

“Dispõe o Código da Vigilância Sanitária do Município de Hidrolândia-Go e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL

Faço saber que a Câmara Municipal de Hidrolândia, Estado de Goiás e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I **Das disposições Preliminares**

Art. 1º - O Controle Sanitário do Município de Hidrolândia tem por finalidade prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização.

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

II – Dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestacionais: desta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;

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

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

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

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

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

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

IX – Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

X – Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

XI – Das condições da água destinadas ao estabelecimento público ou privadas;

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

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

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

XV – Das agências funerárias e velórios.

§ 1º - Executando o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária, renovável junto ao setor competente de fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde;

§ 2º - A taxa do Alvará de Autorização Sanitária varia de acordo com a especificação do estabelecimento que será regulamentado através de Lei Complementar aprovada pela Câmara Municipal.

TÍTULO II Do Saneamento Básico

CAPÍTULO I Das águas de Abastecimento Público e Privado

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

§ Único – Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de Hidrolândia.

Art. 3º- Sempre que o órgão competente de saúde pública municipal detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de

água, oferecendo risco a saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 4º - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

§ Único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes do Título II desta lei, naquilo que couber, a critério da autorização sanitária competente.

Art. 5º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus competentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 6º - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 7º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamentos de fontes para fornecimento de água potável, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas específicas.

§ 1º - Os poços deverão ficar situados em nível superior as das fontes de contaminação;

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

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

CAPÍTULO II

Das Águas Servidas e Rede Coletoras de Esgoto

Art. 8º - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais, ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas pelo sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando ou isolando fossas existentes.

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

Art. 9º - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

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

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

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

Art. 10º - Toda empresa prestadora de serviços de “Limpa Fossa” e “Desentupimento” deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único – Para este licenciamento as empresas deverão apresentar projetos de destinação dos efluentes coletados.

CAPÍTULO III **Da coleta e disposição do Lixo**

Art. 11º - São considerados lixos especiais àqueles que, por sua contribuição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) Lixos hospitalares;
- b) Lixos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- c) Lixos de farmácia e drogaria;
- d) Lixos químicos;
- e) Lixos radioativos;
- f) Lixos de clínicas e hospitais veterinários e,
- g) Lixos de consultórios e clínicas odontológicas.

§ 1º – Os lixos de laboratórios de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza; de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente;

§ 2º - Os lixos especiais tratados no “caput” deste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público;

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

§ 4º - Não é permitido proceder à disposição final do lixo em aterros sanitários, quando não dispuserem de dispositivos de drenagem e tratamento do percolado e de coleta dos gases produzidos no aterro;

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

Art. 13º - O lixo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 14º - A coleta e o transporte do lixo serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeça, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 15º - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final do lixo que não conste nesta Lei, ficará critério da autoridade sanitária e das disposições em Normas Técnicas Especiais.

Art. 16º - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou de indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser lixo utilizado quando “in natura” para alimentação de animais;

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo;

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre;

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície;

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribuam, para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, e animais daninhos.

TÍTULO III

Dos estabelecimentos que desenvolvem atividades de saúde

CAPÍTULO I

Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológicas

Art. 17º - Os estabelecimentos de assistência odontológica oficiais e particulares, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 18º - Os estabelecimentos de assistência odontológica, deverão possuir mobília adequada, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água corrente e todos os meios necessários à suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 19º - Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 20º - Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, pronto-socorro e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente, que julgará quanto a respectivas necessidades com pessoal e material.

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

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

Art. 21º - O pronto-socorro dentário é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes em regime de urgência, sem internação, podendo o mesmo nele permanecer, no máximo, por 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 22º - O hospital odontológico é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes com internação.

Art. 23º - As inovações nos métodos ou processos de esterilização, iluminação e ventilação nos consultórios dentários ficarão entregues ao critério da autoridade sanitária competente, que baixará Normas Técnicas Especiais, sempre que julgar necessário.

CAPÍTULO II

Dos Laboratórios e oficinas de Prótese Odontológica

Art. 24º - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológicas, licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 25º - Os laboratórios e oficinas de próteses odontológicas deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários as suas finalidades, mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 26º - O laboratório ou oficina de prótese odontológica, que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião dentista, poderá ter comunicação com consultório dentário.

Art. 27º - Os laboratórios ou oficinas de prótese odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados indicando obrigatoriamente a data e o nome do paciente, seu endereço completo, o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 28º - Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO III

Dos Bancos de Leite Humano

Art. 29º - Os bancos de leite humano, público ou privado, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 30º - O funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo somente será permitido após licença expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 31º - Os bancos de leite humano deverão possuir instalações e equipamentos para assegurar a conservação do leite na temperatura de – 4º C (menos quatro grau centígrados), dosar o seu teor de gorduras e aferir o seu PH.

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

Art. 32º - Todo material utilizado pelo banco de leite na coleta de armazenamento de leite humano, deverá ser esterilizado.

CAPÍTULO IV

Dos consultórios de psicologia

Art. 33º- Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão sanitário competente municipal.

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

CAPÍTULO V

Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 34º - Além das disposições contidas nas legislações federal e estadual, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer a determinações desta Lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 35º - Nenhum estabelecimento de óptica poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

§ Único – A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá ao óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Art. 36º - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatória de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela autoridade competente.

Art. 37º - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica deverá pedir baixa quando desejar fazer cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 38º - Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local deverão comunicar e requerer vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 39º - Estes estabelecimentos não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, e nem ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 40º - As finais ou sucursais dos estabelecimentos de óptica são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 41º - Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 42º - O óptico não poderá assumir a direção técnica de mais de um estabelecimento congênere.

Art. 43º - Estão sujeitos ao presente Código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor bem como de lentes de contato.

Art. 44º - Nenhum médico, na localidade onde exercer a clinica, nem o respectivo cônjuge poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de

óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada à indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições. A colocação de lentes de contato nos pacientes é de competência exclusiva de médico-oculista.

Art. 45º - Ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado cabe:

I – A manutenção ou fábrica de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato;

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

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

IV – Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 46º - Os estabelecimentos de óptica que venderem por atacado só poderão fornecer seus produtos a firmas habilitadas na forma desta Lei.

Art. 47º - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos de óptica, deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras até a altura de 2m (dois metros) e área mínima de 10m² (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 48º - As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 49º - Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedade, companhias, empresas de economia mista, entidades estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem, fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

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

Art. 50º - Para o licenciamento será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 51º - A fiscalização de produtos de uso veterinário dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem far-se-á conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 52º - Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao estabelecimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências desta Lei e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 53º - Os canis hospitalares e clínicas devem ser individuais, localizados em recintos, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 54º - Os canais devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

CAPÍTULO VII

Dos Hospitais, casas de Saúde, Maternidade e Congêneres

Art. 55º - Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde congêneres que prestam serviços de saúde em regime de internação ou ambulatorial, somente poderão funcionar em todo o município de Hidrolândia depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da Lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

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

Art. 56º - Para fins de licenciamento previsto no artigo, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões aprovados pelo Ministério da Saúde Técnica a serem baixas pelo seu titular.

CAPÍTULO VIII **Dos órgãos Executivos de Atividades Hemoterápicas.**

Art. 57º - Entende-se por atividades Hemoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 58º - Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades Hemoterápicas, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permite o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere, dentre outras à planta física, revestimento, iluminação, aeração, conforto, térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitária para uso do pessoal e dos doadores.

CAPÍTULO IX **Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia**

Art. 59º - Os institutos ou clínicas de fisioterapias são estabelecimentos nos quais não utilizamos agentes físicos com finalidades terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 60º - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 61º - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia deverão ser mencionada com

destaque a expressão “Sob a Responsabilidade Técnica”, seguida do nome do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 62º - Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinados ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente a data, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e seu endereço de consultoria ou residência.

Art. 63º - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários à suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 64º - Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO X

Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares

Art. 65º - Para os efeitos desta Lei e suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

- I. Empresa: Pessoa física ou jurídica; de direito público ou privado, de que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, venda, insumos, farmacêuticos e correlatos, equiparando-se a mesma, para efeitos legais, a unidades dos órgãos da administração direta, federal, do Estado de Goiás e dos seus Municípios, incumbidas de serviços correspondentes;
- II. Estabelecimento: Unidade de empresa destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- III. Farmácia: Estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinas, de comércio de drogas, medicamentos,

- insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar, ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;
- IV. Drogaria: Estabelecimentos de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais;
 - V. Herbário ou Ervanário: Estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais;
 - VI. Posto de Medicamentos e Unidade Volante: Estabelecimento destinado exclusivamente à venda de medicamentos originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário federal, publicada na imprensa oficial, para atendimento a localidade desprovida de farmácia ou drogas;
 - VII. Dispensário de Medicamentos: Setor de fornecimento de medicamentos industrializados privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente;
 - VIII. Dispensação: Ato de fornecimento ao consumidor, de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não;
 - IX. Distribuidor, Importador e Exportador: Empresa que exerce direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e de correlatos e,
 - X. Produtos Dietéticos: Produto tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.

SEÇÃO II **Do Comércio Farmacêutico**

Art. 66º - O Comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privado dos estabelecimentos definidos no artigo anterior, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida á:

- I. Farmácia
- II. Drogaria e,
- III. Dispensário de Medicamento.

Art. 67º - É permitida às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estéticas, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosmético e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação Federal, esta Lei e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 68º - É facultado à farmácia ou drogaria serviço ao público para aplicação de injeção a cargo técnico habilitado, observado a prescrição médica.

§ 1º - Para efeito deste artigo o estabelecimento deverá ter local privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes;

§ 2º - É proibido o uso de seringa e agulhas não descartáveis em farmácias e drogarias.

Art. 69º - A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 70º - É privativo das farmácias e dos herbanários ou ervanários a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada:

- I. Se verificado o condicionamento adequado e,
- II. Se indicada à classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa na respectiva embalagem.

Art. 71º - É permitido aos hotéis e estabelecimentos similares, para atendimento exclusivo de seus usuários, dispor de medicamentos anódinos, que não dependem de receita médica e que constem de relação elaborada pelo Ministério da Saúde.

Art. 72º - Não poderão ser entregues ao consumidor ou exposto à venda as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 73º - É permitido a outros estabelecimentos, que não são farmácia e drogaria, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no

conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independem de prescrição médica.

SEÇÃO III **Do Comércio de Medicamentos Homeopáticos.**

Art. 74º - O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma desta Lei, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º - A Farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficiais e magistrais, com obediência à farmacotécnica homeopática;

§ 2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste da farmacopeia ou dos formulários homeopáticos, depende de aprovação do Ministério da Saúde;

§ 3º - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa, proprietário do estabelecimento Farmacêutico ou Ministério da Saúde;

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

Art. 75º - É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de venda de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

SEÇÃO IV **Do Licenciamento**

Art. 76º - O Comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e relatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação, somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pela Secretaria Municipal de Saúde em conformidade com disposto nas legislações federais, estaduais, desta Lei e demais normas complementares.

Art. 77º - O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao dirigente do órgão de Vigilância Sanitária competente da Secretaria Municipal da Saúde, instituído com:

- I. Prova de constituição da empresa;
- II. Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico se este não integrar a empresa, na qualidade do sócio;
- III. Prova de habitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

§ 1º - Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácia e drogarias, deverá acompanhar a petição, a planta e/ou projeto de estabelecimento, assinado pelo profissional habilitado;

§ 2º - Tratando-se de herbanário ou ervanário, o pedido de licença de prova de constituição da empresa.

Art. 78º - As condições para o licenciamento das Farmácias e Drogarias:

- I. Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
- II. Instalação independente e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnicos e,
- III. Assistência do técnico responsável.

Art. 79º - A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

§ Único – Os estabelecimentos já licenciados poderão manter filiais sucursais que serão licenciadas como unidades autônomas e em condições idênticas às do licenciamento da matriz ou sede.

Art. 80º - A revalidação da licença deverá ser requeridas até 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º - Somente será concedida a revalidação, se constada o cumprimento das condições exibidas para a licença através da inspeção realizadas pela autoridade sanitária competente;

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

Art. 81º - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de propriedades, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigado à comunicação dos fatos requeridos ao órgão sanitário competente, acompanhado de documentos probatória para averbação.

Art. 82º - As mudanças do estabelecimento farmacêutico para local diverso na licença, não interromperá a vigência aprovação do órgão competente.

Art. 83º - O estabelecimento de dispensação, que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

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

Art. 84º - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato de autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal da Saúde.

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

SEÇÃO V

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 85º - A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

§ 1º - A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo;

§ 2º - Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter o técnico responsável substituído para suprir os casos de impedimentos ou ausência titular.

Art. 86º - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêutico, mas, sem a obrigatoriedade de horário integral para o exercício de suas atividades.

Art. 87º - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração de firma individual pelo estatuto ou contrato social, ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

§ 1º - Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato, contrato social ou estatutos da pessoa jurídica ou ela rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento;

§ 2º - A responsabilidade referida no parágrafo anterior subsistirá pelo prazo de um ano a contar da data em que o sócio ou empregado cesse o vínculo com a empresa.

Art. 88º - Será permitido ao farmacêutico exercer a direção de duas farmácias, sendo uma delas comercial e a outra privativa de unidade hospitalar, ou que se lhe equipare.

§ Único – A farmácia privativa de unidade hospitalar, ou que se lhe equipare, integrante de órgão público ou de instituições particulares, a que se refere este artigo, é a que se destina ao atendimento exclusivo a determinado grupo de usuário.

SEÇÃO VI Do Receituário

Art. 89º - Somente será aviada a receita:

- I. Que estiver a tinta, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de peso e medidas oficiais;
- II. Que contiver o nome e o endereço residencial do paciente, e o modo de usar a medicação e,

- III. Que contiver a data e a assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional.

§ Único – O receituário de medicamentos, entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da legislação federal, deverá ser registrado em livro de receituário.

Art. 90º - A receita de medicamentos magistrais e oficinas, preparados na farmácia, deverá ser registrado em livro e receituário.

Art. 91º - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 92º - Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo aposto ao continente do invólucro do medicamento aviado, com a data de sua manipulação, número de ordem de registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

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

Art. 94º - Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 95º - Na ausência do responsável técnico pela farmácia ou de seu substituto, será vedado o aviamento de fórmula que dependa de manipulação na qual figura substância sob regime de controle sanitário especial.

Art. 96º - O regime de receituário e dos medicamentos sob regime de controle sanitário não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação da sua autenticidade.

SEÇÃO VII **Da Fiscalização**

Art. 97º - No caso de dúvidas aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde, ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo

termo de apreendido em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador de responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

Art. 98º - As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimentos ininterruptos à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 99º - Os locais para instalação de farmácia e drogaria obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO IX

Dos Produtos Saneamentos e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários.

Art. 100º - Por produto saneante entende-se toda substância ou preparação destinada a higienização, desinfecção, para aplicação domiciliar ou em ambiente ou em ambiente coletivo, público e lugares comuns. São os anti-sépticos, os detergentes, os desinfetantes, os inseticidas, os raticidas e outros aplicativos à higiene de ambiente, os de aplicação em vegetais e seus produtos, no tratamento da água, do solo e os aplicados na pecuária.

Art. 101º - A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos Saneantes, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão municipal e inscrição no órgão federal competente.

Art. 102º - Os produtos saneantes Domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda após terem sido licenciados pelo órgão federal competente.

§ Único – Considera-se produtos Domissanitários o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objetos inanimados e em ambientes.

Art. 103º - A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissionais devidamente habilitados e inscritos no órgão de saúde do município e no respectivo Conselho Regional.

Art. 104º - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá apresentar a documentação abaixo, e ainda satisfazer às

exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, e estar ainda o prédio isolado de residências:

- I. Prova de constituição da empresa e,
- II. Contrato de trabalho com o responsável técnico quando for o caso.

Art. 105º - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além desta determinação legal, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 106º - Só podem ser feitas desinsetização e desratização, nos domicílios ou em ambientes de uso coletivo, por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do município.

Art. 107º - Os estabelecimentos referidos capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da Lei.

Art. 108º - As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados, e devem fornecer um certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual.

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

Art. 109º - Para o registro e licenciamento das empresas que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente são necessários:

- I. Prova de constituição da empresa e,
- II. Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados com: nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

Art. 110º - O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, pois sem este a empresa não poderá funcionar e nem podem ser preparadas as misturas para tal finalidade, ficando

sujeitos à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização.

Art.111º - Além das disposições previstas nesta lei, deverá ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO XII

Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patológicas, Clínica de Hematologia, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfalo-Raquidiano e Congêneres.

Art. 112º - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiosotopologia “in vitro” e “In vivo” e congêneres somente poderão funcionar no município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

§ 1º - A presença do responsável técnico ou do seu substituto será obrigatória durante todo o horário de funcionamento;

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

Art. 113º - Os laboratórios congêneres satisfarão os requisitos mínimos quanto aos equipamentos, controle e desempenho, de acordo com as exigências para laboratórios referidos no “caput” do artigo anterior, a critério da autoridade competente.

Art. 114º - Os laboratórios de que tratam os artigos anteriores deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnósticos de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

CAPÍTULO XIII

Dos Laboratórios Industriais Farmacêuticos, dos Produtos de Toucador.

Art. 115º - Caberá ao farmacêutico habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

§ Único – O farmacêutico, responsável técnico, poderá ter um substituto legal após aprovação de Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e farmácia e da autoridade Municipal Sanitária.

Art. 116º - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviços, aprovado pelo conselho regional de farmácia e órgão sanitário, respectivamente.

Art. 117º - Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparados oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equiparados, e os demais sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre as matérias, somente poderão funcionar munidos da licença especial.

Art. 118º- Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou e outros produtos que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

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

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

Art. 119º - Para o registro, licenciado e funcionamento de laboratórios industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências especificadas nesta Lei, terão ainda que ser cumpridas todas as determinações da legislação federal específica em vigor.

SEÇÃO I Das especialidades Farmacêuticas

Art. 120º - Especialidades farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original, com finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 121º - É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparos secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatórios, rótulos e bulas respectivas.

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

Art. 122º - A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia, e cumpridas as exigências para tal fim, conforme determina a legislação federal específica.

Art. 123º - É expressamente proibido vender especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico, a estabelecimento não licenciado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 124º - Ao órgão competente da fiscalização de saúde do município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as normas do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo à legislação federal atinente.

Art. 125º - As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico que forem apreendidos pelo serviço de fiscalização do órgão de saúde do Município serão recolhidos e armazenados em local apropriado, até que lhes sejam dado o destino conveniente.

SEÇÃO II **Dos Produtos de toucador**

Art. 126º - Considerando como produto de toucador as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo, que observadas as respectivas instruções, são usadas externamente e sem ambiente, estética ou odorífera.

§ Único – Qualificam-se como produto de toucador os cosméticos, os produtos de higiene, perfume e congêneres, conforme as definições:

- I. Cosméticos – preparação de uso externo destinados à proteção, o embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como: pós faciais, talos, cremes de beleza, batons e congêneres;
- II. Produtos de higiene – preparação de uso externo, anti-séptico ou não, destinados ao asseio ou desinfecção corporal: sabonetes, xampus, dentifrícios, desodorantes e congêneres e,
- III. Perfumes – preparados contendo composições aromáticas obtidas à base de substâncias naturais ou sintéticas que em formas, concentrações e veículos apropriados tenham como principal finalidade odorizar, tais como: extratos, águas perfumadas, perfumes cremosos, odorizantes de ambiente e congêneres.

Art. 127º - Os produtos de toucador acima qualificados, que interessam à medicina e à saúde pública somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, no município de Hidrolândia, mediante licença dos órgãos sanitário federal, estadual e municipal.

Art. 128º - Toda empresa especializada ou não, que mantiver em estoque cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados a comércio em geral, está sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização através do órgão de saúde do município.

Art. 129º - Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde federal, estadual e municipal, deverão contar com a direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

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

Art. 130º - Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplica-se também as contidas na legislação federal atinente e nas Normas Técnicas Específicas.

TÍTULO IV Dos Profissionais de Saúde

Art. 131º - Todos os profissionais ligados à saúde poderão exercer sua atividade se estiverem habilitados na forma da Lei.

Art. 132º - São profissionais ligados à saúde e, portanto, estão sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei: Médicos, Odontólogos, Farmacêuticos, Oficiais de Farmácia, Provisionados, Técnicos em Prótese Dentária, Enfermeiras e similares, Tecnólogos em Saneamento Ambiental, Agrônomos, Técnicos de Laboratório e similares, Psicólogos, Químicos, Massagistas, Nutricionistas, Médico Veterinário, Pedicuros, Técnico em Higiene Dental, Assistentes Sociais, Fonoaudiólogos, Biomédicos, Bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

§ Único – Estão sujeitos a sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 133º - Os diplomas, títulos graus ou certificados que, na forma de Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos de regulamentação da profissão.

TÍTULO V Da Vigilância Epidemiológica

CAPÍTULO I Das Doenças Transmissíveis

Art. 134º - Para os efeitos desta Lei, no que diz respeito à profilaxia das doenças transmissíveis, entende-se por:

- I. Doenças transmissíveis: a causa por agente etiológico animado, ou cujos caracteres Epidemiológico se aproximarem daqueles das doenças transmissíveis, quando o referido agente for desconhecido;
- II. Tratamento: o uso de terapêutico destinados a impedir que o agente continue transmitindo a moléstia;

- III. Isolamento: a separação de indivíduos afetados por doenças transmissíveis e eventualmente portadores de agentes infectantes, em local adaptados, de modo a evitar que suscetíveis venham a ser atingidos, direta ou indiretamente, pelo agente patogênico, sendo que:
- a) O período de isolamento, em cada caso particular, será determinado pela autoridade sanitária, tendo em vista os interesses da saúde pública;
 - b) A autoridade sanitária fornecerá para efeitos legais, documento comprobatório da imposição e duração do isolamento.
- IV. Desinfecção: a destruição dos agentes patogênicos fora do organismo, por meio químicos ou físicos, podendo a critério da autoridade sanitária, de acordo com a doença, ser completada ou substituída por medidas de combate aos vetores biológicos e seus reservatórios;
- V. Quarentena: é restrição da liberdade de locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes e dos indivíduos de áreas infectadas onde a moléstia ocorra, endêmica ou epidemiologicamente, por um intervalo de tempo ou de período máximo de incubação da doença, observando ainda o seguinte:
- a) a quarentena é aplicável às doenças indicadas pela Legislação Federal e Estadual e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária;
 - b) a quarentena poderá ser substituída pela vigilância sanitária ou poderá deixar de ser aplicada nos casos previstos no Regulamento Sanitário Internacional;
 - c) durante o período de quarentena, as pessoas a ela submetida deverão permanecer nos locais especialmente determinados pela sanitária responsável pela medida;
 - d) a autoridade sanitária fornecerá, para efeitos locais, documentos comprobatórios de imposição e duração da quarentena.
- VI. Quimioprofilaxia: a administração de uma substância química, inclusive antibióticos, para prevenir uma infecção ou sua evolução para a forma ativa e manifestada de uma doença;

VII. Epidemia: a ocorrência, numa coletividade ou região, de casos de uma determinada doença, um número que ultrapasse significativamente a incidência habitualmente manifestada de uma doença;

Art. 135º - As pessoas submetidas à vigilância sanitária deverão comunicar previamente, sua mudança de domicílio à autoridade responsável, cabendo a esta dar ciência do fato à autoridade sanitária do local onde se dirige o indivíduo.

Art. 136º - Os “portadores” poderão, a critério da autoridade sanitária, ser submetidos a um controle apropriado, recebendo tratamento adequado para evitar a eliminação do agente etiológico para o ambiente, devendo observar os princípios de higiene e as demais medidas profiláticas impostas pela autoridade sanitária.

Art. 137º - Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer forma se expuserem aos riscos de contrair uma doença transmissível deverão ser protegidos por meios de vacinas, soros, agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicação.

Art. 138º - Havendo suspeita de epidemia de uma localidade, a autoridade local deverá imediatamente:

- I. Confirmar os casos, clinicamente e por meio de provas laboratoriais;
- II. Verificar se a incidência da moléstia é significativamente maior que o habitual;
- III. Comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato e,
- IV. Adotar primeiras medidas de profilaxia indicadas.

Art. 139º - O sistema de Vigilância Epidemiológica é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito do Município de Hidrolândia, em articulação com a Secretaria Estadual de Saúde.

Art. 140º - As ações de Vigilância Epidemiológica é de responsabilidade imediata da rede de serviços de saúde, da estrutura da Secretaria Municipal de Saúde, onde são executadas atividades de Vigilância Epidemiológica, cada um com ação junto à população, residente ou em trânsito, em áreas geográficas delimitadas, contínuas ou contíguas, abrangendo todo o município de Hidrolândia.

Art. 141º - O sistema de Vigilância Epidemiológica do município é integrado:

- I. A nível central – pelo órgão central de Epidemiologia competente, da estrutura organizacional da Secretaria Municipal de Saúde e,
- II. A nível local – pelas unidades de saúde pertencentes à rede de serviços de saúde da Secretaria Municipal de Saúde nas quais se executam ações de epidemiologia.

§ 1º – Os demais serviços de saúde, os estabelecimentos de ensino, os postos de notificação e os profissionais obrigados à notificação compulsório de doenças, ficarão vinculados às Unidades de Saúde da respectiva área geográfica, na qualidade de Agentes de Notificação;

§ 2º - Constituem órgãos de apoio do sistema de Vigilância Epidemiológica do Município de Saúde, a rede de laboratório de Saúde Pública e as unidades de internação para atendimentos de doenças transmissíveis.

Art. 142º - Constituem funções do nível central:

- I. Observar as normas estabelecidas pelo órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e dispor, supletivamente, sobre a ação dos elementos subjacentes no sistema, inclusive, no que se refere à atualização de relação de doenças de notificação compulsória, no município de Hidrolândia;
- II. Supervisionar, coordenar, controlar, avaliar e apoiar a execução das ações de vigilância epidemiológica do município, principalmente aquelas desempenhadas pelos órgãos regionais;
- III. Centralizar, analisar e transmitir ao órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica as informações decorrentes da ação de vigilância epidemiológica, divulgando-as;
- IV. Apoiar os recursos necessários à manutenção e desenvolvimento dos elementos do sistema municipal, sob sua responsabilidade, inclusive aqueles vinculados a outras instituições e,

- V. Buscar apoio para as suas ações no órgão central do sistema nacional de vigilância epidemiológica.

Art. 143º - Constituem funções do nível local:

- I. Cumprir as normas comunicadas pelo nível central;
- II. Receber e buscar informações sobre os casos confirmados ou suspeitos de doenças e notificação compulsória e,
- III. Notificar a ocorrência de doenças notificáveis ao nível central.

Art. 144º - É proibido a notificação à autoridade sanitária local, em ordem prioritária, pelos seguintes:

- I. Médicos que forem chamados para prestar cuidados aos doentes, mesmos que não assumam a direção do tratamento;
- II. Responsáveis por hospitais, clínicas ou estabelecimentos congêneres, organizações para-hospitalares e instituições médicos-sanitárias de qualquer natureza;
- III. Responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos;
- IV. Farmacêuticos, bioquímicos, psicólogos, assistentes sociais, nutricionistas, veterinários, dentistas, enfermeiras, parteiras e pessoas que exercem profissões afins;
- V. Responsáveis por estabelecimentos de ensino, creches, locais de trabalho ou habitações coletivas em que se encontre o doente;
- VI. Responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos e,
- VII. Responsáveis pelo automóvel, ônibus, trem, embarcações, avião ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ Único – O Cartório de Registro Civil que registrar o óbito causado por doenças transmissíveis deverá comunicar o fato, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, à autoridade sanitária, que verificará se o caso foi notificado, nos termos da Lei.

Art. 145º - Consideram-se informações para o funcionamento do sistema de Vigilância Epidemiológica de Hidrolândia:

- I. A notificação compulsória de doenças;
- II. As declarações e atestados de óbitos;

- III. Os resultados de estudos epidemiológicos pelas autoridades sanitárias e,
- IV. As notificações de quadro mórbidos e das demais doenças que, pela ocorrência de casos julgados anormais sejam de interesse para a toada de medidas de caráter coletivo.

Art. 146º - O Sistema Municipal de Vigilância Epidemiológica estará articulado com a rede de laboratório de Saúde Pública, de modo à possibilidade a todas as unidades de vigilância epidemiológica os necessários exames laboratoriais indicados para esclarecimentos de diagnósticos clínicos e epidemiológicos.

§ Único – Os demais laboratórios de análises, de interesse para a saúde, existentes nas áreas geográficas, proporcionarão o apoio necessário para os estabelecimentos de diagnósticos, através de mecanismos administrativos adequados.

Art. 147º - Todas as unidades de prestação de serviços integrantes do sistema municipal de saúde deverão estar vinculadas ao nível central de vigilância epidemiológica, facilitando-lhe os meios para os esclarecimentos clínicos e laboratoriais do diagnóstico.

Art. 148º - As ações de vigilância epidemiológica de doenças, objeto de programações verticais desenvolvidas pela superintendência de campanhas de saúde pública do Ministério da Saúde, ou que suceder, constituem um sistema de serviços.

CAPÍTULO II

Das Doenças não Transmissíveis

Art. 149º - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, estudar, promover, pesquisar, divulgar resultados e fazer recomendações dos seguintes grupos de doenças de interesse coletivo:

- I. Câncer;
- II. Desnutrição;
- III. Afecções cardiovasculares;
- IV. Diabetes;
- V. Acidentes pessoais;
- VI. Intoxicações por biocidas;

VII. Outros que venham especificados em Normas Técnicas Especiais.

Art. 150º - Com relação às doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos para o recolhimento da mobilidade de extensão do problema, na população do município.

§ Único – Para cumprimento deste artigo, será mantido entrosamento com instituições e serviços públicos ou particulares, especializados que deverão, por solicitação dar informações de interesse epidemiológico, para reconhecimento da magnitude do problema.

Art. 151º - Caberá à Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo com o objetivo de identificar as causas, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno; deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas afecções.

Art. 152º - Cabe ainda à Secretaria Municipal de Saúde, por seu órgão de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 153º - Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxicidade para o homem, de todos os biocidas de uso domésticos, na agricultura e para outros fins.

§ Único – Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas Normas Técnicas Especiais, visando junto com os demais órgãos interessados, disciplinar as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 154º - Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamentos atualizados sobre mobilidade, mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos fatores.

§ Único – Normas Técnicas Especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para diagnóstico precoce do câncer.

Art. 155º - A Secretaria de Saúde, através de seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visam o combate do câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 156º - A Secretaria de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo nutritivo da população se vinculará com os órgãos federais e estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento dos escolares.

CAPÍTULO III **Da Notificação Compulsória de Doenças.**

Art. 157º - Consideram-se notificação compulsória:

- I. As doenças que podem implicar medidas de isolamento ou quarentena, de acordo com o regulamento Sanitário Internacional;
- II. As doenças constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde, para o Estado de Goiás, a ser utilizada, periodicamente, observado o Artigo 7, item II, e seu parágrafo 4, da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975 e,
- III. Outras doenças de interesse epidemiológico, sugeridas pela Secretaria Municipal de Saúde, a serem incluídas pelo Ministério da Saúde, na relação a que se refere o inciso anterior.

Art. 158º - As notificações a que se referem os itens I e II do artigo anterior deverão conter, no mínimo:

- I. A indicação precisa, que permita a autoridade sanitária identificar a pessoa portadora de doenças e o local ou locais onde possa ser encontrada;
- II. A indicação precisa de doenças suspeitas ou confirmadas e,
- III. A data da notificação, o nome e a residência do notificante.

§ Único – A notificação compulsória de doenças deverá ser realizada, por escrito, no modelo padronizado, logo que se tenha conhecimento do fato.

Art. 159º - Para efeito desta Lei, são consideradas autoridades sanitárias, os responsáveis pelo órgão Municipal de Vigilância Epidemiológica.

Art. 160º - Os órgãos locais de Vigilância Sanitária Epidemiológica, face a uma notificação recebida, providenciarão o registro e arquivamento da

mesma, como documento hábil para desencadeamento das ações de investigação epidemiológica e eventual aplicação da medida técnicas e legais pertinentes, comunicando o fato à autoridades superiores.

Art. 161º - Para cada doenças de notificação compulsória serão definidos, em Normas Técnicas, a urgência e o modo de promover a notificação.

Art. 162º - Todo o caso confirmado ou suspeito de doença que, por sua gravidade, incidência ou possibilidade de disseminação, exigir medidas especiais de controle, deverá ser notificado compulsoriamente à autoridade sanitária, dentro de 24 (vinte e quatro) horas de seu conhecimento.

Art. 163º - Notificação de uma doença é a comunicação oficial, por qualquer meio, da ocorrência de uma doença transmissível ou de outra natureza, no homem ou em animais.

§ 1º - A notificação será feita à autoridade sanitária local, quando se tratar de doenças no homem, ou de doenças em animais passíveis de transmissão ao homem;

§ 2º - Entende-se por suspeito, a pessoa ou animal, cuja história clínica e sintomológica, indique estar possivelmente acometido de uma determinada doença ou tê-la em período do tratamento.

Art. 164º - A notificação do caso, confirmado ou suspeito, deverá ser feita obrigatoriamente à autoridade local, pelo médico que o tenha verificado, mesmo que não assuma a direção do tratamento.

§ Único – Na falta do médico, a notificação deverá ser feita por:

a) Outros profissionais do setor de saúde:

- a.1) Encarregados de laboratórios clínicos;
- a.2) Enfermeiros ou outro pessoal de enfermagem;
- a.3) Dentistas, farmacêuticos;
- a.4) Diretores de hospitais e,
- a.5) Veterinários, nos casos de zoonoses.

b) Pelo chefe de família, parentes próximos ou outra pessoa que acompanhe ou presta assistência ao doente ou suspeito;

c) Pelo encarregado de habitação coletiva, hotéis, pensões etc.;

d) Pelos diretores ou responsáveis por estabelecimentos comerciais, industriais, agrícolas, escolas, colégios, asilos e outros estabelecimentos;

e) Pelos responsáveis por instituições civis ou militares, autarquias, paraestatais ou de qualquer outra natureza e,

f) Enfim, a notificação é de responsabilidade de todo o cidadão, inclusive do próprio doente ou suspeito.

Art. 165º - Não constitui quebra de segredo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória, mas se daí puder resultar problemas sociais, a notificação poderá ser feita de forma confidencial, á autoridade sanitária, que tomará, em cada caso particular, as providências necessárias.

§ Único - Todos os funcionários da Secretaria Municipal da Saúde que, pela natureza de suas atividades, tenham contato com as informações sobre as doenças de notificação obrigatória, deverão guardar sigilo profissional, caindo sujeitas às penalidades impostas pela quebra do segredo profissional.

Art. 166º - A ocorrência de zoonoses deverá ser notificada imediatamente á autoridade sanitária, pelo veterinário ou qualquer outra pessoa que tenha conhecimento da doença.

§ Único – Entende-se por zoonoses, a Infecção de doenças infecciosa transmissível em condições naturais entre animais vertebrados e o homem.

Art. 167º - Quando a autoridade sanitária tiver conhecimento de um caso de notificação compulsória, determinará os exames e pesquisas que julgar necessários para o seu esclarecimento.

§ Único – A recusa do doente, ou se responsável, à execução dos exames e pesquisas, importará na aplicação de penalidades.

Art. 168º - A autoridade sanitária poderá, sempre que necessário proceder ao exame de receituário das farmácias e dos registros dos laboratórios, relativos a doenças de notificação compulsória.

Art. 169 – Quando a autoridade sanitária suspeitar que determinado óbito tenha sido produzido por doenças de notificação compulsória poderá proceder ao exame cadavérico, à necropsia e ainda, se necessário, à exumação, investigando quando o responsável pela sonegação do caso e outras circunstâncias que interessarem à saúde pública.

CAPÍTULO IV

Das Vacinas de Caráter Obrigatório

Art. 170º - A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória em Hidrolândia, nos termos da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975.

§ Único – A Secretaria Municipal de Saúde, elaborar, fará publicar e atualizará, bienalmente, a relação das vacinas de caráter obrigatório em Hidrolândia, após devida aprovação pelo Ministério da Saúde.

Art. 171º - Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, têm o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

§ Único – Em situações excepcionais, a autoridade sanitária poderá dispensar a emissão do atestado.

Art. 172º - A pessoa, que durante o ano anterior recorrer aos serviços de saúde competente para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas, poderá exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprezadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

TÍTULO VI

Da Educação Sanitária

Art. 173º - A Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Educação, promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos, a ampla educação sanitária da população do Município, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

§ Único – Quando organizados ou executados por particulares ou entidades públicas estaduais ou federais, os trabalhos serão orientados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 174º - A educação é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde.

§ Único – A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando os indivíduos em formação, mais

susceptíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa de saúde como um todo.

Art. 175º - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria de Educação do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quantos aos seguintes pontos básicos:

- a) Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;
- b) Campanha sanitária que envolva o técnico de desenvolvimento de comunidade e problemas específicos;
- c) Treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para saúde e,
- d) Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas de serviços.

§ Único – Estendem-se às instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo, a título de cooperação do órgão técnico especializado da Secretaria de Saúde e Secretaria de Educação.

Art. 176º - O órgão técnico em educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais da Secretaria de Saúde e Educação, para orientar as instituições de saúde e de ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões de saúde e atividades de educação sanitária.

Art. 177º - Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

§ Único – O corpo docente e seus auxiliares deverão ser orientados em cursos especiais, promovidos pelos órgãos competentes da Secretaria da Saúde e da Educação sobre os assuntos de saúde relacionados com o escolar.

Art. 178º - O município procurará, através dos órgãos especializados incluir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 179º - O órgão técnico da educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 180º - A propaganda e educação sanitária, com relação às doenças transmissíveis obedecendo a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado.

§ Único – Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo que inclua, em doenças e os meios de evitá-las.

Art. 181º - Na profilaxia de doenças venéreas e no alcoolismo e toxicomanias, a propaganda e educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto pessoal social e moral.

Art. 182º - O órgão competente da Secretaria Municipal de Educação determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento da educação para a saúde, bem como calendário e programas básicos das atividades mais oportunas.

TÍTULO VII Dos Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO I Das Considerações Iniciais e Definições

Art. 183º - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições desta Lei.

Art. 184º - Para os efeitos desta Lei considera-se:

- I. Alimento: todas substâncias ou mistura de substância no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;
- II. Matéria-prima: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, para ser utilizado como alimento precisa

- sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- III. Alimento IN NATURA: todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas a remoção da parte não consumível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;
 - IV. Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;
 - V. Alimento Dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinados a ser ingerido por seres sadios ou doentes;
 - VI. Alimentos de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre substância não encontrada no alimento a ser imitado;
 - VII. Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União;
 - VIII. Aditivo intencional: toda substância ou mistura de substância adotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;
 - IX. Aditivo Incidental: toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos a “matéria-prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

- X. Alimento Sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;
- XI. Coadjuvante da tecnologia de fabricação: substância ou mistura de substância empregada com finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes obtenção do produto final;
- XII. Produtos Alimentares: todo alimento derivado de matéria-prima ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;
- XIII. Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão da união, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matéria-prima alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem de análise;
- XIV. Rótulo: qualquer definição impressa ou datilografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhames, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
- XV. Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;
- XVI. Propaganda: a difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;
- XVII. Alimento fraudado, adulterado ou falsificado: é assim considerado quando:
 - a) Houver sido misturado ou acondicionado com substância que modifiquem as características por ocasião do pedido de registro;

- b) Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;
 - c) Houver sido substituídos elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizadas pelas normas sanitárias, de modo a suprir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde;
 - d) O seu volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;
 - e) Forem apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.
- XVIII. Alimento alterado ou impróprio para consumo: aquele que apresentar modificações nas suas propriedades organoléticas ou se tornarem deterioradas por causas de eventos naturais ou pela ação humana;
- XIX. Análise de controle: aquele que é efetuado após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;
- XX. Análise prévia: a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação de alimentos;
- XXI. Análise fiscal: é efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei e de suas formas técnicas especiais;
- XXII. Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matéria-prima alimentar “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

- XXIII. Órgão competente: o órgão da união, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal e congêneres devidamente credenciados;
- XXIV. Autoridade fiscalizadora competente: o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal da Saúde;
- XXV. Laboratório oficial: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria da Saúde do Estado e do Município;
- XXVI. Análise de rotina: é efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

§ Único – Considera-se ainda:

- a) Comércio ambulante: para efeitos desta Lei toda e qualquer forma da atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira, nas vias ou logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;
- b) Serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;
- c) Material resistente à corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outros que possam entrar em contato com o mesmo;
- d) Aproveitamento condicional: utilização parcial de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequada para o consumo humano direto, que após o tratamento, adquira condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais.

CAPÍTULO II
Do Registro

Art. 185º - Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser exposto ao consumo após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da união ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo o território nacional, com duração de 10 (dez) anos a contar da sua aprovação;

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles por Lei para outras finalidades, que não as de exposição à venda ou entregue ao consumidor.

Art. 186º - Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável, a comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, no prazo de 30 (trinta) dias, a data de entrega do alimento ao consumo.

§ 1º - Após o reconhecimento da comunicação, deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita da amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo;

§ 2º - A análise de controle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

Art. 187º - Estão igualmente obrigadas ao registro no órgão competente:

- a) Os aditivos intencionais;
- b) As embalagens;
- c) Os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resina e substância poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso domésticos e,
- d) Os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 188º - Ficam dispensados ao registro:

- I. As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura";
- II. Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos (CNNPS) ou órgão que substitua;
- III. Os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV. Os alimentos que não estão sujeitos a registros, mas são de interesse da saúde municipal, elaborados no próprio

- estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo;
- V. O laudo de análise de controle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento;
- VI. Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional;
- VII. No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á nova análise de controle;
- VIII. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis e,
- IX. Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser comunicada previamente pelo interessado ao órgão competente do Ministério da Saúde, através da Secretaria Municipal de Saúde, procedendo-se à nova análise de controle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO III Da Rotulagem

Art. 189º - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com esta Lei e demais dispositivos legais que regem o assunto.

§ Único – As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 190º - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

- I. A qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;
- II. Nome ou marca do alimento;
- III. Nome da empresa responsável;
- IV. Endereço completo da firma responsável;
- V. Número do registro do alimento no órgão competente da união;
- VI. Indicação se for o caso, de aditivo intencional, mencionado e indicado o código de identidade correspondente;
- VII. Número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII. O peso ou o volume líquido e,
- IX. Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou normas técnicas especiais, estaduais e municipais.

§1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em português e, contendo palavras de idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada;

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela Lei do país a que se destinam;

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada;

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível ser acompanhados da denominação comum correspondente;

Art. 191º - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 192º - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorida artificialmente”.

Art. 193º - Os rótulos de alimentos elaborados com essência artificiais deverão conter a declaração “aromatizado artificialmente” especificando o tipo do sabor.

§ 1º - A expressão “aromatizado artificialmente” deve ser seguido do código do aromatizante;

§ 2º - O estabelecido neste artigo e no parágrafo primeiro deverá constar no painel principal do rótulo em forma facilmente localizável e legível.

Art. 194º - Os rótulos dos alimentos elaborados em essências naturais deverão trazer as indicações “sabor de_____”, “contém aromatizante_____”, seguidas do código correspondente.

Art. 195º - O disposto nos artigos 192 e 193 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados a uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa que possível em medida de uso caseiro;

§ 2º - Os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo;

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados a uso doméstico mencionar o tipo de alimento que pode ser nele acondicionado.

Art. 196º - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

§ Único – A declaração “alimento dietético” deverá ser acompanhada de indicação do tipo de regime a que destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 197º - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou normas técnicas especiais.

Art. 198º - 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 qualidade ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art. 199º - Não serão permitidas na rotulagem, quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por esta Lei e suas normas técnicas especiais.

Art. 200º - As disposições desta Lei se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimento qualquer que seja o veículo utilizado para a sua divulgação.

Art. 201º - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal consoante com a legislação federal específica.

CAPÍTULO IV Dos Aditivos

Art. 202º - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I. Comprovado a sua inocuidade;
- II. Não induzir o consumidor a erros ou confusão;
- III. Utilizado no limite permitido pela comissão nacional de normas de padrões para alimentos (CNNPA) ou órgãos que a substitua;
- IV. Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade e,
- V. Estiver registrado no órgão competente da união.

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

Art. 203º - No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento.

Art. 204º - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de alimento pelo órgão competente da união, abrangendo:

- I. Denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitem fixar um critério de qualidade;
- II. Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

- III. Aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV. Requisitos aplicáveis a peso e medida;
- V. Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto e,
- VI. Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

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

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

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

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

Art. 205º - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes do regulamentos federais vigentes ou na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

§ Único – Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela comissão de normas e padrões para alimentos (CNNPA), ou órgão que a substitua.

CAPÍTULO V

Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 206º - Ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas atribuições.

Art. 207 – A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumo ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

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

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

Art. 208º - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art. 209º - É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los.

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

§ 2º - Nesse recipiente deve constar em local visível a expressão: “proibido a reutilização para alimentos”.

Art. 210º Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

§ Único – Os produtos deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 211º - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 212º - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 213º - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 214º - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens, que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamentos, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quais situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 215º - Toda e qualquer ação fiscalizadora será facilitada pelos responsáveis pelo estabelecimento onde se encontrem os gêneros alimentícios.

Art. 216º - Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 217º - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 218º - Nenhum alimento poderá ser exposto à sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 219º - A critério da autoridade sanitária poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objetos de consumo imediato.

Art. 220º - A critério da autoridade sanitária, que levará em contas as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário ser autorizado à venda de determinados tipos de alimentos, em estabelecimentos não especializados, situados fora do perímetro urbano e de expansão, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividades devidamente comprovado.

Art. 221º - Os alimentos receptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigerações adequadas.

Art. 222º - O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 223º - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou processe os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 224º - Os veículos de transporte de alimentos deverão possuir certificados de vistoria que será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 225º - Na vigilância sanitária de alimentos as autoridades sanitárias, dentre outros, observarão os seguintes aspectos:

- I. Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente com respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado;
- II. Na atividade de que trata o inciso anterior, verificar se foram cumpridas as normas técnicas sobre: limites admissíveis de contaminantes, biológicos e bacteriológicos, as médias de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, a transformação ou a elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes em contato com os alimentos; contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis, e outras;

- III. Procedimento de conservação em geral;
- IV. Menções na rotulagem dos elementos exigidos pela legislação pertinente;
- V. Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas complementares pertinentes e,
- VI. Normas sobre construções e instalações, do ponto de vista sanitário, dos locais onde se exercem as atividades respectivas.

CAPÍTULO VI

Colheita de Amostra e Análise Fiscal

Art. 226º - Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matéria-prima para alimentos, aditivos coadjuvantes, para efeitos de análise fiscal.

Art. 227º - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ Único – Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrado ao Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 228º - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostra em 03 (três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividido em 03 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado;

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

§ 3º - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a colheita de que trata o §1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram levadas de imediata para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal;

§ 4º - A análise prevista no artigo 226 deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 229º - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo, respectivo em 03 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará duas vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração;

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

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

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

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir à amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão de o produto efetuar-se apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder à nova colheita de amostra;

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

Art. 230º - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou

credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

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

§ 5º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo;

§ 6º - Os partidos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova;

§ 7º - A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado;

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

Art. 231º - Aplicar-se-á contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houve anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 232º - Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização do novo exame parcial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata o artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova;

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dez) dias contados da data de seu recebimento;

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º deste artigo, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 233º - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1000 MVR (maior valor referência), conformada a condenação de alimentos e perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnicas de amostragem estatísticas adequada.

§ Único – Executando os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indica um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 234º - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

CAPÍTULO VIII

Qualificação dos Alimentos

Art. 235º - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados ou que:

- I. Estejam em perfeito estado de conservação;
- II. Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentarem aspectos repugnantes;
- III. Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos e,
- IV. Obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro rotularem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 236º - São considerados impróprios para consumo os alimentos

que:

- I. Conttenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II. Transportem ou conttenham substância venosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecido limite de tolerância ou que as conttenham acima do limite estabelecido;
- III. Conttenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causados de infecção, infestações ou intoxicações;
- IV. Conttenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- V. Sejam compostos no todo, ou em parte de substâncias em decomposição;
- VI. Estejam alterados por ações de causas naturais tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII. Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impureza, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;
- VIII. Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;
- IX. Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- X. Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde e,
- XI. Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, estejam à venda, sem a devida proteção.

Art. 237º - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 238º - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

- a) Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b) Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou acondicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem e,
- c) Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 239º - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I. Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;
- II. Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;
- III. Não estiverem resultados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
- IV. Estiverem rotulados, em desacordo com a legislação vigente;
- V. Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimentos padronizados, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou não padronizado ou ainda, as especificações federais, estaduais pertinentes ou na sua falta às da Lei Municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 240º - Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPÍTULO IX **Normas Gerais para Alimentos**

Art. 241º - Das normas gerais para alimentos é proibido:

- I. Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II. Na elaboração de massas e recheio para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;
- III. Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV. A utilização de gorduras ou de óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- V. A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;
- VI. Manter acima de 16°C (dezesseis graus centígrados) a margarina e acima de 10°C (dez graus centígrados) a manteiga;
- VII. A venda de leite sem pasteurização;
- VIII. A venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- IX. Manter acima de 10°C (dez graus centígrados) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;
- X. Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada e,

- XI. Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avaria na mesma.

Art. 242º - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vítimas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

- I. Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II. Serão usadas em sua elaboração frutas, em perfeito estado de conservação;
- III. Quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente e,
- IV. Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 243º - Na preparação do caldo-de-cana devem ser observadas as seguintes exigências:

- I. Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;
- II. A cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III. O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;
- IV. Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V. A estocagem e a raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI. Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das

atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII. Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento e,

VIII. Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 244º - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus centígrados).

Art. 245º - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 246º - Deverá ser mantido rigoroso controle do período da validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

TÍTULO VIII Das Bebidas e Vinagres

CAPÍTULO I Das Disposições Preliminares

Art. 247º - Fica proibido a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão da união ou por ela delegada.

§ Único – Para efeito desta Lei, é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamento, observadas a classificação e a padronização prevista na legislação federal competente.

Art. 248º - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo as disposições desta Lei, e em desacordo com as normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 249º - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

CAPÍTULO II Da Rotulagem

Art. 250º - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da união ou por ela delegada, observando o disposto nesta Lei.

§ Único – Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Art. 251º - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da Lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I. O nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandarização;
- II. O endereço do local de produção ou estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;
- III. O nome, a marca, classe, tipo e natureza do produto;
- IV. O número do registro do produto;
- V. A expressão “indústria brasileira”;
- VI. A graduação alcoólica do produto de bebida alcoólica;
- VII. Conteúdo líquido e,
- VIII. Aditivos empregados, os seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º - Ressaltada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em português com idêntica dimensão gráfica;

§ 2º - O rótulo de bebidas destinado à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino;

§ 3º - As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebidas estrangeiras;

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade;

§ 5º - O rótulo não poderá conter denominação símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívocos a origem, natureza

e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou características nutritiva que não possua;

§ 6º - No rótulo da bebida que resulta da estandarização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art. 252º - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificialmente” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, figuras ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

CAPÍTULO III **Da Vigilância de Bebidas e Vinagres**

Art. 253º - Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a colheita de amostra de bebidas destinada ao comércio e consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes, e cada lote apresentará uma quantidade não inferior a 2 (dois) litros de produto colhido;

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

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

§ 4º - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da colheita da amostra do produto;

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

Art. 254º - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar de contraprova.

§ 1º - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo;

§ 2º - No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 5 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requerimentos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa limitar.

Art. 255º - Os métodos oficiais de análise serão aplicado à contraprova.

Art. 256º - A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável anterior.

§ 1º - O perito do interessado realizará a análise de que trata este artigo;

§ 2º - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem responsável anterior;

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

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

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise condenatória, prestada as informações que solicitar e exibidos os documentos necessário ao desempenho de sua tarefa;

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

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

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

Art. 257º - As disposições dos artigos 253 e 256 serão também a bebidas estrangeiras.

TÍTULO III

Dos Estabelecimentos de gêneros alimentícios e congêneres

CAPÍTULO I

Normas Gerais para Estabelecimentos

Art. 258º - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I. Alvará de autorização;
- II. Caderneta de inspeção sanitária autenticada;
- III. Água potável;
- IV. Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V. Ralos no piso;
- VI. Ventilação e iluminação adequada;
- VII. Pias e lavabos com sifão ou caixa sinfonada;
- VIII. Recipientes com tampas, adequada para lixo;
- IX. Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X. As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XI. Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XII. Armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

- XIII. As portas de armários devem ser mantidas fechadas;
- XIV. Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XV. Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitam a entrada de insetos.

§ 1º - O alvará de autorização sanitária será concedido após a retirada do açúcar inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas às especificações desta Lei e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento;

§ 2º - A caderneta de inspeção sanitária será padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde;

§ 3º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior terá obrigatoriamente:

- a) Dimensão – 0,17 cm (dezessete centímetro) de largura e 0,23 cm (vinte e três centímetros) de comprimento;
- b) 50 (cinquenta) páginas numeradas e,
- c) A advertência, com destaque: “esta caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 4º - A caderneta de inspeção sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata a Lei;

§ 5º - A autenticação da caderneta da inspeção sanitária será feita no órgão fiscalizador competente;

§ 6º - Constarão da caderneta inspeção sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da autoridade sanitária;

§ 7º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta Lei, a caderneta de inspeção sanitária será apresentada ao órgão competente da saúde pública para devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 259º - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

- II. Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III. Varrer a seco;
- IV. Ter produto, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- V. Uso de prato, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;
- VI. Comunicar diretamente com residência;
- VII. Utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;
- VIII. Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos e,
- IX. Jirais sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária.

Art. 260º - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 261º – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta Lei deverão apresentar as suas paredes rebocadas e pintadas ou revestidas, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 262º -Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atende ao fim a que se destinam.

Art. 263º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

- I. Piso cerâmica ou de material eficiente em inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II. Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III. Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

- IV. Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente e,
- V. Piso com água corrente.

§ Único – Materiais não previstos nesta Lei deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 264º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

- I. Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- II. Paredes impermeabilizadas com azulejos o material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes na cor clara;
- III. Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita limpeza e higienização;
- IV. Abertura teladas com tela à prova de inseto;
- V. Água corrente quente e fria;
- VI. Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII. Mesas de manipulação constituídas somente de pés tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- VIII. Filtros para água que atendam á demanda e,
- IX. É proibido a utilização de divisões de madeira, revestimento de madeira nas paredes, teto e piso.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 265º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I. Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- II. Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes na cor clara;
- III. Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita limpeza e higienização;
- IV. Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;
- V. Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatória a água corrente para descarga e,
- VI. Portas providas de molas.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias, separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público;

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas, obrigados a ter instalações separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

ANTE-SALAS

Art. 266º - além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as ante-salas deverão possuir:

- I. Piso cerâmica ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II. Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;
- III. Lavador com água corrente;
- IV. Salão e,
- V. Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 267º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis a esta lei, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I. Piso cerâmica ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II. Estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:
 - a) Dimensões:
 - Largura, ou um dos lados: 3,00m (três metros), no máximo e,
 - Comprimento, ou o outro lado: não estipulado.
 - b) Distância entre um estrado e o piso: 0,20cm (vinte centímetro) no mínimo;
 - c) Distância entre estrado e uma parte: 0,50cm (cinquenta centímetro), no mínimo e,
 - d) Quando houver mais de um estrado, à distância entre um estrado e outro: 0,50cm (cinquenta centímetro), no mínimo.
- III. Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara e,
- IV. Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

VESTUÁRIO

Art. 268º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários deverão possuir:

- I. Cômodos separados por sexo;
- II. Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;
- III. Piso cerâmico ou de material com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- IV. Teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;
- V. Porta provida de mola e,

VI. Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

§ Único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo às padarias, confeitarias, cozinhas, indústrias, bifes, fábricas, supermercados, clubes recreativos, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

Dos açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves abatidas, Peixarias e Congêneres.

Art. 269º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

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

Art. 270º - É proibido no estabelecimento:

- I. O depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- II. A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;
- III. Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, não aprovada por normas técnicas específicas;
- IV. O uso de cepo;
- V. A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VI. A cor vermelha e seus matrizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação e,

- VII. Dar ao consumo de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 271º - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I. Dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de termo-isolante;
- II. Dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III. Possuir vedação para evitar o derrame de líquido;
- IV. Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, solicitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;
- V. No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;
- VI. O pescado será condicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação de limpeza e,
- VII. O peixe filetado deve estar acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

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

CAPÍTULO III

Dos bares, lanchonetes, leiterias, pastelarias, vitaminas, “Drive in”, cervejarias, restaurantes, boates, casa de Chopp, churrasceria, pizzarias e congêneres.

Art. 272º - Além demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor e,
- II. Estufa para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus centígrados), quando for o caso.

CAPÍTULO IV
Dos Hotéis, hospedarias, motéis, pensões, pensionatos e congêneres

Art. 273º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintadas na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;
- II. Teto liso, pintado na cor clara;
- III. As instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 265 desta Lei, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;
- IV. Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente e,
- V. As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 274º - Além das disposições contidas no artigo 259 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa, pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 275º - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 276º - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável, e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintadas de cor clara, e dispor de:

- I. Local para lavagem e secagem de roupas;
- II. Depósito de roupas servidas e,
- III. Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 277º - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato com elas.

CAPÍTULO V

Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres.

Art. 278º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II. Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda;
- III. Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível à manipulação no preparo de massas e demais produtos e,
- IV. Lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 279º - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico,

aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 280º - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 281º - As massas de secagem e os alimentos após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPÍTULO VI

Das Quitandas, Depósito de Aves ou Outros Animais, Casas, Casas de Frutas e Congêneres.

Art. 282º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter hortifrutigranjeiros;
- II. Mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1m (um metro), das ombreiras das partes exteriores para produtos expostos à venda e,
- III. Gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art. 283º - Além das disposições contidas no artigo 261 desta Lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I. O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II. Aves doentes;
- III. Frutas não sazoadas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- IV. Produtos hortifrutigranjeiros deteriorados e,
- V. Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 284º - O depósito de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências desta Lei e mais as seguintes:

- I. Área proporcional à demanda, na proporção de 8 (oito) aves por metro quadrado;
- II. Cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria e,
- III. Piso impermeabilizado com material suficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

CAPÍTULO VII
Das cozinhas industriais, bifes, congelados e estabelecimentos congêneres.

Art. 285º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Além das disposições contidas no artigo 266 desta Lei, poderá ser exigida também a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação e,
- II. Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente, obedecendo a princípio às seguintes etapas:
 - a) Remoção dos detritos;
 - b) Lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- III. Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
 - a) Coifa;
 - b) Dutos;
 - c) Chapéu e,
 - d) Extintor.
- IV. Triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente e,
- V. Equipamentos que produzem calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50cm (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

CAPÍTULO VIII

Das fábricas de biscoitos, fábricas de doces, fecularias, fábricas de gelo, fábricas de massa, fábricas de salgados, fábricas de conservas de origem vegetal, torrefações de café, fábricas de bebidas, refinarias de açúcar, beneficiadora de arroz, indústrias de balas e congêneres.

Art. 286º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

- I. Sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes de sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
- II. Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguintes etapas:
 - a) Remoção de detritos;
 - b) Lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor de secagem;
- III. Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
 - a) Coifa;
 - b) Dutos;
 - c) Chapéu e,
 - d) Exaustor.
- IV. Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor.
- V. Serem os aparelhos ou equipamentos que produzem calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50cm (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;
- VI. Terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem a serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, gases, fuligem, odores ou quaisquer

outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalhos e à vizinhança;

- VII. Terem os aparelhos e equipamentos que produzam resíduos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos e,
- VIII. Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 287º - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meios de equipamento ou câmaras de secagem.

§ Único – A câmara secagem terá:

- a) Paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00 m (dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como revestido de material cerâmico ou eficiente e todo liso, pintado na cor clara e,
- b) Abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art. 288º - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) Feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
- b) Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higienizadas ao abrigo de poeira e outras contaminações, sobretudo insetos e,
- c) Ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluída ou suspeitas de conter poluentes.

CAPÍTULO IX

Das Casas de Frios, Depósitos de Leite, Sorveterias, Depósitos de Sorvete e Congêneres

Art. 289º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos deverão possuir:

- I. Vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação par o preparo, uso de transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio a seguinte etapa:
 - a) Remoção de detritos;
 - b) Lavagem com água morna e sabão ou detergente, esquentado com água fervente ou vapor, ou secagem;
- II. Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro de órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;
- III. Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;
- IV. No caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
- V. Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação e,
- VI. Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de no máximo -5°C (cinco graus centígrados negativos).

Art. 290º - Além das disposições contidas no artigo 259 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas dos depósitos de leite.

CAPÍTULO X

Dos Mercados e Supermercados

Art. 291º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, principalmente os capítulos II (açougues), III (bares), V (padarias), VI (quitandas), IX (casas de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza e,
- II. Equipamentos adequados para conservação de alimentos congelados ou frigorificados de fácil deteriorização na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XI

Dos Trailers, Comércio Ambulantes e Congêneres.

Art. 292º - Os trailers, comércios ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 293º - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I. Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário competente e,
- II. Preparo de bebidas e sucos naturais para obtenção de líquido, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 294º - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

- I. Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador,

- corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para serviço ao público;
- II. Compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
 - III. Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;
 - IV. Os alimentos, substância ou insumos e outros serem depósitos, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
 - V. Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus centígrados), fazendo uso de estufas, caso seja necessário.

Art. 295º - Aos açougues são proibidos comercializar carnes clandestinas, ou seja, animais abatidos fora de abatedouros devidamente autorizados pelos órgãos competentes.

Art. 296º - Os açougues só poderão colocar carnes em exposição, quando o expositor conservar a carne em temperatura ideal de no máximo 10°C (dez graus centígrados), pescados e frutos do mar no máximo 2°C (dois graus centígrados).

Art. 297º - Os açougues, peixarias, casas de aves abatidas, casa de frios, depósitos de carnes, entrepostos de carnes e pescados, e estabelecimentos congêneres, deverão ter:

- a) Porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurando ampla ventilação;
- b) Área mínima e compatível com a demanda e atividades;
- c) Instalações frigoríficas em boas condições de uso;
- d) Cantos das paredes arredondadas;
- e) Paredes e pisos de cor clara e impermeáveis, no mínimo 2 (dois) metros de altura;

- f) Ganchos de material inoxidável para sustentar a carne quando utilizados nas desossas, bem como acondicionados em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- g) Pia com água corrente;
- h) Uniformes para os trabalhadores nesses estabelecimentos (jalecos e gorros ou bonés de cor clara).

Art. 298º - Padarias só serão permitidos o funcionamento: com espaço físico para manipulação, com portas e janelas teladas, pisos e paredes lisos e impermeáveis; sala de exposição e comercialização com as mesmas normas anteriores, exceto portas e janelas que não serão necessários telar.

Art. 299º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 300º - As piscinas são classificadas em:

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

§ Único – As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta Lei, mas poderão, entretanto sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 301º - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 302º - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 303º - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

Art. 304º - As instalações de esgotamentos dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

§ Único – Haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art. 305º - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

§ Único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 306º - As piscinas constarão de um tanque sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 307º - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I. O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa e,
- II. O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

Art. 308º - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidas no trajeto entre os chuveiros e a piscina construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m (três metros) de comprimento e 0,30cm (trinta centímetros) de profundidade e 0,80cm (oitenta centímetros) de largura.

§ Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água colorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20cm (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 309º - Além das disposições contidas nos artigos 265, 266 e 268 desta Lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

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

§ Único – É vedada o uso de estrados de madeiras.

Art. 310º - A qualidade de água do tanque em uso deverá ser avaliada através de exames que deverão ser feitos, no mínimo 3 (três) vezes no ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 311º - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seu compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 312º - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque prévio de chuveiro.

Art. 313º - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes desta Lei, devendo a interdição vigorar até se tenha regularizada a situação que a originou.

§ Único – Os casos de interdição serão comunicados por escritos aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 314º - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 315º - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para água de piscinas.

Art. 316º- As colônias de férias se aplicam às disposições referentes a hotéis similares, bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 317º - As colônias de férias de trabalho ou recreação só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 318º - Nenhum local, de colônia de férias, acompanhamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

- I. Sistema adequado de captação e distribuição de água portátil e afastamento de águas residuárias;
- II. Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;
- III. Adequada coleta e adequada destino dos resíduos sólidos de maneira que satisfaça as condições de higiene e,
- IV. Instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

§ Único – A qualidade de água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamento de

trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultado de exames de laboratório.

Art. 319º - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, assegurando rápida evacuação dos espectadores.

Art. 320º - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01cm (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

Art. 321º - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 322º - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade 13,00m³ (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa a cada hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, deverá as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas;

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

Art. 323º - As cabinas de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

- I. Área mínima de 12m² (doze metros quadrados) pé direito de 3,00m (três metros);
- II. Porta de abrir para fora e construída de material de incombustível e,
- III. Ventilação sanitária.

Art. 324º - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separados por sexo.

§ Único – Deverão conter, no mínimo um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso pintado na cor clara.

Art. 325º - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato melinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, proporção mínima de 1 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

Art. 326º - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m (dois metros).

Art. 327º - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independente para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo os pisos recebendo revestimento liso e impermeável;

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

Art. 328º - Os estabelecimentos previstos no artigo estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 329º - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

I. Pé direito não inferior a 4,00 (quatro) requisitos;

II. Área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista e,

III. Ventilação natural ou, por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar inferior.

§ Único – Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 330º - Os locais destinados às reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto nesta Lei.

Art. 331º - As creches devem atender, no que couber, às disposições desta Lei, e as seguintes:

a) Berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados), 3,00m² (três metros quadrados) por criança devendo haver entre

os berços em entre as paredes a distância mínima de 0,50cm (cinquenta centímetros);

- b) Saleta para amamentação com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) providos de cadeiras ou banco – encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
- c) Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com áreas de 4,00m² (quatro metros quadrados);
- d) Compartimento de banho e higiene das crianças com áreas de 3,00m² (três metros quadrados), no mínimo e,
- e) Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 332º - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições desta Lei que lhes são aplicáveis, devem às seguintes condições:

- a) Terem os dormitórios área de 6,00m² (seis metros quadrados), quando destinado a uma pessoa e 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito, nos uso coletivo, no mínimo;
- b) Terem nas instalações sanitárias 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;
- c) Terem cozinhas e anexos com áreas mínimas de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;
- d) Terem refeitório com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;
- e) Terem, quando se destinarem a menores, áreas de recreação e salas, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições para estabelecimentos de ensino;
- f) Paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) de material resistentes, lavável e liso e o restante das paredes pintadas de cor clara e,

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

Art. 333º - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

CAPÍTULO XIV

Dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Casas e Massagens, Saunas, Lavanderia e Similares.

Art. 334º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, especificamente:

- I. Pentas, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II. Toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas higienizadas, após sua utilização;
- III. Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;
- IV. Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa e,
- V. Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 335º - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

- I. As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública, lavadas e desinfetadas após cada banho;
- II. O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser utilizada a porção do mesmo que restar;

- III. As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas e,
- IV. É proibido atender pessoas portadoras de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 336º - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei.

Art. 337º - As lavandeiras serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

§ Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) Depósito de roupas e serem lavadas;
- b) Operação de lavagens;
- c) Secagem e passagem de roupas, desde que não disponha de equipamento apropriado para este fim e,
- d) Depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XV

Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Art. 338º - além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão às exigências mencionadas a seguir.

Art. 339º - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências (desta Lei) para tal finalidade.

§ Único – Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente no mínimo, a 1 (um) para 25 (vinte e cinco) alunas; e 1 (um) para cada 40 (quarenta) alunos, 1 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 1 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos e alunas;

§ Único – Deverão, também ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1

(um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1 (um) para cada 6 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis desta Lei.

Art. 340º - É obrigatório a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos, um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunas e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunos e alunas somados.

§ Único – quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiro, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m² (cinco metros quadrados), para cada 100 (cem) alunos e alunas, no mínimo.

Art. 341º - É obrigada a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção acima de 1 (um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos, recreios, a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

§ Único - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível do transbordamento do receptáculo.

Art. 342º - Os compartimentos ou locais destinados à separação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 343º - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observados os referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e os locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 344º - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatório a existência de local coberto para recreio, com área mínima de 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

§ Único – As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art. 345º - Os reservatórios de água potável do estabelecimento de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior a correspondente a 50 (cinquenta) litros por alunos.

§ Único – Esse mínimo será de 100 (cem) litros por aluno, nos semi-intervalos, e de 150 (cento e cinquenta) litros por aluno, nos intervalos.

CAPÍTULO XVI

Das Disposições de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Similares

Art. 346º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 347º - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I. Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivos para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas e,
- II. Venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII

Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Similares

Art. 348º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 349º - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura, mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara;

§ Único – No caso de depósito de alimentos, as paredes serão impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2,00m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas na cor clara, inclusive o teto.

Art. 350º - É proibido nos estabelecimentos supramencionados:

- I. Expor à venda ou ter um depósito substância tóxica ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas e,
- II. Comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XVIII

Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia e Salas de Anatomia Patológica

Art. 351º - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos à disposição desta Lei, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e especialmente às disposições deste capítulo.

Art. 352º - Fica terminantemente proibido o embasamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 353º - Os locais destinados a velório devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I. Sala de vigília com área não inferior a 20,00m² (vinte metros quadrados);
- II. Sala de descargo e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III. Bebedouro de jato inclinado e guardar protetora sendo a extremidade do local de suprimento de água localizada acima do nível de transbordamento e,
- IV. O bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado ao velório.

Art. 355º - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica ter pelo menos:

- I. Sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m² (dezesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:
 - a) Mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável e,
 - b) Lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso.
- II. Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m² (oito metros quadrados);
- III. Sala de recepção e espera;
- IV. Crematório e,
- V. Tanque para tratamento.

Art. 356º - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

- I. Em regiões elevadas, no contra vertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de estabelecimentos;
- II. Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;
- III. Nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos de lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;
- IV. Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15 (quinze) metros quando houver redes de água, por uma faixa de 30 (trinta) metros quando na região não houver redes água;
- V. As faixas mencionadas do inciso IV deverá ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios e,
- VI. A critério da autoridade competente poderá ser exigido o estado de impacto ambiental e respectivo relatório de impacto ambiental.

Art. 357º - Nos cemitérios, deverá haver pelo menos:

- I. Local para administração recepção;
- II. Depósito de materiais e ferramentas;
- III. Vestiário e instalações sanitárias para os empregados e,
- IV. Instalações sanitárias para o público separadas para cada sexo.

Art. 358º - Nos cemitérios, pelos menos 20% (vinte por cento) de sua área destinada à arborização ou jardinagem.

§ Único – Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 359º - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos, serão tolerados desde que permaneçam cheios de areia.

Art. 360º - Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Art. 361º - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta Lei.

Art. 362º - As exumações só poderão ser feitas 24 (vinte e quatro) horas após a morte, salvo algumas observações médicas atestante do óbito.

Art. 364º - Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no cartório competente.

Art. 365º - Nenhum sepultamento poderá ser feito fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos e sem observância dos preceitos sanitários ou legais.

Art. 366º - Nos casos de mortes violentas, homicídios, suicídios ou resultados de acidentes de trabalho, a exumação não poderá ser realizada sem o prévio exame necroscópico, realizado pela autoridade competente.

§ Único – A autoridade sanitária poderá requisitar cópia do exame cadavérico realizado pela autoridade local.

Art. 367º - As sepulturas comuns (cova simples) obedecerão as seguintes dimensões: 2m (dois metros) e 1,80m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade por 0,80m (oitenta centímetros) de largura distanciados numa das outras, todos os sentidos, 0,60m (sessenta centímetros), no mínimo.

§ 1º – em se tratando de cadáveres de crianças ou recém-nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade sanitária competente;

§ 2º - No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, será seguido os ditames da legislação federal.

Art. 368º - A exumação de cadáver vitimado por doenças transmissíveis, poderá ser feita antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observada as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 369º - É proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestidos de metal, excetuando-se os casos de embalsamento, exumação ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

§ Único – Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 370º - Havendo suspeita de que óbito foi consequente à doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 371º - As transladação serão efetuados decorridos 3 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 5 (cinco) anos quando for este o prazo.

§ Único – Este prazo poderá ser reduzido para 2 (dois) anos em se tratando de crianças até a idade de 6 (seis) anos inclusive.

Art. 372º - A pedido das autoridades sanitárias ou policiais a exumação, poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se não for para esclarecimento de diagnósticos ou em se tratando de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

§ Único – Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem à lavagem ou desinfecção após o seu uso, tendo o local em que pousa o caixão, revestimento metálico ou outro material impermeável.

Art. 373º - O transporte de restos mortais exumados só será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 374º - todo cadáver ou restos mortais, após exumação, que for transportada de um município a outro, para dentro ou fora do país, só será em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado autoridade sanitária ou policial.

§ Único – Em se tratando de morte por doenças transmissíveis a exigência do caixão de zinco, metálico ou equivalente, em hipótese alguma, pode ser dispensada.

Art. 375º - Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, mesmo não se tratando de morte por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou outros quaisquer de conservação de cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 376º - Não se tratando de morte violenta, homicídio, suicídio ou resultante de acidente de trabalho, e facultado a cremação do cadáver, a juízo da autoridade sanitária ou policial.

Art. 377º - As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

§ 1º - A energia térmica empregada nos fornos, usinas ou salas de cremação será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão;

§ 2º - Os fornos, usinas ou salas crematórias serão providas de exaustores ou equivalentes, de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devidamente aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 378º - As cinzas ou restos resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 379º - Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos a obrigações desta Lei.

TÍTULO X Do Pessoal

Art. 380º - Para exercício das atividades relacionadas será obrigatório a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por elas credenciadas:

- I. Produção, industrialização, manipulação, comercialização de distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II. Hotelarias e similares;
- III. Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares e,
- IV. Outras atividades que exijam, contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 381º - A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão no mínimo, uma vez por ano.

Art. 382º - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfaliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Art. 383º - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteira de saúde dentro do prazo de validade devendo ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento

nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 384º - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse à saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, à higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores em especial:

- I. Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II. Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;
- III. Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso do gorro ou outros dispositivos, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV. Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com águas e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro feito uso lenço, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V. Quando contatarem diretamente com os alimentos devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI. Não devem tocar diretamente, com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo, indiretamente através de utensílios apropriados;
- VII. Os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante os serviços implicarão no imediato afastamento dos funcionários do local de manipulação de alimentos;
- VIII. Não podem fumar, mascar goma ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em local especial desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX. Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência; podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

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

Art. 385º - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, condicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

§ Único – Excetua-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higienização do pessoal.

TÍTULO XI Do Controle de Zoonoses

CAPÍTULO I Das Disposições Iniciais

Art. 386º - O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a preservação e o controle de zoonoses do município de Hidrolândia, são definidos pela presente Lei.

Art. 387º - Fica a Secretaria Municipal de Saúde, responsável, pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 388º - Para efeito desta Lei, entende-se por:

- I. Zoonoses: infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem e vice-versa;
- II. Agente Sanitário: médico veterinário da coordenadoria de controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde;
- III. Órgão Sanitário Responsável: a coordenadoria de controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde;
- IV. Animais de estimação: os de valor efetivo, passíveis de coabitar com o homem;
- V. Animais de uso econômico: as espécies domesticadas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

- VI. Animais Sinantrópicos: as espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como os roedores, as baratas, as moscas, os pernilongos, as pulgas e outros;
- VII. Animais soltos: todos e qualquer animal errante encontrado sem qualquer processo de contenção;
- VIII. Cães mordedores viciosos: os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais, em logradouros públicos de forma repetida;
- IX. Animais selvagens: os pertencentes a espécies não domésticas;
- X. Fauna exótica: animais de espécies estrangeiras;
- XI. Animais ungulados: os mamíferos com os dedos revestidos de cascos e,
- XII. Coleções líquidas: qualquer quantidade de água parada.

§ Único – constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

- I. Preservar a saúde da população, mediante o emprego especializado e experiência da saúde pública veterinária.

Art. 389º - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

- I. Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais e,
- II. Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhes dano ou incômodos causados por animais.

Art. 390º - Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas.

Art. 391º - É obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

CAPÍTULO II **Da Apreensão de Animais**

Art. 392º - Para todos os efeitos desta Lei, consideram-se:

- I. Pequenos animais: caninos, felinos e aves;
- II. Médio animais: suínos, caprinos e ovinos e,
- III. Grandes animais: bovinos, equinos, asininos, muares e bubalinos.

Art. 393º - É proibida a permanência de animais soltos nas vias públicas e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 394º - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso de coleiras e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

§ Único – Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 395º - Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição essa constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Art. 396º - Será apreendido toso e qualquer animal:

- I. Encontrado solto 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 seus proprietários ou propostos deste;
- IV. Mantido em condições inadequada de vida ou alojamento e,
- V. Cujas criação ou uso sejam vedados pela presente Lei.

§ Único – Se o cão apreendido for portador de registro seu proprietário deverá ser notificado.

Art. 397º - O animal cuja apreensão foi impraticável poderá, a juízo do Agente Sanitário ser sacrificado “in loco”.

Art. 398º - A Prefeitura Municipal de Hidrolândia não responde por indenização nos casos de:

- I. Dano ou óbito do animal apreendido e,
- II. Eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão.

Art. 399º - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido.

CAPÍTULO III

Das Responsabilidades do Proprietário de Animais

Art. 400º - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

§ Único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, entender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 401º - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 402º - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

§ Único – Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art. 403º - O proprietário fica obrigado a permitir acesso do agente sanitário, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.

Art. 404º - A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções e pelo código de postura do município de Hidrolândia.

Art. 405º - Todo proprietário de animal a manter seu cão ou gato permanentemente imunizados contra a raiva.

Art. 406º - Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver, ou seu encaminhamento ao serviço municipal competente.

Art. 407º - O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 408º - Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde hajam permanecidos animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigadas a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, e devendo, observar as desinfestações, conforme o caso, devendo, observar as práticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 409º - Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange à população canina, bem como credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde em ato próprio, disciplinando os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos proprietários ou responsáveis pelos animais e das instituições credenciadas.

CAPÍTULO IV Dos Animais Sinantrópicos

Art. 410º - Ao município, compete à ação de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais de fauna sinantrópica.

Art. 411º - É proibido o acúmulo de lixo, materiais, inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais Sinantrópicos.

Art. 412º - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentes isentos de coleção líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 413º - 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. 414º - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou a finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde ou bem-estar do homem.

TÍTULO XII Das Infrações e Penalidades

Art. 415º - Considera-se infração, para os fins desta Lei e de suas normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destina à promoção, preservação e recuperação de saúde, as infrações classificam-se em:

- I. Leves, aquelas em que o infrator foi beneficiado por circunstância atenuante;
- II. Graves, aquelas em que foi verificada uma circunstância agravante e,
- III. Gravíssima, aquelas em que foi verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 416º - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu por sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui a imputação de infração sua decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública;

§ 2º - A interpretação do artigo supracitado e seu § 1º será de competência do órgão sanitário, bem como a sua aplicação.

Art. 417º - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I. Advertência;
- II. Multa, que será cobrada à base de UFMH (Unidade Fiscal do Município de Hidrolândia), obedecendo os seguintes critérios:
 - a) De 0,5 (meio) a 10 (Dez) UFMH, nas infrações leves;
 - b) De 11 (onze) a 20 (vinte) UFMH, nas infrações graves;
 - c) De 21 (vinte e uma) a 100 (cem) UFMH, nas infrações gravíssimas.
- III. Apreensão dos produtos;
- IV. Inutilização dos produtos;
- V. Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI. Propor cancelamento de registro de produtos;
- VII. Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII. Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX. Cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento e,
- X. Proibição de propaganda.

Art. 418º - São infrações sanitárias:

- I. Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos aditivos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais penitentes:

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- II. Extrair, produzir, fabricar, transportar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens ou utensílios e outras que interesse à saúde pública ou individual competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não .

- III. Fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto Regulamentação Publicitária:

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- IV. Aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou vigentes, deixarem de fazê-lo:

Penalidades: Advertência e/ou multa, interdição.

- V. Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e a manutenção da saúde:

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- VI. Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

Penalidades: Advertência, multa, interdição.

- VII. Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias:

Penalidades: Advertência e/ou multa, e/ou interdição.

- VIII. Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora às autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Penalidade: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber:

- IX. Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares:

Penalidades: Advertência, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- X. Altera o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Penalidades: Advertência, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- XI. Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de vencimento posteriores ao prazo expedido:

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, proposição de cancelamento do Registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

- XII. Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados

especiais de conservação, preparação, expedição ou transportes sem observância das condições necessárias à sua preparação:

Penalidades: Apreensão e inutilização das mercadorias, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

XIII. Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios:

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

XIV. Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes e habitações em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização:

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multas ou não.

XV. Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública:

Penalidades: Apreensão e inutilização das mercadorias, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento de Registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento, cumulado ou não com multa.

XVI. Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente:

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento. Cumulado ou não com multa.

XVII. Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

- b) Estiverem deteriorados ou alterados;
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulado ou não com multas.

- XVIII. Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública:

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa, além de outras penalidades criminais cabíveis.

- XIX. Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada:

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não de multa.

- XX. Expor ao consumo ou vender alimento e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados:

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulado ou não com multa.

- XXI. Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde:

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulado ou não com multa.

Art. 419º - Os fiscais municipais de saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando

autuações e impondo penalidades referentes à prevenção de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ Único – A competência dos fiscais municipais de saúde fica limitada à aplicação das enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 417º, ficando os demais V, VI, VII, VIII, IX e X condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico.

Art. 420º - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 419º terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos nesta Lei, a qualquer dia e hora.

TÍTULO XIII Dos Procedimentos Administrativos

SEÇÃO I Auto de Infração

Art. 421º - As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo iniciando com a lavratura do auto de infração e punido com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas; observando o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

§ Único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem às infrações.

Art. 422º - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao agente fiscalizador, 2ª (segunda) via do intimado e 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:

- I. O nome da empresa física ou denominada da entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividades e endereço completo;
- II. O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III. A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV. Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V. O prazo de 20 (vinte) dias para impugnação do auto de infração;
- VI. Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura e,

- VII. A assinatura do autuando ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ Único – Na impossibilidade de ser dado conhecido diretamente, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado na imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

SEÇÃO II

Termo de Intimação

Art. 423º - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições fiscais do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, seguir-se-á a lavratura do auto de infração, após o vencimento do prazo concedidos, caso as irregularidades não tenha sido sanadas.

§ Único – O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentada à chefia do núcleo de vigilância Sanitária, após informações do agente autuante.

Art. 424º - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente, numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao fiscalizador e conterà:

- I. O nome da empresa física ou denominada da entidade intimada razão social especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- II. A disposição legal ou regulamento infringido;
- III. A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV. O prazo para sua execução;
- V. Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura e,

- VI. A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ Único – Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

SEÇÃO III

Auto de Apreensão e Depósito

Art. 425º - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado, o Auto de Apreensão e Depósito para que procedam a análises fiscais para instrução do processo administrativo, ser for o caso.

Art. 426º - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I. Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e o endereço completo;
- II. O dispositivo legal utilizado;
- III. A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV. Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos e suas assinaturas;
- V. Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura e,
- VI. Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recuso, a consignação e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

SEÇÃO IV

Auto Colheita de Amostra

Art. 427º - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina será lavrado o auto de colheita de amostra.

Art. 428º - O auto de colheita de amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I. Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e o endereço completo;
- II. O dispositivo legal utilizado;
- III. A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca dos produtos;
- IV. Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura e,
- V. Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recuso, a consignação e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

SEÇÃO V

Auto de Apreensão

Art. 429º - O auto de apreensão será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I. Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e o endereço completo;
- II. O dispositivo legal utilizado;
- III. A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

- IV. Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos e suas assinaturas;
- V. Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura e,
- VI. A assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recuso, a consignação e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 430º - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I. Os produtos comercializados não atendem as especificações de registro e rotulagem;
- II. Os padrões comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade de qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei, ou, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- III. O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atendem às disposições deste regulamento;
- IV. O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que destinam a critério da autoridade sanitária competente;
- V. Em detrimento à saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação e,
- VI. Em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado na imprensa oficial.

Art. 431º - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo e aqueles

produtos e demais não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal da Saúde poderão após a sua apreensão:

- I. Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;
- II. Ser inutilizado no próprio estabelecimento;
- III. À critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-lhes a multa;
- IV. No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei;
- V. Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;
- VI. Poderão ser doados às instituições públicas ou privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas;

Art. 432º - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I. Serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;
- II. Apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;
- III. Apresentarem recibo, em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marcas e nome dos produtos alimentícios doados e,
- IV. O recibo, a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

§ Único – Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

Art. 433º - As doações obedecerão à programação do Núcleo de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

SEÇÃO VI

Termo de Interdição

Art. 434º - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I. O nome da pessoa física ou denominada da entidade atuada, razão social especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- II. Os dispositivos legais infringidos;
- III. A medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço realizado;
- IV. Nome e função, ou cargo, legíveis da chefia e sua assinatura;
- V. Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura e,
- VI. A assinatura do responsável pelo estabelecimento ou na sua ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO VII

Processamento de Multa e Recurso

Art. 435º - Transcorrido o prazo no artigo 422º, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

§ Único – O não recolhimento das multas estabelecidas no título XII desta Lei, no prazo fixado acarretará juros de mora, de acordo com a Lei vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhido da multa.

Art. 436º - Havendo interposição de recursos, o processo, após decisão denegatória definitiva, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 437º - O infrator poderá oferecer impugnação do auto de infração no prazo de 20 (vinte) dias, contados da sua ciência ou da publicação na imprensa oficial, quando couber.

§ Único – O auto de apreensão será examinado, julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 438º - A impugnação do auto de infração, do auto de apreensão e depósito, do ato de apreensão e do termo de intimação será julgado pelo Secretário Municipal de Saúde em 1ª (primeira) instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Art. 439º - Em sendo indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer ao Prefeito Municipal em 2ª (segunda) instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação da decisão na imprensa oficial.

Art. 440º - As impugnações não terão efeitos suspensivos, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 441º - Cabe à autoridade sanitária competente preparar documento e fornecer demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública.

§ 1º - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência do Secretário Municipal de Saúde, cabendo recurso à 2ª (segunda) instância nos prazos previstos nesta Lei;

§ 2º - O Secretário Municipal de Saúde e o Prefeito Municipal, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderão requisitar documentos, laudos e demais informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária;

§ 3º - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o presente artigo, o Secretário Municipal de Saúde e o Prefeito Municipal encaminhará o processo ao órgão jurídico do município para as providências cabíveis, ao órgão policial, ministério público ou judicial.

TÍTULO XIV Das Disposições Finais

Art. 442º - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) dias.

Art. 443º - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

Art. 444º - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “o rogo” na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita pela autoridade autuante.

Art. 445º - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificados no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 446º - a autoridade sanitária terá livre, em qualquer ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção, e recuperação de saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

§ Único – Nos casos de oposição ou dificuldade e diligência, a autoridade sanitária intimará imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 447º - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 448º - As juntas de recursos fiscais, após decisão definitiva na esfera administrativa foram publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 449º - As normas técnicas especiais serão baixadas por ato da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 450º - Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde pública individual ou coletivas.

§ Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através das normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir Alvará de Autorização Sanitária de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

Art. 451º - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 452º - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária ao ser vendido ou arrendado, deverá concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial devem notificar aos interessados, na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram em fase das exigências desta Lei;

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido da baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verificam no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará de Autorização Sanitária;

§ 3º - Adquirindo o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 453º - O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionamento de produtos perecíveis, suspeitos de contaminação até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 454º - As regulamentações necessárias da presente Lei serão objetos de Decreto do executivo municipal.

Art. 455º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as demais disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Hidrolândia, Estado de Goiás, aos 23 (vinte e três) dias do mês de Dezembro de 2003.

JOSÉ GERALDO DA SILVA
Prefeito Municipal