unidade geradora.

§ 5º – Os resíduos líquidos orgânicos, tem de ser submetidos ao tratamento adequado antes de serem lançados na rede pública de esgotos cloacais.

§ 6º – É obrigatória a separação, no local de origem, de resíduos dos serviços de saúde especiais considerados perigosos, sob a responsabilidade do gerador de resíduo, seguindo as especificações próprias nas fases de geração e segregação.

§ 7º – Para disposição fina de resíduos classificados com especiais, deverão ser tomadas medidas adequadas para proteção da saúde e do meio ambiente.

Art. 39 – Todos os equipamentos, roupas e instalações físicas das unidades de serviços de saúde, que possam ser expostos ao contato com fluídos orgânicos de pacientes ou usuários, deverão ser submetidos à desinfecção e subsequente esterilização adequada, conforme estabelecido na Legislação Sanitária vigente.

CAPÍTULO IV

DO CONTROLE DE IRRADIAÇÕES

Art. 40 – Os estabelecimentos que empregam irradiação ionizante e não ionizante, seja para fins de diagnóstico e/ou terapêutico, ou de qualquer outro uso, deverão ser licenciadas pela Vigilância Sanitária Municipal e deverão obedecer a Legislação específica do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEM), a Legislação Federal e Estadual, além do disposto Nesta Lei e em suas Normas Técnicas Especiais.

§ 1º – A responsabilidade técnica pela utilização e guarda, enquanto existir vida útil dos equipamentos, será solidária entre o responsável técnico, o proprietário, o fabricante, a rede de assistência técnica e o importador, para efeito desta Lei.

§ 2º – Nas incidências de radiações ionizantes, o paciente deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamentos radioprotetores, envoltórios sobre as partes corpóreas que sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico.

§ 3º – As instalações e equipamentos de radiações ionizantes e não ionizantes deverão operar com risco mínimo à saúde dos trabalhadores, pacientes e ambientes, respeitando a Legislação pertinente.

§ 4º – As fontes de radiação ionizantes não intermitentes, após sua vida útil, terão destinação adequada, sob responsabilidade solidária entre proprietário e fabricante.

CAPÍTULO V

DAS ATIVIDADES HEMOTERÁPICAS

Art. 41 – São estabelecimentos hemoterápicos os serviços que, em parte ou em seu todo, realizem, entre outras, as atividades de capacitação e seleção de doadores, coleta de sangue, processamento, fracionamento, armazenamento, testes sorológicos, transporte, aplicação, produção industrial de hemoderivados e insumos.

Artigo Primeiro – Aplica-se tal definição, também, aos serviços integrados de hematologia e hemoterapia de funcionamento em hospital, clínicas, casas de saúde e outros estabelecimentos de saúde.

Art. 42 – As atividades hemoterápicas, compreendendo, entre outras, desde a captação de doadores, seleção e triagem clínica de doadores, classificação, sorologia, manipulação, armazenamento, industrialização e a prescrição de sangue e hemoderivados, bem como as instalações e equipamentos dos estabelecimentos hemoterápicos, deverão obedecer ao disciplinamento desta Lei, das Normas Técnicas Especiais e Legislação pertinente.

CAPÍTULO VI

DOS SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 43 – Para fins desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, consideram-se como serviço de interesse da saúde, todos os estabelecimentos que prestam ações, em caráter genérico, de proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por Órgãos Públicos, Empresas Públicas, Empresas Privadas, Instituições

Filantrópicas, Outras Pessoas Jurídicas de Direito Público, de Direito Privado e pessoas físicas.

Art. 44 – Para efeito desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, são também considerados serviços de interesse da saúde, os que se seguem, que só poderão funcionar mediante autorização sanitária, atendidas as exigências legais:

I – estabelecimentos de ensino e de reclusão:

- a) escolas formais de quaisquer grau, níveis ou ciclos;
- b) escolas de línguas estrangeiras;
- c) escolas especiais;
- d) creches e similares;
- e) orfanatos;
- f) internatos, semi-internatos e externatos;
- g) escolas de natação;
- h) escolas de balé;
- i) academia de ginástica;
- j) instituição de escotismo e congêneres;
- k) outras escolas de ensino formal ou não formal;

II – estabelecimentos de lazer e diversões públicas;

- a) clubes recreativos;
- b) academia de dança;
- c) colônias e acampamentos de férias;
- d) danceterias;
- e) boates;
- f) parque de diversões;
- g) zoológicos;
- h) jardim botânico;
- i) áreas de lazer de conjuntos ou edificações de habitação coletiva;
- j) circo;
- k) rodeios;
- l) festejos da cidade;
- m) ringues de patinação;
- n) cinemas;
- o) teatros;

- p) casas de espetáculos e outros estabelecimentos assemelhados;

III – estabelecimentos de esteticismo e cosmética, tais como:

- a) cabeleireiros;
- b) barbearias;
- c) institutos de beleza;
- d) saunas;
- e) estabelecimentos de massagem;
- f) estabelecimentos de tatuagem;
- g) casas de banho e congêneres;

IV – hotéis, hospedarias, pensões, motéis e outros estabelecimentos de hospedagem:

V – estabelecimentos responsáveis pela produção, transporte e armazenamento de material radioativo ou equipamentos que contenham substâncias radioativas;

VI – empresas de desinsetização e desratização;

VII – funerárias;

VIII – cemitérios;

§ 1º – Os estabelecimentos mencionados no inciso III, deverão, obrigatoriamente, esterilizar todo o material e instrumental perfuro-cortante, roupa de cama, banho e outros que possam entrar em contato com sangue ou outros fluídos orgânicos, através de produtos adequados, obedecendo às normas de esterilização.

§ 2º – As saunas, casas de banho, hotéis, motéis e congêneres, deverão, obrigatoriamente, colocar, em número suficiente, à disposição dos usuários, preservativos sexuais masculinos e femininos, de forma gratuita, além de serem afixadas informações de preservação da **AIDS e **DST**, na forma de cartaz legível, nos locais de freqüência dos usuários.**

§ 3º – Os estabelecimentos listados no inciso III deverão, obrigatoriamente, fazer a desinfecção da roupa de cama e banho, através de produtos adequados nas Normas Técnicas Especiais.

Art. 45 – As unidades de serviço de interesse da saúde deverão contribuir na redução de riscos à saúde e observar o disposto Nesta Lei e nas Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO VII

DOS RESÍDUOS GERADOS POR SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 46 – Fica a Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social através da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária responsável pela fiscalização das ações sobre o manuseio, acondicionamento, armazenamento, transporte e destinação final de resíduos gerados por Unidades de Serviços de Saúde.

Art. 47 – Constituem objetivos básicos das ações de vigilância e fiscalização do destino dado aos resíduos gerados por unidades de serviços de saúde:

I – reduzir o número de agravos à saúde produzidos por tal material;

II – preservar à saúde e bem estar da população evitando-lhes danos ou incômodos causados por tal material;

III – prevenir, reduzir e eliminar a possibilidade de doenças comprovadas ou potencialmente acarretadas pelo contato com tais resíduos.

DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS A ESSAS NORMAS

Art. 48 – Ficam sujeitas ao cumprimento dessas normas as seguintes unidades de serviços de saúde:

I – Hospitais, Clínicas Médicas, Casas de Saúde, Ambulatórios, Postos de Atendimento Médico, Anatomia Patológica, Centros de Hemodiálise, Bancos de Sangue, Centro de Necropsia, Centro de Pesquisas, Experimentação e Desenvolvimento de Medicamento, Odontoclínicas e qualquer outra unidade que se execute atividades de natureza médico assistencial.

CLASSIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS

Art. 49 – RESÍDUOS PATOGÊNICOS: Resíduos comprovadamente contaminados ou sujeitos de contaminação, constituídos basicamente de:

I – rejeitos provenientes de unidades hospitalares de doenças infecto-contagiosas, inclusive o produto resultante da limpeza das áreas internas dessas unidades;

II – resíduos comprovadamente portadores de agentes patogênicos ou parcialmente contaminados em função de nível de riscos existentes no local de geração na unidade de serviço de saúde;

III – sangue ou hemoderivados, inclusive bolsas de sangue, soro, plasma e outros subprodutos;

IV – material biológico assim considerados: restos de tecido orgânico, restos de órgãos humano, resíduos de laboratórios de análises anatomo-patológicas, carcaças de animais de experimentação, inclusive previamente neutralizadas;

V – invólucros comprovadamente ou potencialmente contaminados por elementos patogênicos;

VI – resíduos provenientes de salas de necropsia, hemodiálise e de captação e armazenamento de sangue;

VII – resíduos provenientes de áreas de isolamento.

Art. 50 – RESÍDUOS NÃO PATOGÊNICOS: Todos os resíduos produzidos nas unidades de serviço de saúde que não se enquadrem no grupo anterior.

Art. 51 – Para efeito desta Lei as unidades de serviço de saúde deverão observar os seguintes procedimentos obrigatórios no tocante aos resíduos patogênicos:

I – todo resíduo no momento de sua geração terá que ser disposto em coletor localizado próximo a este local;

II – os coletores, constituídos basicamente de vasilhames metálicos ou de plástico duro, serão utilizados exclusivamente como suporte para sacos plásticos que os revestirão internamente;

III – os sacos plásticos deverão ter capacidade volumétrica superior em pelo menos 30% do volume total do lixo a ser introduzido a fim de evitar tensões excessivas no momento do fechamento, com possível ruptura dos mesmos;

IV – quando do acondicionamento de resíduos de elevado peso específico, reduzir o volume a ser acondicionado a fim de evitar o rompimento do saco plástico;

V – os sacos plásticos deverão ser corretamente fechados no próprio local onde os resíduos são gerados;

VI – ao fechar os sacos plásticos deve-se lentamente expelir o excesso de ar tomando-se o cuidado de não inalar ou provocar forte fluxo desse ar com conseqüente aumento do arraste de elementos patogênicos;

VII – os sacos, além de fechados, deverão apresentar características de lacre mediante aplicação de nó na parte de fechamento do mesmo ou torção de suas pontas, amarrando-as com arame, barbante, fita adesiva, entretanto qualquer que seja a técnica empregada, esta não deverá permitir o vazamento de líquidos caso o saco se rompa;

VIII – os sacos plásticos utilizados para acondicionamento de lixo patogênico, deverão possuir, em ambos os lados, a inscrição na cor laranja-avermelhado “**LIXO PATOGÊNICO**” com o símbolo da Bio-Segurança;

IX – os resíduos sólidos perfurantes ou cortantes, após serem neutralizados, deverão ser submetidos a processos mecânicos destrutivos e colocados em recipientes metálicos ou em plástico duro, dotados de tampa que assegure seu fechamento hermético antes de serem dispostos para coleta.

IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS RECEPTORES DE LIXO PATOGÊNICOS

Art. 52 – Os locais onde serão instalados coletores de lixo patogênicos deverão ter a identificação específica na cor laranja-avermelhada com o símbolo da Bio-Segurança a fim de facilitar o controle visual.

DO TRANSPORTE DOS SACOS PLÁSTICOS CONTENDO RESÍDUOS

Art. 53 – O transporte interno poderá ser feito por meios mecânicos ou manual, transitando pelos locais de mínimo potencial de risco.

Art. 54 – Os sacos plásticos contendo os resíduos deverão ser acondicionados em outro saco plástico, quando transportados manualmente, ou sistema de transporte mecânico, se assim o exigir, a fim de evitar possível rompimento.

ARMAZENAMENTO

Art. 55 – Os resíduos devidamente acondicionados e coletados na unidade de saúde deverão ser armazenados em compartimento específico para tal fim.

Art. 56 – O compartimento de armazenamento deverá ser construído em local de fácil acesso ao sistema de coleta pública e próximo ao alinhamento do imóvel.

Art. 57 – O compartimento de armazenamento deverá atender aos seguintes padrões mínimos:

I – área mínima suficiente para armazenamento de resíduos produzidos em um espaço de tempo de 72 (setenta e duas) horas e não inferior a 4,0 m² (quatro metros quadrados) sendo a menor dimensão do recinto não inferior a 1,5 metros;

II – ser dotado de sistema de proteção que impeça a entrada de pessoas não integradas ao próprio serviço;

III – pisos revestidos de material liso, resistente, lavável, impermeável, e de fácil higienização;

IV – paredes revestidas de azulejos brancos até o teto;

V – canto das paredes e rodapés arredondados;

VI – lavatórios para mãos e bica para lavagem geral;

VII – áreas independentes para armazenamento de resíduos patogênicos e não patogênicos;

VIII – os sacos plásticos deverão ser armazenados de forma ordenada admitindo-se um empilhamento máximo não superior a 1,20 m (um metro e vinte centímetros de altura);

IX - ventilação permanente e natural mediante área de ventilação com um vigésimo da área de piso e não inferior a 0,20 cm² (vinte centímetros quadrados).

Art. 58 – O compartimento de armazenamento de lixo de unidade de serviço de saúde é exclusivamente para esse fim, não sendo admitido a guarda de material e utensílios de limpeza nesse local.

DO REAPROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS

Art. 59 – É terminantemente proibido a comercialização, reciclagem ou reaproveitamento de qualquer resíduo que contenha agentes patogênicos ou potencialmente contaminado.

Parágrafo Único – As medidas necessárias para o eficiente atendimento no exigido no artigo 53 deverão ser adotados no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de publicação desta.

PROCEDIMENTO EXTRA EM UNIDADE DE SERVIÇO DE SAÚDE

Art. 60 – Do Transporte Primário:

I – os resíduos patogênicos serão coletados diretamente nos pontos de armazenamento não sendo permitido a prévia colocação em calçadas e sarjetas nos logradouros públicos;

II – os veículos transportadores serão providos de caçambas coletoras fechadas;

III – as caçambas coletoras serão do tipo sem compactação, com porta de descarga traseira;

IV – os equipamentos de transporte de lixo patogênico não poderão ser utilizados no transporte de outros resíduos;

V – os veículos coletores terão identificação visual própria da Bio-Segurança;

DISPOSIÇÃO FINAL

Art. 61 – A disposição dos resíduos patogênicos deverá ser feita em local exclusivamente destinado para tal fim no aterro sanitário municipal, sendo vedado o acesso de pessoas não qualificadas.

DESINFECÇÃO

Art. 62 – A caçamba do veículo coleta, os recipientes, os veículos de transporte interno e o local de armazenamento, deverão ser submetidos diariamente após cada jornada de trabalho a processo de esterilização ou seja, destruição de microorganismos vivos pela ação de agentes físicos ou químicos.

Art. 63 – O processo de desinfecção deverá obedecer a uma das seguintes alternativas:

I – pulverização com solução química tendo as seguintes características:

- a) poder germicida elevado para neutralizar fungos e bactérias;
- b) boa solubilidade em água permitindo solução homogêneas;
- c) poder desodorizante.

II – Lavagem com água quente pressurizada contendo substâncias desodorizantes específicas.

CUIDADOS ESPECIAIS

Art. 64 – Para prevenir eventuais acidentes, as seguintes providências deverão ser observadas nos veículos coleta:

I – sacos plásticos de reserva;

II – solução desinfetante;

III – pá cabo longo;

IV – rodo;

V – equipamento de proteção individual constando de luvas, de material impermeável, resistentes, cor branca e canos longos;

VI – botas de material anti-derrapante e canos longos;

VII – máscaras de tipo facial com proteção contra a inalação de partículas e aerossóis.

Parágrafo Único – Os equipamentos de proteção individual deverão ser suficientes para atender, no mínimo acima da guarnição de duas pessoas.

MEDICINA E SEGURANÇA NO TRABALHO

Art. 65 – O pessoal envolvido diretamente nas tarefas de acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e destinação final de resíduos patogênicos deverá utilizar equipamentos adequados de proteção à saúde.

Art. 66 – O pessoal mencionado no artigo anterior deverá ser submetido a cada 180 (cento e oitenta) dias corridos a exame de avaliação médica remetendo-se os resultados para o órgão competente.

RESÍDUOS NÃO PATOGÊNICOS

Art. 67 – Os resíduos não patogênicos oriundos das unidades de serviço de saúde deverão ter sua coleta e disposição semelhantes ao tipo domiciliar.

Art. 68 – Os resíduos radioativos farmacêuticos e resíduos químicos perigosos enquadram-se na categoria de resíduos especiais, não

podendo ser tratados como resíduos comuns semelhantes ao tipo domiciliar.

CAPÍTULO VIII

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO, LICENÇA SANITÁRIA E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (CIS)

Art. 69 – Os estabelecimentos determinados em Legislação Federal, Estadual ou em Normas Técnicas Especiais, sujeitos a esta Lei, só poderão funcionar, após prévio parecer da autoridade sanitária e conseguinte expedição do **CIS, ALVARÁ SANITÁRIO, ASSENTAMENTO SANITÁRIO OU POSTERIOR ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E LICENÇA SANITÁRIA.**

§ 1º – A **LICENÇA** ou **CIS**, deverá ser fixada no estabelecimento, em local visível ao público.

§ 2º – A **LICENÇA** ou **CIS**, poderá ser suspensa, cassada ou cancelada a qualquer momento, como penalidade, no interesse da saúde pública, decorrente de infração sanitária apurada em processo administrativo.

§ 3º – Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem a **LICENÇA** ou **CIS**.

Art. 70 – A emissão do Alvará de Localização não exime os estabelecimentos sujeitos à Fiscalização sanitária da licença do órgão competente prevista na Lei Federal Nº. 6437, de 20/08/77, Lei Federal Nº. 6360, de 23/09/76, Lei Federal Nº. 5991, de 17/12/73 e demais Leis, Decretos, Resoluções e Normas Técnicas Especiais pertinentes.

§ 1º – A Licença a que se refere o caput deste artigo será denominada **LICENÇA SANITÁRIA** ou **CIS** e terá validade até 31 de Dezembro do ano de exercício do requerimento.

§ 2º – A renovação da **LICENÇA** ou **CIS**, será requerida até 31 de Março de cada ano.

§ 3º – Caso o processo de requerimento da **LICENÇA** ou **CIS**, por motivo de decurso de prazo, ou seja, o processo só é concluído no ano

seguinte à que foi requerido, fica invalidada a do ano requerente, não excluindo, porém, os termos, autos e rótulos que por ventura façam parte do processo administrativo.

§ 4º – Independem de **ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO**, os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos, à aparelhagem e à assistência e responsabilidade técnica.

Art. 71 – Para emissão da **LICENÇA** ou **CIS**, serão exigidos os seguintes documentos:

I – requerimento pelo responsável técnico ou responsável legalmente habilitado, ou pelo proprietário da firma, conforme modelo fornecido pelo setor de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Mesquita;

II – cópia do contrato de contribuição da empresa e suas atualizações, ou similares, quando for o caso;

III – cópia do **CNPJ**;

IV – certificado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional para o ano em exercício, ao qual o responsável técnico esteja vinculado, quando for o caso;

V – cópia da relação contratual entre o responsável técnico e o estabelecimento, com visto do respectivo Conselho, quando for o caso;

VI – cópia do documento oficial, do respectivo Conselho Regional, do responsável técnico, quando for o caso;

VII – cópia do documento oficial, dos respectivos Conselhos Regionais, de todos os funcionários que exercem função, remunerada ou não, no estabelecimento;

VIII – planta baixa do estabelecimento, na escala de 1:50, com todas as especificações necessárias (memorial descritivo) para estabelecimentos que estão solicitando pela primeira vez o documento sanitário;

IX – atestado médico de todos os que exercem alguma função dentro da empresa;

X – relação dos exames e atividades desenvolvidas no estabelecimento, quando for o caso;

XI – cópia dos documentos comprobatórios da desinsetização e desratização feitas na empresa;

XII – cópia do padrão de identidade e qualidade dos produtos e serviços, quando for o caso;

XIII – cópia do certificado do curso de manipulador de alimentos, quando for o caso;

XIV – cópia do manual de boas práticas de produção e prestação de serviços, quando for o caso;

XV – cópia do **IPTU** do ano em exercício.

XVI – comprovante de pagamento da “**Taxa de Inspeção Sanitária**”;

§ 1º – A **LICENÇA** somente será emitida após vistoria aprovada pela autoridade sanitária.

§ 2º – O proprietário ou seu representante legal, comparecerá à Vigilância Sanitária a fim de receber a **LICENÇA**, após vistoria liberatória.

§ 3º – Para renovação da **LICENÇA**, poderá ser dispensada a apresentação de documentos que não tenha sofrido alteração e nem tenham expirado a sua validade, desde que façam constar em processos anteriores.

CAPÍTULO VIII

DAS PROPAGANDAS

Art. 72 – A ação da fiscalização sanitária municipal será exercida sobre a propaganda comercial, a nível do território do Município de

Mesquita, de produtos e serviços de interesse da saúde, respeitando, no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

Art. 73 – A propaganda de medicamentos, drogas ou de qualquer outro produto cuja venda dependa da prescrição de médico, cirurgião dentista, médico veterinário, ou outro profissional da área de saúde, somente poderá ser feita junto a estes profissionais, através de publicações específicas.

Parágrafo Único – É vedada a promoção e outras práticas econômicas, inclusive exposição de listagem de preços e ofertas, visando aumentar as vendas dos produtos enumerados no caput deste artigo.

Art. 74 – é vedada a óticas, ponto de vendas de produtos óticos, farmácias, drogarias, e estabelecimentos similares, promover a propaganda anunciando qualquer vínculo com médicos, clínicas ou similares.

Parágrafo Único – As empresas matrizes, filiais, associadas, terceirizadas, franqueadas ou vinculadas de qualquer forma entre si, situadas no Município, respondem solidariamente e cumulativamente às penalidades e sanções que couberem pelas propagandas veiculadas pelos diversos meios de comunicação no Município.

Art. 75 – É vedada qualquer propaganda enganosa ou abusiva sobre produto e serviços submetidos ao regime desta Lei.

§ 1º – É considerada propaganda enganosa, qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir erro ao consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços.

§ 2º – É considerada abusiva, entre outras, a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, explore o medo ou superstição, se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança e adolescentes, desrespeite valores ambientais, ou que seja capaz de induzir o consumidor ou usuário a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.

TÍTULO V

NOÇÕES PRELIMINARES

Art. 76 – A defesa e a proteção da Saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e às disposições de engenharia sanitária que especifica, serão disciplinas, do Município de Mesquita, pelos princípios desta Lei ressalvadas as competências Federal e Estadual.

Art. 77 – Somente serão exposto à venda alimentos, matérias-primas, alimentares, alimentos *“In natura”*, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos, que:

I – tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes e satisfaçam as exigências desta Lei;

II – tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciado;

III – tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;

IV – obedeçam na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daquele que tenham sido declarados no momento dos respectivos registros, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados;

V – os produtos perecíveis serão mantidos em temperatura recomendada pela tecnologia de produção, conforme o tipo de produto e legislação específica.

VI – os alimentos semi-elaborados ou preparados congelados, bem como os supercongelados serão mantidos em temperatura abaixo de dezoito graus negativos (- 18° C), tolerando-se, no transporte por curto período, elevar-se à temperatura até quinze graus (Celsius) negativos (- 15° C), observadas as indicações do fabricante e a tecnologia de produção;

VII – os alimentos semi-congelados ou preparados refrigerados, serão mantidos entre dois graus positivos (+ 2° C) e oito graus positivos

(+ 8° C), tolerando-se temperaturas inferiores, com a observância das indicações do fabricante e tecnologia de produção;

VIII – os alimentos perecíveis preparados, prontos para o consumo quentes, tais como: comida pronta, pastéis, coxinhas, quibes, entre outros serão mantidos para conservação e venda em temperatura igual ou superior a sessenta e cinco graus positivos (+ 65° C), devidamente protegidos em estufa, balcão térmico ou outro equipamento apropriado e aprovado pela Vigilância Sanitária;

IX – os alimentos perecíveis preparados e matérias-primas de produtos que irão ou não sofrer processo de cocção ou cozimento, prontos para o uso ou consumo frios, tais como: presunto, mortadela, requeijão, mussarela, queijo tipo prato e outros tipos de queijos, maionese, qualquer tipo de molho, tortas frias, entre outros, serão mantidos para conservação e venda em temperatura entre dois e oito graus positivos (entre + 2° C e + 8° C), devidamente embalados ou acondicionados em vasilhames limpos, protegidos em balcão ou outro equipamento apropriado e aprovados pela Vigilância Sanitária;

X – no interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir nos locais que determina, o ingresso e à venda de produtos e gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

XI – nenhum alimento de ingestão direta ou não poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como o contato direto ou indireto do consumidor, excluindo-se deste parágrafo os alimentos “*in-natura*”;

XII – os produtos armazenados ou expostos à venda serão organizados em estantes, balcão, estrados, freezers, geladeiras, ilhas de congelamento e outros equipamentos, separados fisicamente entre si, por categorias ou gêneros, de tal modo que não permita a contaminação cruzada entre eles.

XIII – é vedado o uso de jornais, plásticos reciclados, revistas, papéis usados ou outros materiais que possam envolver produtos, bem como forrar recipientes de bancadas, entre outros, nos quais se exponha ou se armazene os produtos;

XIV – os produtos não perecíveis podem ser estocados, colocados à venda ou ao consumo à temperatura ambiente, jamais diretamente sobre

o solo, devendo ser usados estrados, estantes, armários, vitrines, balcão, bancada, ou outros que melhor atendam ao tipo de produto;

XV – o fatiamento de presuntos, apresuntados, salames, mortadelas, queijos ou qualquer outro produto será realizado sob a vista do consumidor. O maquinário necessário para realização dessa operação deverá estar rigorosamente limpo e quando fora de uso, protegido por uma capa protetora;

XVI – a carne somente poderá ser moída na presença do consumidor e no tipo por ele solicitado, exceto quando se tratar de estabelecimento registrado e licenciado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da agricultura ou da Vigilância Sanitária;

XVII – qualquer produto perecível ou não, quando tiver embalagem aberta para uso na produção e se o seu conteúdo, não for utilizado será mantido tampado e, se a embalagem não o permitir, será retirado de sua embalagem original e colocado em um recipiente ou vasilhame tampado de material lavável, evidentemente identificável e respeitando a data limite do prazo de validade. É obrigatório a guarda do recipiente, para comprovação junto à fiscalização sanitária;

XVIII – não será permitido o fabrico ou a manipulação de produtos cárneos nos açougues e suas dependências, do tipo bife a role, bife paris, hambúrgueres, bife á milanesa entre outros;

XIX – é proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, vender e transportar produtos em condições inadequadas que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para uso ou consumo, ocasionando riscos à saúde individual ou coletiva.

Art. 78 – Aplica-se o dispositivo nesta Lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascado e a outra substância, dotados ou não de valor nutritivo, no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos *“in natura”*.

Art. 79 – Exclui-se do disposto nesta Lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma ou como se apresentam ou como são ministrados.

Art. 80 – O alimento importado obedecerá às disposições desta Lei e Normas Técnicas Especiais.

Art. 81 – Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão as legislações federais que dispõe a respeito de “**Normas básicas sobre Alimentos**”.

Art. 82 – A maquinaria, os aparelhos, utensílios e recipientes, vasilhames e outros materiais que entram em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização, inócuo, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo do alimentos, mantidos permanentemente limpos e conservados.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária poderá interditar, temporariamente e definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que satisfaçam os requisitos técnicos e exigências desta Lei e Normas Técnicas.

Art. 83 – O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimento “*in natura*”, ou de recipientes e utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 84 – A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar necessário, exigir provas laboratoriais de controle de qualidade de produtos alimentícios bem como de seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 85 – À Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto nesta Lei através da Coordenadoria de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, incumbindo-lhe também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Art. 86 – A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados á distribuição, comércio e consumo.

§ 1º – No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exigir a “Carteira de Identificação Funcional”, expedida segundo os modelos oficiais, naquela deve constar: o nome da

Secretaria Municipal de Saúde; a denominação do Órgão; o número da ordem, o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo e a assinatura do servidor; a data de expedição; a assinatura do Coordenador de Vigilância Sanitária e Epidemiológica ou autoridade superior e o ano do exercício sobre tarja de viva.

§ 2 – Será necessária a presença de médico veterinário ou do engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativo às respectivas profissões.

§ 3º – Aquele que de qualquer forma embaraçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária, será punido na forma da legislação em vigor, sob pena de multa, sem prejuízo dos procedimentos criminais cabíveis.

TÍTULO VI

DEFINIÇÕES

Art. 87 – Na obtenção, manipulação, armazenagem e transporte de matéria-prima e alimentos “*in natura*”, seguir-se-ão as seguintes normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos destinados ao consumo humano:

I – será dado destino adequado aos dejetos humanos e animais e aplicar-se-ão medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima, alimentar ou alimento “*in natura*”, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública, nas áreas de cultivo e produção;

II – será utilizada, a irrigação ou rega, com água que não ofereça risco à saúde através dos alimentos;

III – no combate às doenças e pragas de animais e vegetais, serão empregados produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente, ação esta que será levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nele envolvidos, inclusive com os perigos relacionados com resíduo tóxico;

IV – serão utilizados equipamentos e utensílios que entrem em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento “*in natura*” que não ofereça riscos à saúde, sobretudo os destinados ao uso repetido, de

materiais e formatos apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza, e que possam ser limpos e assim mantidos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar;

V – os produtos imprestáveis serão separados de maneira eficiente durante as fases de coleta e produção, dando-se ao mesmo, destinação tal que não constituam fonte de contaminação para alimento, para a água de abastecimento ou para outras coletas;

VI – serão tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos e por contaminantes químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e armazenagem;

VII – qualquer produto que não estiver obedecendo às disposições desta Lei é passível de multa e apreensão sumária.

§ 1º – É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rasteiras com água que não atendam aos padrões sanitários definidos como potável.

§ 2º – É proibida a utilização de agrotóxicos cuja composição ou concentração comprometam à saúde individual ou coletiva.

§ 3º – É proibida à venda de leite “*in natura*” e seus derivados e de carnes, vísceras e miúdos que não se provar ter sido objeto de inspeção sanitária.

Art. 88 – Para efeito desta Lei, considera-se:

I – alimento: toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo todos os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

II – matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizadas como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física ou biológica;

III – alimento “*in natura*”: todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija, apenas, a remoção da parte não

comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV – alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V – alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI – alimentos de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII – alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

VIII – alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente sobredito á ação de radiação iniciante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX – ingrediente: todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento “*in natura*”) que entra na elaboração de um produto alimentício;

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

XI – aditivo acidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos à matéria-prima alimentar e o alimento “*in natura*”, e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII – produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou alimento “*in natura*”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtidas por processo tecnológico adequado;

XIII – coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou a mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e de retirada, inativa e/ou transformada em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV – padrão de identidade de qualidade: o estabelecido pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “*in natura*” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV – rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por impressão ou declaração aplicados sobre recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou que acompanha o continente;

XVI – embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII – propaganda: a difusão, por qualquer meio de comunicação, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “*in natura*” ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII – órgão competente: o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XIX – laboratório oficial: o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX – autoridade fiscalizadora competente: o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXI – análise de controle: aquela que é efetuada após o registro do alimento quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII – análise prévia: a análise que precede o registro;

XXIII – análise fiscal: a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XXIV – estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

TÍTULO VII

REGISTRO E CONTROLE

Art. 89 – Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos federais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos estaduais, na forma da lei.

Art. 90 – Estão igualmente obrigados a registrar no órgão competente do Ministério da Saúde, na forma da legislação federal:

I – os aditivos intencionais;

II – as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;

III – os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

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

Art. 91 – Observa-se á legislação federal quanto á dispensa de registro no órgão competente do Ministério da Saúde dos seguintes produtos:

I – matérias-primas alimentares e os alimentos “*in natura*”, salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

II – aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensador por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos;

III – produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimento devidamente licenciado, desde que incluídos em Resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

Art. 952– O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas, e o de coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia, na forma da Lei Federal.

TÍTULO VIII

ROTULAGEM

Art. 93 – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único – As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensado de registro, bem como ás matérias-primas alimentares e alimentos “*in natura*”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 94 – Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I – a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do

Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II – nome e marca do alimento;

III – nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V – número de registro do alimento no órgão competente;

VI – indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertence.

VII – número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII – o peso ou o volume líquido;

IX – a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração;

§ 1º – Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º – Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 95 – Os rótulos de alimentos fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto á sua origem, natureza ou composição.

Art. 96 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **“Coloridos Artificialmente”**.

Art. 97 – Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor

natural do alimento, deverão trazer a declaração “**Contém Aromatizante**”, seguido do código correspondente e da declaração “**Aromatizado Artificialmente**”, no caso do emprego de aroma artificial.

Art. 98 – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “**Sabor de ...**” e “**Contém Aromatizantes ...**”, seguidas do código correspondente.

Art. 99 – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “**Sabor Imitação ou Artificial de ...**”, seguida da declaração “**Aromatizado Artificialmente**”.

Art. 100 – As indicações exigidas pelos artigos 93 e 96, desta Lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

Art. 101 – O disposto nos artigos 93 e 96, desta Lei, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º – Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que podem ser adicionados e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medida de uso caseiro.

§ 2º – Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registros pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º – As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo e alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 102 – Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

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

Art. 103 – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

Art. 104 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores aquelas que realmente possuam.

Art. 105 – Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 106 – As disposições desta Lei se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art.107 – Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IX

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 108 – O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo de espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal sobre:

I – denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

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

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

IV – requisitos aplicáveis a peso e medida;

V – requisitos relativos á rotulagem e apresentação do produto;

VI – métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

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

TÍTULO X

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 109 – A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Art. 110 – A inspeção e a fiscalização, de que trata sete Título, se estenderão á publicidade e á propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 111 – O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 112 – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 113 – No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filme plástico ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 114 – É proibido manter no mesmo continente ou transporte no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-lo.

Art. 115 – No interesse da saúde de pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e à venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 116 – Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou espoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 117 – Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido no trabalho sem prévia “**Carteira de Saúde**” ou similar, que deverá ser renovada anualmente e fornecida pela repartição sanitária competente.

Parágrafo Único – Para a emissão da “**Carteira de Saúde**” ou similar, dos funcionários de estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, será exigido:

I – atestado de sanidade física, emitida por profissional competente de rede municipal de saúde;

II – comprovante de vacinação anti-tetânica;

III – abreugrafia ou radiografia do tórax;

IV – exame parasitológico de fezes.

Art. 118 – Os utensílios dos estabelecimentos onde se produza, manipule, acondicione, armazene, comercialize alimentos, pelas Normas Técnicas Especiais, deverão ser usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 119 – Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto á venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto ou indireto do consumidor.

Art. 120 – Será proibida à venda por ambulante ou em feiras, produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art. 121 – Somente serão expostos à venda produtos, matérias-primas alimentares, alimentos “*in natura*”, alimentos enriquecidos, alimentos

dietéticos, congelados, alimentos fantasias ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos, que:

I – tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes e satisfaçam as exigências desta Lei;

II – tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimento devidamente licenciados;

III – tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação federal e estadual;

IV – obedeam na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daquele que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados;

V – os produtos perecíveis serão mantidos em temperatura recomendada pela tecnologia de produção conforme o tipo de produto e legislação específica;

VI – os produtos imprestáveis serão separados de maneira eficiente durante as fases de coleta e produção, dando-se aos mesmos, destinação tal que não constitua fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou outras coletas.

Art. 122 – Aplica-se o dispositivo nesta Lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascado e a outra substância, dotados ou não de valor nutritivo, no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “*in natura*”.

Art. 123– Exclui-se do dispositivo nesta Lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentam ou o modo como são misturados.

Art. 124 – O alimento importado obedecerá a às disposições desta Lei e Normas Técnicas Especiais.

Art. 125 – Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão as legislações federais que dispõe a respeito de “**Normas básicas sobre Alimentos**”.

Art. 126 – A maquinaria, os aparelhos, utensílios e recipientes, vasilhames e outros materiais que entram em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização, inócuo, de modo a não, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, mantidos permanentemente limpos e conservados.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária poderá interditar, temporariamente ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e exigências desta Lei e Normas Técnicas. Formatos apropriados, a fim de apresentares facilidade de limpeza, e que possam ser limpos e assim mantidos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

Art. 127 – À venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis de consumo mediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas às Normas Técnicas Especiais.

Art. 128 – Á critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados aos consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos á venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras por ambulantes se devidamente protegidos.

Parágrafo Único – Exclui-se da exigência destes artigos os alimentos “*in natura*” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 129 – À critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, com inteira responsabilidade da firma instaladora no local com outro ramo de atividade.

Art. 130 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

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

CAPÍTULO II

COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 131 – Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 132 – A coleta de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

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

Art. 133 – A coleta de amostra para fins de análise será feita mediante lavratura do Termo de Coleta de Amostra, e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornando invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservados, adequadamente, de modo assegurar suas características originais.

§ 1º – O Termo de Coleta de Amostra, lavrado em (3) três vias deve ser assinado pela autoridade sanitária competente, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência deste, por 02 (duas) testemunhas, especificando-se nesse termo, a natureza e outras características do alimento.

§ 2º – Das amostras coletadas, 02 (duas) serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a 3ª (terceira) ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento junto com a 1ª (primeira) via do Termo de Coleta de Amostras, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

§ 3º – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra, na forma prevista nesta Lei e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do tempo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 134 – A análise realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra, considerando as exigências laboratoriais.

Art. 135 – Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 136 – Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 137 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias, contanto dia da notificação.

§ 1º – A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro

do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º – Decorrido o prazo referido no “**caput**” deste artigo, sem que o

responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo e a autoridade sanitária dará início ou continuidade aos procedimentos legais cabíveis.

CAPÍTULO III

INTERDIÇÃO DE PRODUTOS E ESTABELECIMENTO

Art. 138 – Os produtos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão coletadas amostras para análise cautelar, e deles serão coletadas amostras para análise fiscal.

Art. 139 – Na interdição de produtos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor do produto ou seu representante legal e, na ausência destes, por 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único – O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art. 140 – A interdição de produtos ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º – Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º – Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 133 desta Lei, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 141 – O possuidor ou responsável pelo produto interditado fica proibido de entrega-lo ao consumo, desvia-lo ou substituí-lo no todo ou parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 142 – Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o produto impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO IV

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 143 – Os produtos manifestadamente deteriorados ou alterados, de tal forma que a deterioração e/ou alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º – A mesma medida será aplicada àqueles produtos com prazo de validade expirado, com rotulagem inadequada ou incompleta, transportados de forma inadequada ou por qualquer outro motivo preconizado em lei.

§ 2º – A autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração e com imposição da penalidade de inutilização e os respectivos Termo de Apreensão e inutilização e laudo técnico de inspeção, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, além da autoridade.

§ 3º – Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo nesse caso, ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal, obrigando-se o detentor do produto a ser depositário fiel do mesmo, o qual será interditado durante o tempo necessário à elaboração das análises laboratoriais pertinentes.

§ 4º – Quando o valor de mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do Termo de Apreensão e Inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 5º – Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 144 – Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente e local adequado, com a observação “**impróprio para utilização**” ou ainda “**lixo**”, a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, anotando porém no auto ocorrência como semelhante à alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida a inutilização do alimento ou determinando sua utilização de acordo com o § 4º do artigo anterior.

Art. 145 – Não serão apreendidos mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no invólucro, de modo inequívoco e facilmente legível.

Parágrafo Único – Os termos de interdição, apreensão, inutilização e de coleta de amostra, obedecerão aos modelos adotados pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO V

PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 146 – A perícia de contraprova será efetuada sobre amostra em poder do detentor do produto, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado, indicação essa, que deve ser manifestada por escrito, no próprio requerimento de perícia de contraprova.

§ 1º – Ao perito indicado pelo interessado, que deverá ter habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

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

Art. 147 – Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 148 – A execução integral da perícia de contraprova não excederá a 15 (quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

Art. 149 – Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios ou autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório, lavrando-se nesse caso, ata circunstanciada.

Art. 150 – Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada dos quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 151 – A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a mostra em poder do laboratório oficial.

Art. 152 – Toda coleta de amostra terá que obedecer à técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Art. 153 – Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VI

INTERDIÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 154 – A autoridade sanitária competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto, quando:

I – funcionarem sem a correspondente autorização oficial;

II – por suas condições insalubres, contribuírem perigo para a saúde pública;

III – for comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;

IV- os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente;

V – se constituírem reincidentes de infrações específicas às normas legais e regulamentares vigentes.

Art. 155 – Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal, que no caso couber.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 156 – Não caberá recurso na hipótese de condenação do produto em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 157 – Os produtos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

Art. 158 – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipais.

Art. 159 – O resultado definitivo da análise condenatória de produtos oriundos de outros estados ou Municípios será, obrigatoriamente, comunicado à Agência Nacional de Vigilância Sanitária e aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais interessados.

Art. 160 – Cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

Art. 161 – Ficam sujeitos a fiscalização sanitária os estabelecimentos industriais, comerciais, sejam de alimentos ou não, estabelecimentos de interesse à saúde, estabelecimentos prestadores de serviços de saúde ou não, estabelecimentos fabricantes ou comerciais de produtos de interesse da saúde e outros locais e estabelecimentos que de alguma forma possam comprometer a saúde individual ou coletiva, sejam órgãos públicos, empresas públicas, instituições filantrópicas, religiosas, outras pessoas de direito público, de direito privado e pessoas físicas e jurídicas.

Art. 162 – Os estabelecimentos comerciais ou industriais de substâncias e produtos de interesse à saúde cumprirão o disposto na legislação vigente no que se refere às condições de funcionamento, tipo de produtos colocados à venda, boas práticas de armazenamento,

conservação dispensação, manipulação e comercialização e controle integrado de pragas.

Art. 163 – Os estabelecimentos não poderão ser utilizados como habitação ou dormitório ou área de circulação para residência ou moradia.

Art. 164 – À venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis imediatos, poderá ser autorizada pelo público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 165 – A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados aos consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gênero alimentícios, em feiras e por ambulante, se devidamente protegidos.

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

Art. 166 – A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizado à venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Art. 167 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito armazéns das empresas transportador transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

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

CAPÍTULO VII

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 168 – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 169 – Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua importação, guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para consumo.

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

§ 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- a) danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades que demonstrarem descuido na manipulação ou acondicionamento;
- b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda contaminados ou infestados por parasitas;
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- e) que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;
- f) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 170 – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios susceptíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Art. 171 – Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismo, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 172 – Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

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

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

Art. 173 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

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

Art. 174 – Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- a) o fabricante, em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fábricas adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;
- c) o vendedor desses produtos;
- d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;

e) o dono da mercadoria.

Art. 175 - O asseio e a limpeza deverão ser observados no fabrico, produção manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art. 176 – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente.

TÍTULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTO INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS E AQUELES PRESTADORES DE SERVIÇOS

Art. 177 – A Construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial (de alimentos ou outra atividade) e ainda, os prestadores de serviços serão autorizados pela autoridade sanitária competente, devendo renovar-se anualmente e/ou sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

Parágrafo Único – Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe a operar.

Art.178 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como os demais estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviço, deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária, Alvará de Localização.

§ 1º - O Certificado de Inspeção Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas às especificações desta Lei e Normas Técnicas Especiais.

§ 2º- Para cada supermercado ou congênere, a repartição sanitária fornecerá um único Certificado de Inspeção Sanitária e para os mercados, um certificado para cada Box.

§ 3º - Os veículos de transporte de gênero alimentícios deverão possuir a “**Licença de Veículos**” a qual será concedida pela autoridade sanitária após inspeção e que deverá ser renovada anualmente.

Art. 179 – Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 180 – Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso às crianças, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único – Os produtos mencionados no “**caput**” deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 181 – É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem. Armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§ 1º- A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

§ 2º - À amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso, considerando-se neste caso, tal amostra interdita.

Art. 182– Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração desta Lei, que se verifiquem em seus estabelecimentos.

§ 1º - Aquele que embaraçar, obstar e dificultar autoridade sanitária incumbida de inspecionar e fiscalizar será punido na forma desta Lei e outras sanções cabíveis.

§ 2º - Caberá a autoridade sanitária registrar através de filmagens ou fotografias, as infrações cometidas em qualquer estabelecimento, e no caso de recusa do proprietário ou responsável, caberá infração gravíssima, com interdição ou não do estabelecimento.

Art. 183 – Para atendimento exclusivo de seus usuários, os estabelecimentos hoteleiros e similares poderão dispor de medicamentos anódicos, que não dependem de receita médica, observadas as legislações vigentes.

Art. 184 – À venda de produtos alimentares perecíveis ou não, por ambulantes, barraqueiros, feiras livres, festejos, eventos e similares, poderá ser autorizado pela fiscalização sanitária, que levará em conta as condições e características locais e dos produtos, deste obedecidos as normas técnicas especiais.

Art. 185– Os estabelecimentos e locais, cujas atividades são previstas nesta Lei, serão instalados e equipados, quer em unidades físicas, quer em equipamentos, maquinários diversos, quer em pessoal habilitado, em razão da capacidade necessária para executarem as atividades a que se propõem, bem como a conservação e manutenção dos padrões de identificação das substâncias e produtos.

§ 1º - São considerado impróprios ao funcionamento os estabelecimentos e serviços inadequados para os fins que se propõem, bem como aqueles que não atendem as Normas Técnicas Especiais ou às boas práticas de produção ou prestação de serviço.

§ 2º - Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos serão mantidos em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento.

§ 3º - As denominações de estabelecimento relacionados Nesta Lei não poderão ser empregados como marca de fantasia, sendo uso dessas denominações gerais restritos àqueles estabelecimentos que possuem os requisitos mínimos de instalações, recursos materiais e humanos, estabelecimentos que possuem os requisitos mínimos de instalações, recursos materiais e humanos, estabelecidos, fixando, assim, a correspondência entre a assistência indicada pela denominação geral e real capacidade assistencial do estabelecimento.

§ 4º - É proibido manter, nas dependências dos estabelecimentos, móveis, aparelhos, utensílios ou qualquer objetos alheios a atividade licenciada ou inservíveis.

§ 5º - Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos de prevenção e combate a incêndios aprovados pelo Corpo de Bombeiros, além da licença de funcionamento dos mesmos.

§ 6º - A Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária, ficará incumbida de elaborar Normas Técnicas Especiais para funcionamento desses estabelecimentos.

TÍTULO XI

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS QUE FABRIQUEM OU COMERCIALIZEM ALIMENTOS

Art. 186 – Para fins desta Lei e demais normas técnicas, os estabelecimentos que comercializam ou sirvam alimentos terão as seguintes denominações gerais:

- a) açougue, casa de carne, carnes temperadas, artigos para churrasco e similares;
- b) casa de frios, laticínios e embutidos;
- c) panificação, padaria e confeitaria;
- d) clubes, hotéis, motéis, orfanatos, pensionatos, internatos, creches, asilos e similares;
- e) cantina, refeitório, salas, sanitários, e cozinha de escola e templos religiosos;
- f) cozinha, refeitórios e sanitários de indústrias;
- g) cozinha e lactário de hospital, maternidade, casa de saúde e outros estabelecimentos de saúde;
- h) feira livre e comércio ambulante;
- i) trailer;
- j) lanchonete, pastelaria, bar, cafés e similares;
- l) bifés, churrascaria, pizzaria, restaurante, self-service e similares;
- m) supermercado, mercado e mercearia;
- n) sorveteria;
- o) aviário; feiras ambulantes;

p) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas Especiais.

Art. 187 – Para fins desta Lei e demais normas técnicas, os estabelecimentos que fabriquem alimentos e bebidas, além de sofrerem a fiscalização do Ministério da Agricultura, são passíveis de inspeção da fiscalização sanitária do Município de Mesquita, naquilo que lhe couber, em relação. As condições higiênico-sanitárias, controle integrado de pragas, sanitários, cozinhas, refeitórios, saúde de trabalhador e engenharia sanitária.

Art. 188 – As instalações de estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos seguirão as seguintes normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessária aos alimentos destinados ao consumo humano:

I – o estabelecimento e a área adjacente serão calçados, mantidos limpos, sem mato entulho, sucatas, pneus velhos, materiais em desuso que possam causar a proliferação de insetos, animais peçonhentos, retenção de água, poças e outros focos de insalubridade, livre de insetos roedores, pássaros, cães, gatos, ou outros animais daninhos ou domésticos;

II – as dimensões do estabelecimento serão suficientes para atender o objetivo visado, sem excesso de equipamento ou de pessoal, com espaço que facilite a circulação de pessoal, equipamentos, matéria-prima e produtos;

III – o acesso ao estabelecimento será direto ao logradouro público e independente de acesso a domicílio, moradia, dormitório ou similar;

IV – disporão de abundante suprimento de água fria, água quente e/ou vapor onde se fizer necessário potável e dentro do padrão estabelecido pela legislação. Deverão, sempre que solicitado, o resultado do exame de potabilidade da água de consumo;

V – os encanamentos de água não poderão ter fendas rachaduras, vazamentos, infiltrações, bem como interconexão de água potável e não potável, além de aparelhos do tipo industrial para filtragem de água potável;

VI – os reservatórios e as caixas d'água serão mantidos tampados e a sua limpeza deverá ser feita de 6/6 (seis em seis) meses, com

apresentação de documentos comprobatórios (nota fiscal e ordem de serviço) e a firma que realizar o serviço deverá apresentar fotocópia da sua licença junto a FEEMA;

VII – o sistema de canalização de eliminação de rejeitos, inclusive o sistema de esgoto pluvial e cloacal, será adequado, bem dimensionado, sem vazamentos, com sifões e respiradouros adequados:

VIII – as caixas de gorduras estarão devidamente tampadas, sem fendas ou frestas que permitam a entrada de insetos e roedores:

IX - as indústrias possuirão tratamento de efluentes aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

X - as redes de água pluviais não poderão estar ligados à rede de esgoto cloacal e vice-versa:

XI – os pisos, paredes e tetos serão de material claro, liso impermeável e lavável, que permita limpeza fácil, sem frestas e sem sujidades, salvo alguns estabelecimentos em que as paredes deverão apresentar-se com a impermeabilização de acordo com as Normas Técnicas Específicas:

XII – as pisos terão declive suficiente para escoamento adequado da água da limpeza, ralos sifonados com grelhas que se fechem, sem obstrução, convenientemente localizados. É terminantemente proibido ter dentro do estabelecimento caixas de esgoto ou gordura, devendo as mesmas terem suas saídas no lado externo;

XIII – as águas de limpeza jamais poderão se escoadas para o logradouro público;

XIV – serão tomadas medidas de controle integrado de pragas, como barreiras físicas e químicas, para evitar a penetração e abrigo de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos. A desinsetização e desratização deverão ser feitas no mínimo 02 (duas) vezes ao ano ou quando a autoridade sanitária assim o determinar, independente de possíveis prazos de garantia, devendo apresentar os documentos comprobatórios (nota fiscal e ordem de serviço) bem como a firma que realizar o serviço deverá apresentar fotocópia do seu credenciamento junto à FEEMA;

XV – a iluminação adequada, sem zonas de sombra ou contraste excessivos e as fontes luminosas deverão ser protegidas para evitar a contaminação do alimento ou produto no caso de se quebrarem;

XVI – as fiações elétricas deverão estar embutidas, com interruptores, disjuntores, tomadas, bocais, espelhos e demais materiais elétricos com sua integridade preservada;

XVII – as áreas de produção serão bem ventiladas, especialmente no locais onde se produzem excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, que propiciam condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas, que poderão cair sobre alimentos. Deverão apresentar exaustão em quantidade suficiente e nesses locais também deverá ser telado com tela milimetrada dois milímetros de malha. As portas, janelas e basculantes deverão ser ajustado ao batente, com fechamento total. As portas deverão ter protetor no rodapé e de fácil limpeza e em todas as áreas de ventilação deverão ser revestidas com tela milimetrada de dois milímetros de malha;

XVIII – a linha de produção será racional e os equipamentos distribuídos de forma que a produção seja contínua, sem cruzamento de matérias – primas, subprodutos, produtos, dejetos e resíduos durante o fluxo de produção.

XIX – o local de recebimento e armazenamento de matéria – prima e alimento in natura será separado dos destinados a preparação e acondicionamento do produto acabado;

XX – os recintos e compartimentos destinados e armazenagem, fabricação ou manipulação, serão separados daqueles reservados a material não comestível e o local de alimentos não poderá ter comunicação com residência, deverá ser

reservada área própria para botijões de gás, tanto para seu armazenamento quanto para seu uso, e de modo que tenha franca ventilação, obedecendo a legislação específica;

XXI – disporão de dependências com vasos sanitários, promovidos de tampa e sobre tampa, mictórios em números suficiente e lavatórios contíguos, bem iluminadas, ventiladas e sempre limpas, separadas por sexo, para empregados e para o público, quando for o caso;

XXII – os gabinetes sanitários não poderão ter comunicação direta com local em que se manipulem alimentos e será fechado com portas

providas de molas para serem mantidas fechadas além de vestiários separados por sexo, com armários individuais, chuveiro para cada vinte funcionários, piso e parede de cores claras material lisas e resistentes, impermeáveis e anti-derrapante, estrados, ralos sifonados, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas;

XXIII – é obrigatório à existência de lavatórios nos locais de trabalho para que os funcionários possam lavar as mãos, com sabão líquido ou detergente, e seca-las com papel toalha ou aparelhos apropriados, sempre que a natureza do trabalho exija ou a autoridade sanitária assim o entender;

XXIV – as instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos serão em áreas separadas da área de manipulação e de armazenamento e compatíveis com o volume da produção e tamanho dos utensílios;

Produtos permitidos para desinfecção de instrumentos e do ambiente:

<u>Princípio</u>	<u>ativo</u>
<u>Concentração</u>	
Hipoclorito de Sódio	100-250 ppm
Cloro orgânico	100-250 ppm
Quaternário de amônio	200 ppm
Iodóforos	25 ppm
Álcool	70%

Obs.: O tempo de contato mínimo será de 15 (quinze) minutos, com exceção do álcool a 70% . Outros produtos poderão ser utilizados, desde que aprovados pelo M.S para essa finalidade.

XXV – disporão de equipamentos apropriados para proteção e acondicionamento de produtos, incluindo estufas, armários, vitrines, balcões, geladeira, freezers, câmaras frias, banho-maria, entre outros que se façam necessários;

XXVI - disporão de equipamentos mecânicos para preparo dos produtos, restringindo ao máximo o uso manual;

XXVII – possuirão recipientes de material inócuo, inatacável e adequado para a guarda dos produtos em uso ou estocado, quando se fizer necessário.

Art. 189 – Nas operações dentro de estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos seguir-se-ão as seguintes normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano e para adoção de boas práticas de produção e comercialização:

I – o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios, serão mantidos em bom estado de conservação e boas condições de limpeza;

II – o lixo será removido freqüentemente dos locais de trabalho que disporão de recipientes apropriados, laváveis e tampados, com sacos coletores de plástico, localizados fora da área de produção, estoque e venda ou seja em local próprio e adequado;

III – os detergentes e desinfetantes empregados serão apropriados ao fim a que se destinam e só podem ser usados de modo que não contaminem os alimentos e que não acarretem perigo à saúde pública;

IV – é proibida a presença de cães, gatos e outros animais onde o alimento seja manipulado, armazenado ou exposto à venda ou consumo;

V – os utensílios destinados ao uso de produtos comestíveis serão guardados limpos, em local ou armário fechado, protegidos de poeira e outras contaminações;

VI – o produtos tóxicos, domissanitários e similares serão guardados separadamente, em locais próprios ou armário fechado e somente serão manejados por pessoas destinadas para esse fim;

VII – a matéria prima armazenada será mantida sob condições tais que a protejam contra contaminações a população;

VIII– antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria prima será obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias;

IX – a matéria-prima alimentar não será utilizada se apresentar contaminantes ou matéria estranhas que não possam ser removidas em níveis aceitáveis pelos processos normais;

X – a água utilizada para transporte e lavagem das matérias primas não poderá apresentar risco a saúde pública, nem poderá ser reciclada, salvo se for submetida a tratamentos adequado e atendendo aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competentes;

XI – o gelo destinado a entrar em contato com alimento será fabricado com água potável e filtrada e de maneira tal que sua manipulação e envasamento seja protegido de contaminações, e o seu envase deverá ser hermeticamente fechado, com rotulagem regulamentar;

XII – será tomada precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha durante a produção e manipulação;

Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos:

<u>Principio ativo</u>	<u>Concentração</u>
Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5%	100 – 250 ppm
Hipoclorito de Sódio a 1,0%	100 – 250 ppm
Cloro orgânico	100 – 250ppm

XIII – as operações que levam a obtenção do produto e as operações de embalagem serão programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos;

XIV – somente poderá trabalhar na área de manipulação, estocagem, transporte, venda, consumo e distribuição de alimentos, pessoal considerado sadio através de dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários desses estabelecimentos;

1 - através da NR – 7 do Ministério do Trabalho que determina a realização do PCMSO, realizado por Médico especializado em medicina do trabalho, que consiste em exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

2- O controle de saúde clínico exigido pela vigilância sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados nesta Lei, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual;

XV – é proibido trabalhar, deverão os funcionários comunicar ao seu chefe imediato, o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou qualquer tipo de lesão de pele, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de vômitos e/ou diarréia; ou qualquer doença infecto contagiosa;

XVI – todo funcionário que trabalhar diretamente com alimentos manterá rigoroso asseio pessoal;

XVII - a gerência ou responsável pelo estabelecimento impedirá o acesso ao local de produção e comercialização de alimentos e encaminhará ao serviço médico qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidades que possam ser transmitidas aos outros funcionários e principalmente que venham contaminar os alimentos;

XVIII – o vestuário, inclusive gorro, avental e calçado fechado, devem ser de cor clara, principalmente na cor branca ou no que determinar a autoridade sanitária, estarem rigorosamente limpos e íntegros, e apropriados ao tipo de trabalho;

XIX – as mãos serão lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;

XX – será proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, fumar, portar cigarro, charuto ou cachimbo, varrer a seco, usar adornos nos dedos e braços, nos estabelecimentos de alimentos. Essa exigência é extensiva a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou funcionários registrados, ser o proprietário, ter qualquer tipo de parentesco com o proprietário, e que estejam de alguma forma vinculados à produção, manipulação, venda, depósito e transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual ou ocasional;

XXI – em estabelecimentos comerciais ou industriais de alimentos, o responsável pelo caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar o dinheiro.

XXII – as luvas para manuseio de alimento, quando houver indicação da autoridade sanitária, serão de material adequado, e em boas condições sanitárias de uso;

XXIII - os materiais de embalagem do produto final serão armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatória, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torna-lo inadequado para a alimentação humana;

XXIV – o acondicionamento do produto final será efetuado de forma a impedir a contaminação do produto;

XXV – para preservação e controle final do produto serão adotados métodos rigorosos de modo a proteger o produto acabado da contaminação e outros riscos para a saúde pública, bem como da deterioração;

XXVI – os produtos alimentícios serão armazenados e transportados sob condições tais que evitem a contaminação ou desenvolvimento de microorganismo patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam da deterioração do produto alimentar ou seu invólucro. No transporte, as viaturas deverão ser rigorosamente limpas, desinsetizadas e desratizadas, além de promover uma temperatura adequada ao alimento transportado. A sua fiscalização deverá ocorrer com o veículo vazio e com os alimentos a transportar;

XXVII – cada organização, em seu próprio interesse, destacará um funcionário para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob suas ordens, auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do perigo de contaminação e dos riscos que ela representa, dependendo maior atenção às áreas críticas, aos equipamentos, à higiene do pessoal e aos materiais;

XXVIII – cada empresa, em seu próprio interesse, terá controle de qualidade de seus produtos.

Parágrafo Único – O controle de qualidade obedecerá o disposto na portaria nº 14428 de 26/11/93, Ministério da Saúde e terá ao seguintes elementos:

- responsabilidade técnica;
- padrão de identidade e qualidade dos produtos;
- manual de boas práticas de produção e prestação de serviços;
- monitoramento de processos e procedimentos;
- controle laboratorial.

CAPITULO II

DOS MANIPULADORES

Art. 190 – A autoridade fiscalizadora, sempre que julgar necessário, poderá exigir exames clínicos ou laboratoriais de pessoas que exerçam atividades em locais sujeitos a fiscalização sanitária.

Parágrafo Único - Toda pessoa do estabelecimento que, de forma direta ou indireta, estiver envolvida na manipulação de alimentos, deverá, obrigatoriamente, apresentar, quando solicitado pela autoridade sanitária, certificado de conclusão se Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado pela Vigilância Sanitária Municipal ou outro credenciado, de acordo com Normas Técnicas Especiais.

TÍTULO XII

ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

Estabelecimentos de Beneficiamento e moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres

Art. 191 – Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres, além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, terão:

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

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

§ 1º - os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem;

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

CAPÍTULO II

FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 192 – As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres, além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, terão locais e dependências reservados ao:

- a) preparo e elaboração dos produtos;
- b) acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) exposição e venda;
- d) refeitório;
- e) vestiário;
- f) instalações sanitária;
- g) depósitos de combustíveis;

Art. 193 –As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídos de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matéria-prima e de aditivos para alimentos.

§ 1º - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados 50 cm (cinquenta centímetros), no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§ 2º - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bancadas apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes 50cm (cinquenta centímetros) entre as paredes

móveis de máquinas, de acordo com os dispositivos da legislação federal e estadual vigente, relativos à segurança e à higiene do trabalho.

§ 3º - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 194 – Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmara ou estufas, sendo esta de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

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

Art. 195 – As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras,

Art. 196 – Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO III

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 197 – As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, à indústria panificadora, além das disposições concernentes ass normas desta Lei e de quaisquer outras de legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, terão:

- a) sala de manipulação;
- b) sala de expedição;
- c) loja de vendas;

- d) vestiário;
- e) instalações sanitárias;
- f) depósito de combustíveis;

Parágrafo Único – A sala de manipulação, com área total mínima de 35 m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de ferro, câmara termoreguladora para fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos, observados os seguintes requisitos:

I – o forno deve ser elétrico, a lenha ou a gás, constituído de aço inoxidável, equipado com sistema elétrico de refrigeração, localizado na posição mais conveniente, completamente isolado e separado 50 (cinquenta centímetros), pelo menos, das paredes mais próximas;

II – nas cidade e vilas de pequeno potencial econômico, nos povoados e na zona rural, é permitido o uso forno contínuo, construído de alvenaria, à critério do órgão sanitário competente;

III – sobre o forno pode ser colocada a estufa, exclusivamente, caso seja de interesse do estabelecimento, sendo todavia proibida a instalação ou colocação de qualquer outro equipamento ou material;

IV – a câmara termoreguladora para fermentação deve ser a mais aconselhada pelo uso industrial.

Art. 198 – Os depósitos de farinha deverão ter:

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

Art. 199 - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 50cm (cinquenta centímetros), no mínimo, com passagem livre de pelo menos 1, 30 m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas.

Art. 200 - As mesas de manipulação devem ter obrigatoriamente, tampos de aço inoxidável ou de outro material compacto, liso e resistente,

desprovidos de fendas e rachaduras, a fim de possibilitar completa limpeza, não sendo permitido o uso de madeira.

Art. 201 - O número de assentos deverá ser compatível com o número de empregados do estabelecimento.

Art. 202 – Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas, a iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e de cor clara, e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de gralhas que se fechem.

Art. 203 – As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação, devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até altura mínima de 2m (dois metros), piso de superfície lisa, balcões com tampo de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo, 30 cm (trinta centímetro) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 204 – As dependências destinadas à confecção de doces salgados observarão os seguintes requisitos;

- a) área total interna com mínimo de 12 m² (doze metros quadrados);
- b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente de cor clara;
- c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- d) armários para louças e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

Art. 205 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação por “iscas” e massas.

Art. 206 - As farinhas, pasta, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 207 - É proibido o manuseio de pães e outros produtos similares de consumo alimentar sem o uso de protetores higiênicos.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos comerciais usarão pegadores próprios para o manuseio dos produtos que não contenham embalagens adequada.

Art. 208 – À exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita em vitrinas e/ou mediante dispositivos que promovam a proteção dos produtos contra insetos, poeira outros agentes nocivos à saúde.

Art. 209 – À Secretaria municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

§ 1º - Nos casos em que o pão deve ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação.

§ 2º - No fornecimento a granel, à venda de pães será efetuada em sacos plásticos ou de papel apropriado, aprovados pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO IV

FÁBRICAS DE DOCES, BALAS, BOMBONS E PRODUTOS CONGÊNERES

Art. 210 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outra legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as destes capítulos na fábricas de doces, balas, bombons e produtos congêneres.

Art. 211 – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres, deverão ter locais e dependências destinados:

- a) à elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) á venda;

- e) às máquinas, fornos e caldeiras;
- f) ao vestiário e às instalações sanitárias, em número suficiente e separado por sexo.

Art. 212 – Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel imprensa ou já servido.

CAPÍTULO V

USINA E REFINARIA DE AÇÚCAR

Art. 213 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legalização sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão conservadas as deste capítulo, nas usinas e refinarias de açúcar.

Art. 214 – As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a) dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com renovação da pintura, sempre necessário;
- b) depósitos de açúcar equipados com estrados de madeira com altura de, no mínimo, 15 cm (quinze centímetros), para empilhamento de saco;
- c) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;
- d) área compatível com suas instalações e funcionamento;
- e) ventilação e iluminação suficiente e adequadas;
- f) abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento;
- g) rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração, sempre que necessário

Art. 215 – Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Art. 216 – Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 217 – A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se o mais possível, o manual.

CAPÍTULO VI

ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Art. 218 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras de legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café.

Art. 219 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 220 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejo ou outro material liso, compacto e resistente, em cor clara, de preferência branco, com cantos arredondados;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;
- c) pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos;
- d) chaminé de material adequado, refratário, com vazão suficiente para o exterior;
- e) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
- f) local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos 15centímetros), de forma a assegurar a conservação do produto e a protege-lo contra a umidade.

CAPÍTULO VII

DESTILARIAS, FÁBRICAS DE BEBIDAS, CERVEJAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 221 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas destilarias, fábricas de bebidas, cervejas e estabelecimentos congêneres.

Art. 222 – As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

- a) dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação. Com a renovação de pintura sempre que necessário;
- b) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;
- c) área compatível com suas instalações e funcionamento;
- d) ventilação e iluminação suficiente e adequadas;
- e) abastecimento de água potável com reservatório que garantam seu permanente funcionamento;
- f) rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração sempre que necessário;
- g) recipiente destinado a cozimento, fermentação e conservação, tubulação, torneira, aparelhagem, equipamentos e utensílios de material inócuo;

§ 1º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e preferencialmente por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§ 2º - O envasamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se sempre que possível o contato manual.

Art. 223 – Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 224 – as substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhes seja assegurada a maior proteção possível.

Art. 225 – Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o envasamento deverão ser arrumado de modo a evitar a ação de roedores.

Art.226– Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento e envasilhamento e de distribuição de bebidas são extensivas todas as disposições desta Lei, referentes às indústrias de bebidas.

CAPÍTULO VIII

FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS.

Art.227 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos.

Art. 228 – Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmara ou cortinas de ar frio, e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 229 – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separados, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção pela autoridade sanitária, desde que os caracteres organolépticos de uma espécie não sofram interferência decorrente de armazenagem inadequada com espécie diferente.

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

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

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

§ 5º - Decorrido o prazo de que trata o § 4º, e não tendo sido entregues a com sumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 230– O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenhado por processo higiênico.

CAPÍTULO IX

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

Art. 231 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos que comercializarem leite e laticínios.

Art. 232 – Sob a designação genérica de “leite”, só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo Único – O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 233 – Todo leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torna-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 234 – Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Art. 235 – A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantem uma temperatura não superior a 5º C (cinco graus centígrados).

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

Art. 236 – O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

§ 2º - As viaturas, referidas neste artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária, anualmente.

Art. 237 – O leite e seus derivados destinados ao consumo público, serão transportados e colocados à venda envasado em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 238 – Só será permitida à venda de leite e laticínios, nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 239 – É proibida a abertura de embalagem do leite para à venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO X

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZEM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art. 240 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis,

serão observadas as deste Capítulo nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou subprodutos.

Art. 241 – São consideradas carnes para consumo humano, as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 242 – Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até 24 h (vinte quatro horas) após o abate do animal.

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

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

Art. 243 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo, as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 244 – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e, julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 245 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada à venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art. 246 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada à venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art.247– É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos

mencionados “caput” deste artigo possuam balcão com vitrina, frigorificado, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos do § 1º, serão sumariamente apreendidas.

Art. 248 – Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas.

Art. 249 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados), com testada nunca inferior a 4m (quatro metros);
- b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento da águas de lavagem através de ralos sinfonados, providos de grelhas que se fecham e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor clara ou revestimento de material impermeável, de cor clara sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- e) portas de frente guarnecidas por grade4s de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

Art. 250 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 251 – Os açougues terão corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 252– Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas, não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, inclusive as serras, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinha, e permitida a utilização de bandejas de material impermeável, de cantos arredondados.

Art. 253 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e terão altura mínima de 1 m (um metro), devido assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura mínima de 1 m (um metro) e temperatura nunca superior a 7º C (sete graus centígrados), onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art.254 – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0º C (zero grau centígrados), equipados com estrados de material apropriados e destinados, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art.255 – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 256 – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrinas frigorificadas.

Art.257 – A carne encontrada em contato direto com gelo, será apreendida.

Art.258 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos para embrulhar carnes e víscera.

Art.259 – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7° c (sete graus centígrados).

Art.260 – É obrigatória a limpeza e higienização diária, ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, dos açougues e estabelecimentos congêneres, e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 261 – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, identificadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente, em local próprio.

Parágrafo Único – O transporte dessas matérias será feito, obrigatoriamente, em viaturas fechadas, com ventilação adequada, em recipiente que satisfaça as condições de higiene determinadas pela autoridade sanitária.

Art.262 – Os estabelecimentos que comercializa carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habilitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art.263 – As carnes oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos, quando as fizer necessários, ou fechados, com ventilação adequada, providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas, para o acondicionamento das vísceras.

Parágrafo Único - As viaturas referidas neste artigo serão vistoriadas, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária competente, anualmente e/ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias.

CAPÍTULO XI

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art.264 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis,serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos que comercializam pescado.

Art. 265 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

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

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

Art. 266 – É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 267 – As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- a) área mínima total de 20 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura não deverá ser inferior a 3 m (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a 15 m² (quinze metros quadrados);
- b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro em aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo, na parte inferior,

- almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
- f) instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 268 – A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 269 – As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidável e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 270 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, de cor clara, desprovidos de moldura e, terão altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo Único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e, deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 271 – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmara frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrados), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 272 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1º - O pescado fresco ou resfriado e, não eviscerado, só pode ser exposto à venda desde que seja conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º - O pescado eviscerado ou fracionado, à vista do consumidor, será exposto obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 273 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papeis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 274 – É proibida a comercialização de camarões descascados nos supermercados, peixarias e feiras-livres que se situam dentro do Município.

Parágrafo Único – Ficam excluídos dessa proibição, aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

Art. 275 – Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio, quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, revestida interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrado).

Art. 276 – É obrigatória a limpeza diária ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos,

Art. 277 – As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente identificadas e separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 278 – Somente será permitida à venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 279 – Consideram-se Entrepósitos de Pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior à 25° C (vinte e cinco graus centígrados negativos).

Art. 280– É proibido o preparo ou fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPÍTULO XII

MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 281 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos mercados e supermercados.

Art. 282– O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- a) área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;
- b) pé direito mínimo de 6 m (seis metros), medidos
- c)
- d) parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para diferentes ramos de comércio;
- e) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou outro material de cor clara, previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- f) paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores clara, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas;
- g) pisos de material impermeável, compacto, dotados de declive suficiente para o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem;
- h) portas e janelas providas de grades e telas milimetradas, quando necessário à ventilação de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;
- i) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;
- j) instalações de água corrente com pontos suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo proibida a reserva em depósitos de água que não estejam ligados a rede geral de abastecimento;
- k) gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de 01 (um) para cada 5 (cinco) boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, ventilação suficiente isolados dos locais de venda e disposto segundo os preceitos de higiene;

- l) vasos sanitário do tipo auto-sifonado, com tampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento, dispondo obrigatoriamente de papel higiênico;
- m) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário dispondo de sabão e toalhas de papel descartável.

Art. 283 – Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

Art. 284– As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para escoamento de líquidos.

Art. 285 – Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 286 – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 287 – Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos, em perfeitas condições de higiene, de forma permanente.

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

Art. 288 – São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO XIII

EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS CONGÊNERES

Art.289 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de qualquer outra legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo que trata dos empórios, mercadorias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres.

Art. 290 – Os empórios, mercadorias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão;

- a) piso de material compacto, liso, resistente e impermeável, e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, de cor clara, até a altura de 2m (dois metros), no mínimo;
- b) mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 291 – É proibido:

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

Art. 292 – Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 293 – As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como e de combustíveis.

Parágrafo Único – As instalações desses estabelecimentos não podem ser utilizadas como dormitório ou alojamentos, devendo permanecer isoladas das dependências de habilitação e dos gabaritos sanitários.

Art. 294 – Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de

agentes nocivos à saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 295 – É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam risco à saúde.

Art.296 – É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art.297 – Será facultada à venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XIV

CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art.298 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos.

Art. 299 – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos seguintes requisitos:

- a) área compatível com o estoque, exposição e venda;
- b) paredes revestidas até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente de cor clara;
- c) pisos de material liso, compacto e resistente com ralos providos de grelhas;
- d) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
- e) ventilação e iluminação suficiente e adequada;
- f) pontos de água e lavatório em locais apropriados.

Art.300 – Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para consumo os que se apresentarem sujos, gretados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia se mostrarem embrionados, infestados, infectados, ou mofado.

Art. 301 – É proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar diretamente os ovos destinados ao consumo.

CAPÍTULO XV

RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.302 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

Art.303 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

- a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- b) cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável, em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e petrechos de trabalho em condições higiênicas;
- c) dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;
- d) permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais matérias nela existentes.

Art. 304 – As copas e cozinhas deverão possuir obrigatoriamente;

- a) área mínima adequada;
- b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

- c) piso de material liso, compacto e resistente;
- d) paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) do azulejos claros ou de outro material equivalente, e as cozinhas revestidas até o teto com igual material;
- e) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

§ 1º - As cozinhas quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

§ 2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada.

Art.305 – É proibido utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, ou possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 306 – Os compartimentos das instalações sanitárias, deverão estar conveniente isolados da demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 307 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

Art. 308– Os vestiários serão separados por sexo.

Art.309– Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art.310 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos, quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art.311 – As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 312 – Ficam os bares, casas de suco e lanchonetes, obrigados a utilizar apenas copos descartáveis para atendimento ao público, salvo os casos de possuírem equipamentos esterilizadores.

Parágrafo Único – Os aparelhos de esterilização deverão ficar à vista do consumidor, de tal modo que seu real funcionamento seja evidente.

Art. 313 – O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecer à vista do público, para lançamento de detritos, cacas e papéis provenientes dos produtos consumidos no local.

Art. 314 – Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I – os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos, serão de material inócuo e mantidos permanentemente em bom estado de conservação e higiene;

II – é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosas;

III – os açucareiros serão de tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente;

IV – as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água corrente quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V – as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;

VI – substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII – as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas, sendo facultado o uso de toalhas de papel descartáveis;

VIII – nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos, e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX – uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 h (vinte quatro horas) após o preparo, nem serem utilizados para a elaboração de novos pratos;

X – as sobras e os restos de comida que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;

XI – é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII – os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebida só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada;

XIII – o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente é permitido quando obtido de água filtrada;

XIV – o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;

XV – a lavagem prévia, em água corrente e fria, das xícaras e colheres das de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90° C (noventa graus centígrados).

Art. 315 – É terminantemente proibida a lavagem e higienização de pratos, copos, talheres e demais utensílios, através de qualquer sistema que não utilizar água corrente.

Art. 316 – É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos

de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível, dispondo de depósito apropriado para o mesmo.

Art. 317 –Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, não sendo permitida a varredura a seco.

Art. 318 – Os botijões de gás, assim como outros combustíveis necessários ao funcionamento do estabelecimento, deverão ser mantidos em depósito, em local próprio e destinado exclusivamente a sua finalidade.

CAPÍTULO XVI

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 319 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

Art. 320 – As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- a) local de manipulação e elaboração;
- b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, de cor clara devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com sua capacidade operacional;
- c) piso e superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados e providos de grelhas que se fechem, em número suficiente e ligados à rede de esgotos;
- d) ventilação e iluminação suficiente e adequadas;
- e) bancadas com tampos de material impermeável, liso e resistente, de fácil higienização; providas de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água corrente quente e frias;
- f) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior sem conexão com sistema e exaustor;

g) local de exposição e venda.

Art. 321 - As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos, nem possuir comunicação direta com compartimentos de habitação e com gabinete sanitário.

Art. 322 – Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 323 - Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos laçais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.

Art. 324– Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 325 – Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Art. 326 – As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 h (vinte quatro horas).

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

§ 2º - Na elaboração das massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

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

Art. 327 – Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

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

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

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

Art. 328 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

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

Art. 329 – As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente mantidos conservados e limpos, e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 330 – À venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

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

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

Art. 331 – As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que tornem possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 332 – Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XVII

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art. 333 – Além das disposições concernentes às normas desta Lei e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

Art. 334– As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

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

§ 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados, em perfeitas condições de higiene.

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

§ 4º - O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente será permitida quando obtido de água filtrada.

Art. 335 –Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “*in natura*”, com ou sem adição de matéria prima alimentar, serão de preparação recente, a vista do consumidor para consumo imediato.

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

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

Art. 336 – Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 337 – Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na legislação federal em vigor.

Art. 338 – Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo Único – Esses utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

CAPÍTULO XVIII

ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Art. 339 – A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição sumária de todo o produto de horticultura ou fruticultura, quando verificar-se, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas servidas ou contaminadas.

Parágrafo Único – nestes casos, a critério da autoridade sanitária competente, os defensivos agrícolas ou agrotóxicos envolvidos, ficarão sujeitos à apreensão e/ou inutilização sumária dos mesmos.

TÍTULOS XIII

FEIRAS-LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

FEIRAS - LIVRES

Art. 340 – Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único – A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar, somente será permitida em bancas ou tabuleiros

devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 341 – Nas feiras-livres, é permitido vender alimentos “*in natura*” e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas, legumes e hortaliças,
- b) galináceos e outras aves domésticas, critério da autorização sanitária, quando mantidos em gaiolas de fundo amplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos; em bom estado de saúde, sendo proibido o confinamento em espaço insuficiente ou em condições de superpovoamento;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundo de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados), e que garantam a proteção contra a poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor, e, mediante a apresentação da documentação necessária à comprovação da origem do produto;
- e) vísceras de aves e pequenos animais abatidos, desde que originárias de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipais e, embaladas e acondicionadas em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve-as à temperatura não superior de 7° c (sete graus centígrados), e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor, e , mediante a apresentação da documentação necessária à comprovação da origem do produto;
- f) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- g) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- h) biscoito a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante à venda;

- i) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- j) laticínios regulamento embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração, não sendo permitido o seu prévio fracionamento.

Art. 342 – É expressamente proibido;

- a) vender doces de preparação caseira ou retalhados;
- b) vender frutas e legumes descascados, ralados ou fracionados, bem como hortaliças cortadas;
- c) vender carne fresca ou verde;
- d) vender galináceos ou outros animais doentes ou em mau estado de nutrição;
- e) vender ovos sujos; gretados. Velhos ou anormais;
- f) vender carne bovina fresca, resfriadas ou congelada;
- g) o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com os pisos dos veículos.

Art. 343 – Fica proibida a comercialização de camarões descascados nas feiras-livres que se situem no Município.

Parágrafo Único – Ficam excluídos dessa proibição, aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

Art. 344 – Aos feirantes é obrigatório:

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

- g) trazer em seu poder notas fiscais referentes ao produtos expostos à venda neste tipo de comércio.

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

Art. 345 – Além das exigências constantes neste capítulo, os feirantes deverão observar, também no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 346 – O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículo, motorizados ou não, estando incluídos os “trailers”, previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 0,60m (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

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

Art. 347 – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e, acondicionados em invólucro ou recipiente devidamente rotulado.

Art. 348 – As aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos, quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto à temperatura de até 7 ° C (sete graus centígrados) e, protegidos por invólucro impermeável a transparente, devidamente rotulado, de modo a possibilitar à autoridade sanitária, a constatação de sua procedência.

Art. 349 – Somente será permitida à venda de pescado, quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

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

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

Art. 350 – Somente será permitida à venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, devidamente rotulados ou com identificação que possibilite a constatação de sua procedência.

Art. 351 – As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo, e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Não será permitida à venda de legumes e frutas previamente fracionados, exceto aqueles que, por seu tamanho excessivo e objetivando a economia popular e satisfação do consumidor, possam ser fracionados e expostos à venda devidamente protegidos.

Art. 352 – Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 353 – O pedido de licença de Ambulante ou de sua renovação ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos;

- a) carteira de saúde ;
- b) carteira profissional;
- c) prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

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

Art. 354 – O local de estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantidos em perfeitas condições de limpeza.

Art. 355 – Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados adequadamente, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para o cabelo.

Art. 356– É expressamente proibido ao ambulante:

- a) à venda de bebidas alcoólica;
- b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na vias pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílio descartáveis e/ou aprovados pela autoridade sanitária;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósitos de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

CAPÍTULO III

NORMAS GERAIS

Art. 357 – A orientação e a fiscalização da higiene habitacional têm por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para a manutenção e vigilância da saúde da população.

Parágrafo Único – compete ao Serviço de Vigilância Sanitária e controle de zoonoses, da Coordenadoria de Vigilância sanitária e Epidemiologia, exercer a fiscalização das condições de abastecimento de água, da remoção de entulhos e do escoamento de águas servidas, assim como vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda a espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Art. 358 – Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais, deverá ser ligado às redes de abastecimentos de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

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

Art. 359 – Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou individual:

I – A coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;

II – O lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;

III – A drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;

IV – O uso de piscinas;

V – A manutenção de áreas baldias.

Art. 360 –As habitações e construções em geral, obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção de saúde dos moradores e usuários.

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

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

Art. 361 – Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examina-los, sendo vedada à instalação de

tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art. 362 – À disposição de esgotos nos rios e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 363 – Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e, dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos, e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em lei.

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

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

Art. 364– A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene habitacional, Ambiental e à emissão do certificado de Inspeção Sanitária, serão realizadas sob supervisão técnica da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IV

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 365 – As habitações e construções em geral, obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Único – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavados, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 366 – É proibido a instalação de peças, canalização e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 367 – É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas, semestralmente ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, a critério da autoridade sanitária, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

Art. 368 – As caixas de água e cisterna deverão:

I – ser construídas e revestidas e com materiais que não possam contaminar a água;

II – ter a superfície lisa, resistente e impermeável

III – permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV – possibilitar esgotamento total;

V – ser protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI – ter cobertura adequada;

VII – ser equipadas com torneiras de bóia na tubulação de alimentação, a sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;

VIII – ser dotados de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX – ser providas de canalização de limpeza, funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 369 – Não serão permitidos:

I – A passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

II – Qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação da água potável.

Art. 370 – À autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 371 – Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

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

§ 2º - Os poços deverão:

I – estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a população das águas;

II - ser providos de sistema adequado de vedação (tampas), e dotados de sistema de sucção;

III – ter as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

§ 3º - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo, deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 372 – É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Art. 373 – É vedado:

I – lançar águas pluviais, de esgoto ou serviços, para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;

II – interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos.

Art. 374 – Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgotos sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 375 – As fossas sépticas, além do disposto nesta Lei e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

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

Parágrafo Único – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Art. 376 – Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 377 – Em prédios de apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessário reparos ou consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado, serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 378 – Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudicados à saúde e ao bem estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO V

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art. 379 – É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

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

Art. 380 – Os moradores e os comerciantes são responsáveis pela limpeza do passeio e sarjetas fronteiros à residência ou comércio.

Art. 381 – Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios e terrenos.

Art 382 – Os terrenos, inclusive os baldios, serão convenientemente fechados, murados ou cercados, drenados e limpos, sem a existência de matos, pântanos ou lixo, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, garrafas e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 3863– Não é permitido conservar água estagnada nos quintais, garagens, pátios dos prédios ou qualquer outro local que incorra em risco à saúde pública.

Parágrafo Primeiro - Os cemitérios deverão providenciar que os vasos e

floreiras dos jazigos não acumulem água, dotando-os de orifícios em sua base ou aterrando os mesmos.

Parágrafo Segundo - Medida semelhante deverá ser adotada em relação aos cruzeiros de cemitérios e igrejas.

Parágrafo Terceiro - É de competência o proprietário, ocupante ou responsável pelo imóvel, as providências para o esgotamento das águas estagnadas.

Art. 384 – O lixo das habitações e estabelecimentos comerciais será recolhido em sacos plásticos apropriados, para serem removido pelo serviço de limpeza pública.

Art. 385 – As chaminés, de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

§ 1º - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 05 (cinco) metros do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

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

Art. 386– Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPÍTULO VI

PISCINAS

Art 387 – Entende-se como piscina, a estrutura e as instalações destinadas a banhos e à prática de esportes aquáticos, incluído os equipamentos de tratamento de água, casa de bombas, vestiários e todas as demais instalações necessárias ao seu uso e funcionamento.

Art 388 – Conforme o uso, as piscinas são classificadas em:

- a) **piscinas particulares:** utilizadas exclusivamente por seu proprietário e pessoas de sua relação;
- b) **piscinas coletivas:** utilizadas em clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- c) **piscinas públicas** ; utilizadas pelo público em geral e administradas por órgãos governamentais.

Art. 389 – As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta Lei, salvo nos casos em que ocorra agravo à saúde.

Art 390 – As piscinas do Município de Mesquita, regidas pelo presente Regulamento, terão seu funcionamento condicionado à licença concedida num prazo máximo de 12 (doze) meses pela Secretaria Municipal de Saúde, trabalho e Ação Social.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia de hora, terá livre acesso às piscinas e suas dependências.

Art. 391 – As piscinas e demais instalações serão projetadas e executadas com materiais e equipamentos adequados e, de modo a permitir perfeitas condições de operação, manutenção e limpeza.

Parágrafo Único – Farão parte integrante e obrigatória do conjunto:

- a) a casa de máquinas, para as instalações de bombeamento e tratamento da água, com área suficiente para operação e manutenção satisfatórias dos equipamentos;
- b) os vestiários, independentes para cada sexo, com capacidade suficiente para os usuários da piscina e providos das seguintes instalações sanitárias mínimas: um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada 40 (quarenta) banhistas, e um mictório para cada 40 (quarenta) homens, devendo os chuveiros ficar localizados de forma a facilitar sua utilização antes da entrada dos banhistas na piscina.

Art. 392 – Para garantir a qualidade de água adequada, as piscinas terão instalações e equipamentos para recirculação e tratamento.

§ 1º - A recirculação de todo o volume de água será em um período máximo de oito (oito) horas.

§ 2º - O funcionamento dos equipamentos da recirculação e de tratamento da água será ininterrupto durante as 24 (vinte e quatro) horas do dia.

§ 3º - Para recirculação da água haverá, no mínimo, 02 (dois) conjuntos motor-bomba, mantido um deles sempre como reserva.

Art.393 – Não será permitida a conexão direta entre o sistema de suprimento de água da piscina e a rede pública ou a rede predial de

abastecimento de água, ou, entre as instalações de esgotamento da piscina e a rede de esgotos sanitários.

Art.394 – Na parte mais profunda da piscina, eqüidistante das paredes, será marcada uma área negra, circular ou quadrada, com 15 (quinze) centímetros de diâmetros ou de lado respectivamente.

Art.395 – As piscinas deverão ser separadas da área de trânsito ou destinada aos expectadores.

Art.396 – O sistema de tratamento da água das piscinas será tal que mantenha sua qualidade físico-química e bacteriológica, obedecidos os seguintes requisitos:

I – Qualidade física-química:

- a) a visibilidade da área negra prevista no Art. 393, deverá ser conseguida com nitidez;
- b) o ph da água deverá situar-se entre 7,2 e 8,4;
- c) a concentração do cloro residencial mantida na água será de 0,4 mg/l à 1,0 mg/l para cloro livre, ou de 1,5 mg/l a 2,0 mg/l para cloro combinado.

II – Qualidade bacteriológica:

- a) os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência da germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituída de 05 (cinco) porções de 10 (dez) ml;
- b) a contagem em placas deverá apresentar número inferior a 200 (duzentas) colônias por ml, em 80% de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

Art. 397 – A desinfecção da água deverá ser feita com cloro o cloro ou seus compostos, de forma a manter residual referido no artigo anterior, durante todo o período de funcionamento da piscina.

Parágrafo Único – Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos técnicos e de segurança referentes à instalação e localização.

Art. 398 – Poderão ser utilizados outros produtos, para desinfecção da água, desde que, comprovadamente não causem prejuízo à saúde dos usuários.

Art. 399 - A instalação elétrica das piscinas e demais dependências será projetada e executada de forma a não acarretar perigo ou risco aos banhistas e expectadores, e de acordo com as normas, regulamentos e especificações dos órgãos competentes.

Art. 400 – Em todas as piscinas serão mantidos operadores devidamente habilitados.

Art. 401 – O controle de operação nas piscinas será feito de forma sistemática e rotineira, pelos seus operadores, por intermédio de ensaios de ph e de cloro residual.

Art. 402 – A autoridade sanitária da Secretaria Municipal de saúde e Bem Estar Social poderá solicitar exames bacteriológicos ou físico-químicos que julgue necessários, para verificação da qualidade da água.

Art. 403 – Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos, de seis em seis meses.

§ 1º - O ingresso à piscina deverá ser impedido, pela entidade responsável, aos freqüentadores que apresentarem afecções de pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório.

§ 2º - Sempre que julgar necessário, poderá a autoridade sanitária exigir do responsável pela piscina, Atestado Médico de seus freqüentadores.

Art. 404 – As entidades responsáveis pelas piscinas existentes até a data da publicação do presente Regulamento, ficam obrigadas a cumprir as exigências prescritas, podendo ser concedido prazo para correção de eventuais irregularidades, a critério da autoridade sanitária competente.

Art 405 – Os dispositivos desta Lei, atinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 406 – As piscinas particulares, independentemente do material utilizado para sua construção, estarão sujeitas aos mesmos procedimentos adotados para as piscinas coletivas, em relação aos

padrões físico-químicos e bacteriológico e, ao esgotamento de suas águas e limpeza, tantas vezes quanto se fizerem necessárias, a critério da autoridade sanitária competente.

TÍTULO XIV

CAPÍTULO I

DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E CONTROLE DE ZONOSSES

Art. 407 – As ações de Defesa Sanitária Animal a serem adotadas, visam à higidez dos animais, a higiene e a salubridade dos produtos, subprodutos, derivados, insumos e resíduos em geral, e principalmente o estado de salubridade e higiene dos locais ou estabelecimentos onde se criem ou mantém animais, seja para qualquer fim.

Art. 408 – A implementação de programas de defesa sanitária animal, tem como fator preponderante a prevenção e o controle de moléstias de importância econômica e social que comprometam a qualidade de vida do homem, bem como a do meio ambiente.

Parágrafo Único – Na execução do Programa de Defesa Sanitária Animal, cabe ao Poder Público Estadual, por intermédio do órgão competente da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Pesca e Desenvolvimento do Interior – SEAAPI, e a Vigilância Sanitária, através do Serviço de Controle de Zoonoses de Vetores do Município de Mesquita, em caráter suplementar, executar os projetos e detalhar a metodologia de trabalho, assim como as medidas sanitárias indispensáveis à consecução de seus objetivos.

Art. 409 – Para efeito desta Lei, ficam adotadas as definições contidas no artigo 2º do Decreto Nº. 26.214, de 25 de Abril de 2000.

Art. 410 – Fica aplicado isoladamente ou cumulativamente, as penalidades de advertência e/ou multa, além da interdição do imóvel, conforme avaliação da autoridade sanitária, por toda e qualquer propriedade, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços, onde se criem animais em áreas urbanas, ou seja, com distância mínima de 50 (cinquenta) metros dos logradouros e de vizinhos, ocasionando incômodo ou insalubridade à população.

Art. 411 – As medidas preventivas e de controle de doenças em propriedades, estabelecimentos industriais e de serviços, a que se refere o art. 3º da Lei Estadual 3345/99, deverão:

I – criar e manter seus animais em condições adequadas de nutrição, saúde, manejo, profilaxia de doenças e proteção ao meio ambiente;

II – vacinar seus animais nas épocas e situações determinadas pelo órgão de Defesa Sanitária Animal;

III – facilitar todas as atividades relacionadas à Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como aos atos normativos da SEAAPI;

IV – eliminar todos os obstáculos de sua responsabilidade que dificultem a execução das atividades previstas na Legislação Sanitária vigente.

V – comunicar imediatamente ao órgão competente Estadual e Municipal, a exigência de qualquer foco ou suspeita de doença prevista nesta Lei;

VI – manter os requisitos sanitários gerais como:

a – que os animais estejam clinicamente sadios, (atestado de sanidade animal, com formulário do médico veterinário), livres de ectoparasitos e procedam de propriedades ou região onde não ocorra doença, ou não tenha ocorrido doença num período anterior determinado ou que sejam considerados livres de determinadas doenças e que não possuam outras restrições, de acordo com a Legislação Sanitária vigente;

b – que os animais estejam identificados de acordo com critérios próprios para cada espécie ou raça, através do atestado.

Art. 412 – Para efeito desta Lei entende-se por:

I – **Zoonoses**: infecções ou enfermidades infecciosas transmissíveis em condições naturais entre animais vertebrados ao homem e vice-versa.

II – Autoridade Sanitária: profissional de nível superior com formação na área inerente a atividade a ser desenvolvida e dotado na Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária.

III – Animais Domésticos de Estimação: os de valor afetivos passíveis de coabitar com o homem.

IV – Animais de Uso Econômico: as espécies domésticas criadas, utilizadas e/ou destinadas ao trabalho ou para fins econômicos (bovinos, bubalinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, asininos e outros de interesse econômico).

V – Animais Sinantrópicos: as espécies que indesejavelmente coabitam como o homem tais como roedores, baratas, moscas, mosquitos, pulgas, pombos, morcegos e outros.

VI – Animais Soltos: todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção e capturado em vias e logradouros públicos.

VII – Animais Apreendidos: todo e qualquer animal capturado por servidores da Secretaria Municipal de Saúde compreendendo desde o instante da captura, seu transporte, alojamento e destinação final.

VIII – Alojamento de Animais: as dependências apropriadas do Centro de Controle de Zoonoses para permanência e manutenção dos animais apreendidos.

IX – Cães Mordedores Viciosos: os causadores de mordeduras a pessoas e a outros animais em logradouro público, de forma repetida.

X – Maus Tratos: toda e qualquer ação voltada contra os animais que impliquem violência ou crueldade especialmente em ausência de alimentação mínima necessária, excesso de peso de carga, tortura, uso de animais doentes, feridos e/ou debilitados, submissão a experiências pseudocientíficas e o que mais dispõe o Decreto Federal Nº. 24645, de 10 de Julho de 1934 (Lei de Proteção aos Animais), excetuando o valor da multa prevista na redação desta Lei.

XI – Condições Inadequadas: a manutenção de animais em contato direto ou indireto com outros animais portadores de zoonoses ou doenças infecto-contagiosa ou ainda, em instalações sem condições de

higiene, luz e aeração ou em alojamento de dimensões inapropriadas à sua espécie e porte.

XII – Fauna Exótica: animais de espécies estrangeiras.

XIII – Criações Irregulares: qualquer criação de animais que venha conturbar a sociedade e atentado contra o em estar público, ou daquelas espécies que tenha a sua criação proibida no âmbito do Município.

XIV – Animais Silvestres: os animais de qualquer espécie, em qualquer fase de desenvolvimento e que vivem naturalmente fora de cativeiro.

Art. 413 – Considera-se maus tratos:

I – praticar abuso ou crueldade em qualquer animal;

II – manter animais em local anti-higiênico ou que lhes impeçam a respiração, movimento ou descanso, ou os privem do ar ou luz;

III – obrigar animais a trabalhos excessivos ou superiores às suas forças e a todo ato que resulte em sofrimento para deles obter esforços que, razoavelmente, não se lhes possam exigir senão com castigo;

IV – golpear ferir ou mutilar, voluntariamente, qualquer órgão ou tecido dos animais (exceto de castração, em animais domésticos, ou cirurgias outras praticadas em benefício exclusivo do animal e as exigidas para a defesa do homem, ou no interesse da ciência);

V – abandonar animal doente, ferido, extenuado ou mutilado, bem como deixar de ministrar-lhe tudo que humanitariamente se lhe possa prover, inclusive assistência veterinária;

VI – não dar morte rápida, livre de sofrimento prolongado, a todo animal cujo extermínio seja necessário para consumo ou não;

VII – abater para o consumo ou fazer trabalhar os animais em período adiantado de gestação;

VIII – atrelar, no mesmo veículo, instrumento agrícola ou industrial, bovinos com eqüinos, com muares ou asininos, sendo permitido o trabalho em conjunto de animais da mesma espécie;

IX – atrelar animais a veículos sem os apetrechos indispensáveis, como sejam balancins, ganchos e lanças ou com arreios incompletos, incômodos ou em mau estado, ou com acréscimo de acessório que os molestem ou lhes perturbem o funcionamento do organismo;

X – utilizar, em serviço, animal cego, ferido, enfermo, fraco, extenuado ou desferrado, sendo que este último caso se aplica a localidade com ruas calçadas;

XI – açoitar, golpear ou castigar por qualquer forma a um animal caído sob o veículo ou com ele, devendo o condutor desprendê-lo do tiro para levantar-se;

XII – descer ladeiras com veículos de tração animal sem utilização das respectivas travas, cujo uso é obrigatório;

XIII – deixar de revestir com couro ou material com idêntica qualidade de proteção as correntes atreladas aos animais de tiro;

XIV – conduzir veículos de tração animal, dirigido por condutor sentado, sem que o mesmo tenha boléia fixa e arreios apropriados, com tesouras, pontas de guias e reentrância;

XV – prender animais atrás de veículos ou atado às caudas de outros;

XVI – fazer viajar um animal a pé, mais de 10 quilômetros, sem lhe dar descanso, ou trabalhar mais de 06 horas contínuas sem lhe dar água e alimento;

XVII – conservar animais embarcados por mais de 12 horas, sem água e alimento, devendo as empresas de transportes providenciar sobre as necessárias modificações no seu material, dentro de 12 meses a partir da publicação desta lei;

XVIII – conduzir animais, por qualquer meio de locomoção, colocados de cabeça para baixo, de mãos ou pés atados, ou de qualquer outro modo que lhes produza sofrimento;

XIX – transportar animais em cestos, gaiolas ou veículos sem as proteções necessárias ao seu tamanho e número de cabeças, e sem que o meio de condução em que estejam encerrados esteja protegido por uma

grade metálica ou idêntica que impeça a saída de qualquer membro do animal;

XX – encerrar em curral ou em outros lugares animais em número tal que não lhes seja possível moverem-se livremente, ou deixa-los sem água e alimento mais de 12 horas;

XXI – ter animais encerrados juntamente com outros que os aterrorizem ou molestem;

XXII – ter animais destinados à venda em locais que não reúnam condições de higiene e comodidade relativas;

XXIII – expor, nos mercados e outros locais de venda, por mais de 12 horas, aves em gaiolas, sem que se faça nesta a devida limpeza e renovação de água e alimento;

XXIV – despelar ou despenar animais vivos ou entregá-los vivos à alimentação de outros;

XXV – ministrar ensino a animais com maus tratos físicos;

XXIV – realizar ou promover lutas entre animais da mesma espécie ou de espécie diferente, touradas e similares de touradas, ainda que em lugar privado.

Parágrafo Primeiro – A autoridade sanitária que tomar conhecimento de qualquer infração desta lei, poderá ordenar o confisco do animal ou animais, nos casos de reincidência.

Art. 414 – O animal apreendido, se próprio para consumo, será entregue a instituições de beneficência ou estabelecimento de ensino e pesquisa da rede oficial ou ainda, será promovida sua venda em benefício de instituições de assistência social.

Parágrafo Único – Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo somente poderão ser resgatados se constatado, por médico veterinário, não mais subsistirem as causas que acarretaram a apreensão.

CAPÍTULO II

DA APREENSÃO DE ANIMAIS

Art. 415 – É proibido a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 416 – É proibido passeios de cães nas vias e logradouros públicos exceto com uso adequado da coleira e guia e conduzido por pessoas capazes de controlar os movimentos do animal.

§ 1º – Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados, conduzidos por guia e acompanhados por um responsável capaz de conter adequadamente o animal.

§ 2º – Fica proprietário, responsável ou condutor de qualquer animal, seja para passeio ou trabalho, obrigado a recolher tó o estrume ou bolo fecal que porventura sejam depositados nas vias públicas e outros logradouros.

Art. 417 – Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição essa constatada por médico veterinário da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária ou comprovada mediante dois ou boletins de ocorrência policial ou reclamação protocolada no Centro de Zoonoses (CCZ).

Art. 418 – Será apreendido todo e qualquer animal:

I – encontrado soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

II – suspeito de raiva ou outra Zoonose;

III – submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV – mantido em condições inadequadas de saúde, higiene e alojamento;

V – cuja criação ou uso sejam vedados pela presente Lei;

VI – qualquer outro motivo, a critério da autoridade sanitária.

O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a critério e sob responsabilidade do médico veterinário do órgão competente, ser submetido a eutanásia no local onde o mesmo se encontra.

Art. 419 – A Prefeitura de Mesquita não responde por indenização nos casos de:

I – danos ou óbito do animal apreendido;

II – Eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão;

III – Sacrifício de animais por força no disposto nos artigos 416º e 417º

CAPÍTULO III

DA DESTINAÇÃO DOS ANIMAIS APREENDIDOS

Art. 420 – Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações a critério da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde:

- I** – resgate;
- II** – adoção;
- III** – doação;
- IV** – eutanásia;
- V** – hasta pública.

Art. 421 – Todo animal apreendido permanecerá à disposição de seu proprietário por um período de 03 (três) dias úteis, a contar da data de apreensão do animal.

Parágrafo Único – Não sendo retirado ou reclamado o animal neste prazo, reputar-se-á o mesmo abandonado e por conseguinte passará a constituir patrimônio da Prefeitura Municipal de Mesquita que poderá efetuar sua doação para Instituições oficiais ou públicas ou ainda, efetuar sua venda através de hasta pública, precedida da necessária publicação, quando tratar-se de animais de grande porte ou com fins econômicos ou efetuar qualquer outra modalidade de destinação prevista no artigo anterior, quando tratar-se dos demais animais.

Art. 422 – O animal apreendido somente será resgatado pelo proprietário após:

- I** – proceder ao reconhecimento do animal e a assinatura da Declaração de Posse;
- II** – Exame de sanidade, atestado por Médico Veterinário do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde;
- III** – vacinação contra as zoonoses e outras doenças transmissíveis, especificamente indicadas para a espécie em questão;

IV – ressarcimento de diária referente ao período de permanência no órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde e outros serviços executados.

Parágrafo Único – A inobservância dos dispositivos desta Lei acarretará sanções, inclusive pecuniárias, aplicáveis gradativamente e conforme a gravidade do caso, de acordo com o estabelecimento na presente Lei.

Art. 423 – Os atos danosos causados pelos animais é de inteira responsabilidade de seu proprietário.

Parágrafo Único – Quando o ato danoso for cometido sob guarda do preposto estende-se a este, responsabilidade o que alude o presente artigo.

Art. 424 – É de responsabilidade dos proprietários dos animais a manutenção, saúde e bem estar dos animais, bem como as providências pertinentes a remoção dos dejetos por eles deixados nos logradouros públicos.

Art. 425 – É proibido abandonar animais vivos ou mortos em qualquer área pública ou privada.

Art. 426 – O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do médico veterinário da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária quando no exercício de suas funções às dependências de alojamento do animal sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 427 – A manutenção de animais em edifícios e condomínios será regulamentada pelas respectivas convenções destes, desde que atenda a legislação específica do Centro de Controle de Zoonoses (CCZ).

Art. 428– Os animais das espécies canina e felina deverão ser anualmente registrados na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 429 – Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente vacinado contra a raiva.

Art. 430 – Em caso de morte do animal cabe ao proprietário a disposição adequada ao cadáver ou este ser encaminhado ao serviço municipal adequado.

Art. 431 – Ao Município compete a adoção de medidas necessárias para manutenção de suas instalações limpas e isentas de animais Sinantrópicos.

CAPÍTULO IV

DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 432 – É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outro material que propicie a proliferação de roedores ou outros animais Sinantrópicos.

Art. 433 – Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos, sucatas e outros materiais em desuso são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 434 – Nas obras de construção civil é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 435 – É proibida a criação, alojamento e manutenção de animais das espécies bovina, suína, eqüina, caprina, ovina e outras espécies com fins econômicos, ou não, na zona urbana, ou aqueles pertencentes a fauna exótica ou silvestre, estes já regulados por legislação federal específica.

Art. 436 – É expressamente proibido:

I – a criação de abelhas em locais de maior concentração urbana ou de forma a proporcionar incômodos ou risco à vizinhança;

II – criar galináceos ou outras espécies de aves domésticas em porões, terraços, interior das habitações ou em instalações com condições higiênico-sanitárias precárias e/ou com dimensões não compatíveis ao número de aves alojadas;

III – criar pombos nos sótões ou forros das habitações ou ainda, permitir condições de instalação e/ou manutenção dos mesmos.

Parágrafo Único – No caso de criação de espécies de aves permitidas, o abrigo das mesmas deverá ser instalado de forma a não conturbar a propriedade alheia e/ou não causar incômodos ou insalubridade à vizinhança.

Art. 437 – Não é permitido em residências a criação, alojamento e manutenção de mais de 10 (dez) animais das espécies canina e felina, de cada uma, com idade superior a 90 (noventa) dias.

§ 1º – A criação, alojamento e manutenção de animais em quantidade superior ao estabelecido neste artigo necessitará de instalações com dimensões apropriadas e condições higiênico-sanitárias adequadas, a critério da autoridade sanitária, após realização de vistoria técnica no local.

§ 2º – Os canis de propriedade privada, para fins econômicos, só poderão funcionar após vistoria técnica efetuada por médico veterinário lotado na Coordenadoria de Vigilância Epidemiologia e Sanitária e mediante a expedição do Certificado de Inspeção Sanitária (CIS), que deverá ser renovado anualmente.

§ 3º – É proibida, quando ocasione incômodo e desconforto à vizinhança, ou seja causa de insalubridade, a manutenção de animais domésticos, considerados de estimação, em estabelecimentos residenciais e comerciais.

Art. 438 – É proibido a permanência de animais nos recintos e locais de acesso ao público, tais como cinema, teatro, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas e feiras livres.

Parágrafo Primeiro – Excetuam-se desta proibição os cães-guia utilizados por pessoas portadoras de deficiência visual.

Parágrafo Segundo – Igualmente, excetuam-se desta proibição, os locais, recintos e outros estabelecimentos legal e adequadamente instalados, destinados a criação, venda, exposição, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Parágrafo Terceiro – É obrigatório o uso de sistema de frenagem, acionado especialmente quando de descida de ladeiras, nos veículos de tração animal.

CAPÍTULO V

DA DESTINAÇÃO DOS ANIMAIS SUBMETIDOS A EUTANÁSIA EM LOGRADOUROS PÚBLICOS E/OU RECOLHIDOS MORTOS

Art. 439 – Remoção pelo Serviço de Limpeza Pública com posterior inumação em aterro sanitário público.

CAPÍTULO VI

DA DESTINAÇÃO DOS ANIMAIS SUBMETIDOS A EUTANÁSIA NO CCZ

Art. 440 – Forno crematório.

Art. 441 – Inumação em aterro sanitário público.

CAPÍTULO VII

DAS SANÇÕES

Art. 442 – Verificada a infração a qualquer dispositivo desta Lei as autoridades sanitárias da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária independentemente de outras sanções cabíveis decorrente da legislação federal e estadual poderão aplicar as seguintes penalidades:

- I** – multa;
- II** – apreensão dos animais;
- III** – interdição total ou parcial, temporária ou permanente do local ou do estabelecimento;
- IV** – cassação do alvará.

Art. 443 – Pena de multa será variável de acordo com a gravidade da infração como segue:

I – infração de natureza leve. (Em UFIME)

Pequeno porte		Médio porte		Porte grande	
mínimo	máximo	mínimo	Máximo	mínimo	máximo
10	20	21	40	41	60

II – infração de natureza grave. (Em UFIME)

Pequeno porte		Médio porte		Porte grande	
mínimo	máximo	mínimo	Máximo	mínimo	máximo
21	40	41	60	61	80

III – infração de natureza gravíssima. (Em UFIME)

Pequeno porte		Médio porte		Grande porte	
mínimo	máximo	mínimo	Máximo	mínimo	máximo
41	60	61	80	81	100

§ 1º – Para efeito do disposto neste artigo o Poder Executivo caracterizará as infrações de acordo com a gravidade.

§ 2º – Na reincidência a multa será aplicada em dobro.

§ 3º – A pena de multa não excluirá conforme a natureza e a gravidade da infração a aplicação de qualquer outra das penalidades previsto no artigo 450.

§ 4º – Independente do disposto no parágrafo anterior a reiteração das infrações da mesma natureza autorizará, conforme o caso, a definitiva apreensão de animais, a interdição do local ou estabelecimento, ou cassação do alvará.

§ 5º – Permanência dos animais apreendidos e alojados no Centro de Controle de Zoonoses, com pagamento de **taxa de apreensão** do animal de acordo com o porte e ressarcimento de **diária** referente ao período de permanência do mesmo no referido órgão, que cobrirá despesas com alimentação, transporte, medicamento, alojamento e assistência médico-veterinária.

§ 6º – O valor da multa, da taxa de apreensão e diária de permanência serão cobrados ao responsável **por cada animal apreendido**.

CAPÍTULO VIII

VALOR DA TAXA DE APREENSÃO (Em UFIME)

Animais de pequeno porte – 02 (Duas)

Animais de médio porte – 04 (Quatro)
Animais de grande porte – 06 (Seis)

VALOR DA DIÁRIA/PERMANÊNCIA (Em UFIME)

Diária de animais de pequeno porte – 01 (Uma)
Diária de animais de médio porte – 02 (Duas)
Diária de animais de grande porte – 03 (Três)

Art. 444 – as autoridades sanitárias da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária são competentes para aplicação das penalidades de que trata o artigo 449.

§1º– O despeito ou descaso às autoridades da Coordenadoria de Vigilância Epidemiológica e Sanitária ou ainda obstaculização ao exercício de suas funções sujeitarão os infratores a penalidade de multa sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

§2º – Sem prejuízo das penalidades no artigo 449º o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento das despesas de transporte, alimentação, assistência veterinária e outras.

§3º – As atividades concernentes ao controle de roedores e vetores serão exercidas tendo por fundamento a Legislação Federal, Estadual e Municipal em vigor e as normas regulamentares a ela pertinente.

CAPÍTULO IX

DOS EVENTOS PÚBLICOS ENVOLVENDO ANIMAIS

Art. 445 – As exposições, feiras, leilões, circos e outras aglomerações de animais somente poderão ser realizadas mediante prévia autorização da Coordenadoria de Vigilância e Fiscalização Sanitária Municipal, e a fiscalização do ponto de vista sanitário incidirá sobre:

§ 1º – Os promotores dos eventos citados no art. 436º, que deverão designar um Médico Veterinário responsável pela assistência técnica aos animais e inclusive demonstrar que foram atendidos os requisitos gerais e específicos a que se referem os itens I e II deste artigo.

§ 2º – Os requisitos sanitários gerais e específicos poderão ser alterados pelos órgãos competentes, de acordo com os avanços científicos

e tecnológicos, a gravidade da situação epidemiológica, o surgimento de novas enfermidades ou por necessidade do Programa Estadual de Defesa Sanitária Animal e Normas Técnicas Especiais, elaboradas pelo Município de Mesquita.

Art. 446 – Quando se verificar doenças ou suspeitar de alguma anormalidade nos animais expostos, o recinto será interditado e a retirada dos animais somente poderá ser efetuada com autorização do órgão competente de Defesa Sanitária Animal, após serem adotadas as medidas sanitárias recomendadas.

I – São requisitos sanitários específicos e obrigatórios, as vacinações, as provas biológicas, as medidas profiláticas e os tratamentos terapêuticos para as seguintes espécies:

a) – espécie bovina e bubalina:

- vacinação contra febre aftosa;
- sorologia negativa contra brucelose;
- tuberculinização negativa;
- atestado de vacinação contra brucelose para fêmeas;
- premunição contra tristeza parasitária para animais procedentes de região ou países onde não ocorra a doença;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;
- sorologia negativa para leptospirose;

b) – eqüídeos:

- sorologia negativa para anemia infecciosa eqüina (**A.I.E.**);
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

c) – espécie suína:

- sorologia negativa para brucelose;
- tuberculinização negativa;
- sorologia negativa para peste suína clássica.
- sorologia negativa para doença de Aujeszky;
- sorologia negativa para leptospirose;
- certificado de Granjas de Suínos com Mínimo de Doenças – GSMD – no caso de reprodutores e matrizes;

- tratamento contra endo e ectoparasitos;

d) – espécie ovina:

- sorologia negativa para brucelose;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

e) – espécie caprina:

- sorologia negativa para brucelose;
- teste de imuno difusão em gel Agar negativo para encefalite caprina (CAE);
- tuberculinização negativa;
 - sorologia negativa para leptospirose;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

f) – espécie avícola:

- vacinação contra Marek;
- para aves adultas, atestado negativo para tifo, pulorose e micoplasmose, exceto para animais destinados ao abate imediato;
- os pintos em transito devem ser oriundos de estabelecimentos certificados como livres de tifo, pulorose, micoplasmose e doenças de Newcastle;
- tratamento contra endo e ectoplasmore;

g) – espécie canina:

- vacinação contra raiva;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

h) – espécie felina:

- vacinação contra raiva;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

i) – lagomorfos:

- os animais devem proceder de propriedade ou estabelecimento onde tenha sido atestada a não ocorrência de mixomatose nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à sua movimentação;
- tratamento contra endo e ectoparasitos;

j) espécies aquáticas:

- ausência de ectoparasitos;
- certificado de Granja Agrícola com um Mínimo de Doenças – GAMD – para transito de matrizes, alevinos, girinos, similares, exceto para animais destinados ao abate imediato;

II – Espécies de animais silvestres e exóticas:

- os animais devem estar acompanhados de Atestado Sanitário e de documento fornecido pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA;

Art. 447 – As medidas de combate às enfermidades transmissíveis e parasitária com grande poder de disseminação, obedecerão a Legislação pertinente Federal, Estadual e Municipal.

Art. 448 – As medidas de controle de transito de animais, seus produtos e subprodutos, insumos e resíduos em geral, obedecerão a Legislação pertinente Federal, Estadual e Municipal.

TÍTULO XVI

CAPÍTULO I

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 449 – Considera-se infração, para fins desta Lei, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 450 – Responde pela infração que, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, que para ela concorreu ou dela se beneficiou.

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

Art. 451 – As infrações sanitárias classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

I – leves: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II – graves: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III – gravíssimas: aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 452 – São circunstâncias atenuantes:

I – ter o infrator, espontâneo e imediato, procurando reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;

II – ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III – ser o infrator primário;

Art. 453 – São circunstâncias agravantes:

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

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

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

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

V – ter a infração conseqüência calamitosa à saúde pública;

VI – ser o infrator reincidente;

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

Art. 454 – Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

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

Art.455 – Havendo concurso de circunstância atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 456 – As infração sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativas ou cumulativamente, com penalidade de:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão, interdição e/ou inutilização dos produtos, substância ou matérias-primas;

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

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

Art. 457 – As penas previstas nesta Lei serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único – Autoridade sanitária, no exercício de função fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a

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

Art. 458 – A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro fixada sobre o valor da Unidade Fiscal do Município de Mesquita, na seguinte proporção:

I – as infrações leves, de 12 (doze) e 102 (cento e dois) vezes o valor da UFIME.

II – as infrações graves, de 136 (cento e trinta e seis) a 204 (duzentos e quatro) vezes o valor da UFIME.

III – as infrações gravíssimas, de 238 (duzentos e trinta e oito) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME.

Art. 459 – Nos casos de reincidência, as multas previstas nesta Lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 340 (trezentos e quarenta) vezes a UFIME, admitidas às repetições, assim como o processamento administrativo das penalidades e dos recursos.

Art. 460– São infrações de natureza sanitária:

Parágrafo Único – Deixar de executar, dificultar-se ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças e sua disseminação, e à prevenção e recuperação da saúde;

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME, apreensão e/ou inutilização, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

A) No comércio de feiras livres e ambulantes:

I – na falta de documento:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

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

Pena: multa de 12 (doze) e 204 (duzentos e quatro) vezes o valor da UFIME, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção.

III – vender mercadoria não permitidas:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

IV – não manter em uso recipientes para o recolhimento de refugos ou detritos:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME.

V – não manter a limpeza do local ocupado:

Pena – advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME.

VI – falta do uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME.

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

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

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

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME.

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

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

B) comércio fixo e indústria:

I – obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II – construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

Pena: advertência ou multa de 136(cento e trinta e seis) a 204 (duzentos e quatro) vezes o valor da UFIME, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

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

Pena: advertência ou multa de 12(doze) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização conforme os casos;

IV – fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária:

Pena: advertência ou multa de 136(cento e trinta e seis) a 204 (duzentos e quatro) vezes o valor da UFIME, proibição de propaganda ou suspensão de venda;

V – rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena: advertência ou multa de 136(cento e trinta e seis) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME, inutilização ou interdição;

VI – alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de registro, sem a necessária autorização de órgão sanitário competente:

Pena: interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 238 (duzentos e trinta e oito) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME.

VII – reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos:

Pena: apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 136 (cento e trinta e seis) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME.

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

Pena: apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 136 (cento e trinta e seis) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME;

IX – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias, pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis direto por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena: advertência ou multa de 12 (doze) a 204 (duzentos e quatro) vezes o valor da UFIME e/ou interdição;

X – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos:

Pena: apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, e multa de 238 (duzentos e trinta e oito) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME;

XI – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena: advertência e/ou multa de 12 (doze) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, apreensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e/ou proibição de propaganda.

C) Imóveis:

I – transgredir quaisquer dispositivo do Capítulo II desta Lei:

Pena:

I – advertência;

II – multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME;

III – interdição;

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

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

II – obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena: multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, interdição temporária ou definitiva.

Art. 461 – As instalações não previstas neste Título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com pena de advertência ou multa de 12 (doze) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UFIME, apreensão, inutilização, ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autoridade e funcionamento da empresa ou proibição de propaganda.

Art. 462 – A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas nesta Lei poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 463 – Para efeitos desta Lei, aplicam-se isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinário de advertência á multa de 12 (doze) a 102 (cento e duas) vezes o valor da UFIME, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

Art. 464 – A aplicação da penalidade administrativa prevista nesta Lei, não elide a responsabilidade penal e civil decorrente da mesma infração, quando for o caso.

CAPÍTULO II

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 465 – O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigência a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista nesta Lei e deverá conter:

I – o nome da pessoa, ou denominação da entidade, a sua qualificação, com a especificação de profissão, ramo de entidade, CPF, ou CGC, endereço ou sede;

II – a disposição legal ou regulamentar infringida se for o caso, e/ou dispositivo que autorize a medida;

III – a medida sanitária exigida, com as instruções necessárias, se for o caso;

IV – o prazo para sua execução ou duração, ou, no caso de medidas preventivas, as condições para a sua revogação ou cassação;

V – nome e cujos legíveis da autoridade que expediu a intimação, e sua assinatura;

VI – a assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância.

§ 1º - O prazo dado pelo 2º Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

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

Art 466 – Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no item “C” do artigo 467, poderão ser lavrados outros Termos de Intimação, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária a decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

Parágrafo Único – Quando o infrator, comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação sem, contudo tê-las concluída, a autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO III

AUTO DE INFRAÇÃO

Art.467 – O Auto de infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista nesta Lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

Art.468 – Impõe-se o Auto de Infração quando:

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

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

Art.469 – O Auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, assinando não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade atuante com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2º via.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por Regulamento.

Art. 470 – A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

Art.471 – O prazo concedido para cumprimento da intimação, poderá ser prorrogado pela autoridade sanitária competente por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 472 – expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Art. 473 – O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

§ 1º - quando esta finalidade não for cumprida, os motivos serão no verso da 1º via do Termo de Intimação.

§ 2º - na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§ 3º - A 2º via do Termo de Intimação, devidamente assinado pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotados a data e a hora do ciente.

Art.474 – O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

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

II – houver, tempo útil, pedido de prorrogação, que poderá ser concedido na forma desta Lei;

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

Art. 475 – Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos itens “A” e “B” do artigo 467, será lavrado o 2º Termo, observando-se igual principio no caso de prorrogação meio de carta registrada ou através da Imprensa Oficial, uma única vez, considerando-se efetiva a notificação 05(cinco) dias após a publicação.

Art.476 – O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o auto, será mantida ou modificada a pena.

§ 2º - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de infração, a autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art.477 – Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, ficando passíveis de punição em casos de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

CAPÍTULO IV

AUTO DE MULTA

Art.478 – O Auto de multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art.479– Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2º via ao infrator, assinada por este ou, na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, será ele consignado pela autoridade sanitária com a assinatura de 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa Oficial.

Art.480 – A 1º via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando na Unidade Sanitária o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada a Fazenda Municipal, ou o prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recurso.

§ 1º-o caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecado competente para fins de cobrança judicial.

§ 2º - Comprovado o pagamento de multa, o processo será arquivado na Unidade sanitária.

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado à Seção de Fiscalização Sanitária para apreciação e julgamento.

Art.481 – O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar como anexo, a fotocópia da 2º via do Auto de Multa.

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

§ 2º - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º - Em caso de decisão denegatória, o processo será encaminhado ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança.

Art. 482 – As multas impostas sofrerão redução de 20 (vinte), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.483 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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

Art. 484 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita à ressalva pela autoridade atuante.

Art. 485 – Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades publicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 486 – Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização. Obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A exceção do Auto de multa, os demais autos e termos inerentes à fiscalização, serão assinados pelo médico veterinário ou pelo engenheiro, no ato de fiscalização.

Art. 487– Os estabelecimentos que comercializam alimentos ficam obrigados a afixar em local de fácil acesso aos consumidores, o Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela autoridade competente e que deve ser renovado anualmente.

Art. 488 – Os estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios ficam obrigados a afixar em local de fácil acesso aos consumidores, o Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela autoridade competente e que deve ser renovado anualmente.

Art. 489 – As normas Técnicas Especiais referidas no corpo desta Lei são as adotadas pela legislação federal.

Art. 490 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Mesquita, 11 de novembro de 2002.

José Montes Paixão
Prefeito



Prefeitura Municipal de Mesquita

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social

**CÓDIGO SANITÁRIO DO
MUNICÍPIO DE
MESQUITA**