

LEI Nº 853/2001

“INSTITUI E REGULAMENTA A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

GELSON ANDRADE MOREIRA, Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, faço saber que o povo de Iguatemi, através de seus representantes que integram a Câmara Municipal, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

PARTE I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados à Inspeção e Fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, e na Regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas Normas Técnicas Especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitando no que couber a Legislação Federal e Estadual vigente.

Parágrafo único - O regulamento e as Normas Técnicas Especiais que visam o desenvolvimento dos trabalhos da Vigilância Sanitária mencionadas neste artigo serão elaboradas de acordo com as necessidades locais, visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art. 2º - A atuação do sistema de Vigilância Sanitária, no âmbito do Município de Iguatemi-MS, tem como finalidade específica promover o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária compreendendo:

- I - a higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II - os estabelecimentos industriais e comerciais, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III - as condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - os mercados, feiras-livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

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

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

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

VIII - as condições sanitárias das lavanderias para uso público;

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

X - a qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

XI - as condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

XII - as condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;

XIII - as condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIV - as condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;

XV - as condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

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

XVII - o levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVIII - as agências funerárias e velórios;

XIX - as zoonoses;

XX – A fiscalização de medicamentos, equipamentos, produtos imunológicos e outros assuntos de interesse da saúde.

PARTE II DO SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Art. 3º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 4º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

PARTE III DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 5º - 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 seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições desta Lei.

Parágrafo único - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação federal e estadual de: alimento, alimento in natura, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, alimento incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 6º - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 7º - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle .

Art. 8º - A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para o consumo imediato.

§ 1º - O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e os demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 9º - A critério da autoridade sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

CAPÍTULO II DO REGISTRO

Art. 10 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art. 11 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

- a) os aditivos intencionais;
- b) as embalagens;

c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 12 - Ficam dispensados do registro:

I - as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos(CNNPA) ou órgão que a 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 registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de Apoio ou de Rotina.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 13 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com esta lei e demais dispositivos legais que regem o assunto.

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

Art. 14 - 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 de registro do alimento no órgão competente da União;

VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente.

VII - número de identificação da partida e do lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

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

§ 2º - Os rótulos dos 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. 15 - 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. 16 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

§ 1º - A expressão “colorido artificialmente” deve ser seguida do código do corante.

§ 2º - O estabelecido neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art. 17 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

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

Art. 18 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 19 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores àquelas que realmente possuam.

Art. 20 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

CAPÍTULO IV DOS ADITIVOS

Art. 21 - Só é permitido o emprego de aditivo intencional quando:

I - comprovada a sua inocuidade;

- II - não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.

CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 22 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

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

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

III - aditivos intencionais que 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;

VI - métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

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

§ 3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por ele abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

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

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

Art. 23 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

CAPÍTULO VI DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 24 – A fiscalização da vigilância sanitária será exercido 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, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

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

Art. 25 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art. 26 - O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 27 - 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.

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

Art. 28 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 29 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 30 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 31 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 32 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

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

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

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

Art. 33 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

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

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

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

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação.

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

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

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do 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 em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

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

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

Art. 34 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 35 - 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 adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais.

Art. 36 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

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

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando 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 relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal correspondente concernentes ou às normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

CAPÍTULO VII NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 37 - É proibido:

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

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

III - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

IV - manter acima de 16º(dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º(dez graus Celsius) a manteiga;

V - a venda de leite sem pasteurização;

VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento.

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

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

Art. 38 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

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

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

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

Art. 39 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

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

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e moagem;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

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

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 40 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus Celsius).

PARTE IV DAS BEBIDAS E VINAGRES

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 41 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste Decreto, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Art. 42 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 43 - 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. 44 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.

Parágrafo Único- Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Art. 45 - 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 estandarizador;

II - o endereço do local de produção ou estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;

III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV - o número do registro do produto;

V - a expressão "Indústria Brasileira";

VI - o conteúdo líquido;

VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º - Ressalvada 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 bebida destinada 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 bebida estrangeira.

§ 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 equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

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

Art. 46 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

PARTE V DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 47 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;

II - água corrente potável;

III - ralos no piso;

IV - ventilação e iluminação adequadas;

V - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VI - recipientes com tampa, adequados para lixo;

VII - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;

VIII- as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

IX - 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;

X - 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;

XI - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

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

§ 1º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá estar

exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

a) dimensões: 0,17m(dezessete centímetros) de largura por 0,23m(vinte e três centímetros) de comprimento;

b) 50 (cinquenta) páginas numeradas;

c) a advertência, com destaque:

“Esta Caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 3º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata este regulamento.

§ 4º - A Autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 5º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 6º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10(dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 48 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

II - varrer a seco;

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

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

V - comunicar diretamente com residência;

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

VII - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

VIII - sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;

IX - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente;

b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m(dois metros);

c) guarda-corpo;

d) escada de acesso fixa com corrimão;

e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5(um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;

f) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;

g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art. 49 - 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. 50 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes empuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 51 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SALÕES DE VENDA

Art. 52 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

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

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

V - pia com água corrente.

Parágrafo Único - Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 53 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 águas de lavagens;

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

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

IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

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

VIII - filtro para água que atenda à demanda;

IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 54 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 águas de lavagens;

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 pintado na cor clara;

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

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência 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;

VI - portas providas de molas.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias 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 fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

ANTE SALAS

Art. 55 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as antes-salas deverão possuir:

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

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 pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Art. 56 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

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

a) dimensões:

. largura, ou um dos lados: 3,00m(três metros), no máximo;

. comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

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

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

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m(cinquenta centímetros), 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 pintado na cor clara;

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

VESTIÁRIOS

Art. 57 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 pintado na cor clara;

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

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

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens,

saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste regulamento, a critério da autoridade sanitária competente.

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

Art. 58 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

Art. 59 - É proibido no estabelecimento:

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

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

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

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

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

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

CAPÍTULO III
DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS,
PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS,
RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS,
PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 60 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

Art. 61 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

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

Art. 62 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitório com área de 6,00 m²(seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m²(quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art.77 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo com acesso independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;

V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 63 - Além das disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 64 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 65 - As lavanderias, quando houverem, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m(dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

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

Art. 66 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO V DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 67 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado, com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

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

IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 68- Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 69 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPÍTULO VI DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 70 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

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

Art. 71 - Além das demais disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

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

II - aves doentes;

III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 72 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências deste regulamento 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;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

CAPÍTULO VII DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 73 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - além das disposições contidas no art.75 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção dos detritos, 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)** chapéus;
- d)** exaustor.

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

CAPÍTULO VIII
DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES,
FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS,
FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE
ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE
BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ,
INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES

Art. 74 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos,

devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente esquentado com água fervente ou vapor e secagem;

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

- a)** coifa;
- b)** dutos;
- c)** chapéu;
- d)** exaustor.

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

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

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

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

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

Art. 75 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

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

Art. 76 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
- b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

CAPÍTULO IX DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Art. 77 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

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

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

IV - no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5º C (cinco graus Celsius) e mantida nesta 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.

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

Art. 78 - Além das disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 79 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos II(Açougues), III(Bares), V(Padarias), VI(Quitandas) e 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;

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

CAPÍTULO XI DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 80 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 81 - 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:

Art. 82 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

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

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

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

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

Art. 83 - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

CAPÍTULO XII
DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DO PROGRAMA ABC (ALIMENTAÇÃO
A BAIXO CUSTO), FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE
E ARTESANATO E SIMILARES

Art. 84- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 85 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 86 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

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

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

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

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

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

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

CAPÍTULO XIII
DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES,
PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES

Art. 87 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art. 88 - As piscinas são classificadas em:

I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III - Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

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

Art. 89- As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 90 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 91 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art. 92 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

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

Art. 93 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo 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. 94 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 95 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

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

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

Art. 96 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m(três metros) de comprimento, 0,30m(trinta centímetros) de profundidade e ,080 m(oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único - Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20m(vinte centímetros) , no mínimo.

Art. 97 - Além das disposições contidas nos artigos 70, 77 e 80 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por seco, conterão no mínimo:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;

II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;

III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;

IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo Único - É vedado o uso de estrados de madeira.

Art. 98 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;

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

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

II - Qualidade física e química:

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

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

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

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

Parágrafo Único - Serão realizados os exames previstos no art.123, no mínimo, 3(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 99 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 100 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m²(dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 101- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art. 102 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 103 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art. 104 - Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares, nem como relativas aos locais de reunião e banho, quando for o caso.

Art. 105 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 106- Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

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

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

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

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art. 107- Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art. 108 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m(um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m(dois metros) por vão.

Art. 109 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 110 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m³(treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

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

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

Art. 111 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I - área mínima de 12m²(doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m(três metros);

II - porta de abrir fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

Art. 112 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100(cem) pessoas, um lavatório para cada 200(duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre 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 eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art. 113- Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção de 1(um) para cada 300(trezentas) pessoas.

Art. 114 - 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. 115 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

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

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

Art. 116 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 117 - 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 4,00m(quatro metros);
- II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

Parágrafo Único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer na íntegra ao disposto neste regulamento.

Art. 118 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

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

Art. 119 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

a) berçário, com área mínima de 6,00m²(seis metros quadrados), e no mínimo 3,00 m²(três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);

b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00m²(seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco- encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m²(quatro metros quadrados), no mínimo;

d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m²(três metros quadrados), no mínimo;

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

Art. 120 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de 6,00 m²(seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m²(quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) terem as 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 área mínima de 5,00 m²(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m²(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m²(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m²(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida.

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

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

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

Art. 121 - 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 podem ser encontrados no local.

CAPÍTULO XIV **DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS,** **BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS,** **SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES**

Art. 122 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

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

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

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

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

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

Art. 123 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

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

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

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

Art. 124 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste regulamento.

Art. 125 - As lavanderias 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.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) depósito de roupas a serem lavadas;
- b) operações de lavagens;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XV DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 126 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas à seguir.

Art. 127 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

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

§ 2º - 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 deste regulamento.

Art. 128 - É obrigatória 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; 1(um) vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1(um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, 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 ou alunas, no mínimo.

Art. 129 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima 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.

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

Art. 130 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 131 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 132- Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3(um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

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

Art. 133 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50(cinqüenta) litros por aluno.

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

CAPÍTULO XVI
DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E
SIMILARES

Art. 134 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, 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. 135 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

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

II - venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 136 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art. 137 - 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.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até 2,00m(dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art. 138 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

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

II - comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XVIII DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS

Art. 139 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificadamente às disposições deste capítulo.

Art. 140 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 141 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 142- Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de meios de :

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m²(vinte metros quadrados);

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

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art. 143 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00 m(três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art. 144 - Os necrotérios, salas de necrópsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necrópsia, com área não inferior a 16,00m²(dezesesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:

a) mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou vestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m²(oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV - crematório;

V - tanque para tratamento.

Art. 145 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

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

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

III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m(dois metros);

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15(quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30(trinta) metros, quando na região não houver redes de água;

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

Art. 146- Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;

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

Art. 147 - Nos cemitérios, pelo menos 20 %(vinte por cento) de suas área serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

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

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

Art. 148 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 149 - Os projetos referentes a construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

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

Art. 150 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.

Art. 151 - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m²(vinte mil metros quadrados).

PARTE VI DO PESSOAL

Art. 152 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art. 153 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;

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

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados 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 o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

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

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

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

Art. 154- É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

PARTE VII DOS ANIMAIS

Art. 155- Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

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

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

PARTE VIII DO CONTROLE DAS ZONOSSES

Art. 156- Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO I DA CAPTURA

Art. 157 - Para todos os efeitos deste Regulamento, consideram-se:

- I** - Pequenos animais: caninos, felinos e aves;
- II** - Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;

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

Art. 158 - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no parágrafo único do artigo anterior, será apreendido e recolhido **ao órgão competente**.

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

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

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

. 2(dois) dias, no caso de pequenos animais;

. 5(cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

§ 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto à Unidade de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas, devidamente cadastradas pela Secretaria Municipal de Saúde;

b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico veterinário e os de origem desconhecida.

Art. 159 - O proprietário do animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações da Unidade de Controle de Zoonoses ou em local designado pelo proprietário, e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante

10(dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico veterinário.

Art. 160 - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações da Unidade de Controle de Zoonoses será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade competente.

Art. 161 - Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Iguatemi o valor correspondente a 20 (vinte) UFIRs.

PARTE IX DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 162 - As ações de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e saúde do trabalhador são tratadas nesta Lei como vigilância em saúde, em função da interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, implicando compromisso do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º - Entende-se por vigilância epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

§ 2º - Entende-se por saúde do trabalhador, para os fins desta Lei, o conjunto de atividades destinadas à prevenção de riscos e agravos à saúde advindos das condições de trabalho, e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores, abrangendo:

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

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

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

Art. 163 - A atuação do sistema de vigilância sanitária, no âmbito do Município, dar-se-á de forma integrada com o sistema de vigilância epidemiológica, compreendendo:

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

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

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

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

V - a execução dos serviços de assistência à saúde;

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

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

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

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

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

§ 3º - As atividades de vigilância epidemiológica, controle de endemias e vigilância sanitária no SUS são públicas e exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas, abastecimento e meio ambiente.

§ 4º - No campo da vigilância em saúde serão observadas as seguintes normas:

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

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

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

Art. 164 - Para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de perigo iminente, de calamidade pública ou de irrupção de epidemias, a autoridade sanitária competente poderá requisitar bens e serviços, tanto de pessoas físicas como jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização.

CAPÍTULO II DOS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 165 - São produtos de interesse da saúde, sujeitos ao controle e fiscalização da autoridade de vigilância sanitária competente:

I - drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos;

II - saneantes domésticos;

III - produtos tóxicos e radioativos;

IV - sangue e hemoderivados;

V - qualquer substância que possa causar dano à saúde.

Parágrafo único - compete ao Município participar do controle e da fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos.

Art. 166 - Na fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse para a saúde, as autoridades sanitárias observarão:

I - o controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas;

II - o controle de normas técnicas sobre os limites de contaminação biológica e bacteriológica; as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação; os resíduos e coadjuvantes; os níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais; os resíduos de detergentes utilizados para limpeza; a contaminação por poluição atmosférica ou da água; a exposição à radiação ionizante, dentre outros;

III - procedimentos de conservação;

IV - especificação na rotulagem dos elementos exigidos pela legislação pertinente;

V - normas de embalagens e apresentação dos produtos, em conformidade com a legislação específica;

VI - normas sobre construções e instalações, no que se refere ao aspecto sanitário, de locais que exerçam atividades de interesse da saúde.

Art. 167 - Serão adotados e observados os padrões de identidade estabelecidos pelos órgãos competentes para cada tipo ou espécie de produto de interesse para a saúde.

Parágrafo único - Os rótulos dos produtos de interesse da saúde deverão estar de acordo com a legislação pertinente.

Art. 168 - Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização.

Parágrafo único - Os procedimentos para coleta de amostras para fiscalização serão definidos em normas técnicas especiais.

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 169 - Para os fins desta Lei, considera-se assistência à saúde a prestada nos estabelecimentos destinada precipuamente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, a diagnosticar e tratar o indivíduo das doenças que o acometam, a limitar danos por elas causados e a reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Parágrafo único - a assistência à saúde far-se-á em estabelecimentos com as seguintes denominações gerais:

I - consultório;

II - unidade básica de saúde;

III - policlínica;

IV - clínica especializada;

V - pronto atendimento;

VI - unidade mista ou unidade integrada de saúde;

VII - pronto-socorro;

VIII - hospital;

IX - laboratório;

X - outras que vierem a ser definidas em normas técnicas especiais.

Art. 170 - Para a concessão do Alvará de Autorização Sanitária para estabelecimentos de assistência à saúde integrantes ou que vierem a se integrar ao SUS, em nível municipal, deverão ser obedecidos os parâmetros técnico-científicos das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo adequado às diversas realidades epidemiológicas.

Art. 171 - Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão apresentar declaração do seu principal proprietário e do responsável técnico contendo projeto e planta de instalações físicas, equipamentos diagnósticos e terapêuticos, recursos humanos e respectiva habilitação legal, atividades a serem desenvolvidas, jornada e regime de trabalho, além de outros tópicos que poderão ser fixados por normas técnicas especiais.

§ 1º - Qualquer modificação de atividade deverá ser comunicada previamente, por escrito, e a autoridade sanitária municipal se pronunciará sobre a homologação da mesma.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo terão responsabilidade única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências a prestação de serviços profissionais autônomos, de empresas médicas de prestação de serviços de saúde e assemelhados.

§ 3º - As especificações a serem observadas quanto às instalações físicas dos estabelecimentos de assistência à saúde deverão obedecer ao disposto nesta Lei, em suas normas técnicas especiais e em toda a legislação sanitária vigente.

Art. 172 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão ter afixada, sem prejuízo de outras exigências legais, a programação médica e dos serviços técnicos que compõem a sua estrutura técnica, dela constando:

I - as especialidades em saúde do atendimento oferecido;

II - a relação dos responsáveis técnicos de cada uma das atividades específicas do estabelecimento e por turno de trabalho;

III - o número de profissionais por categoria e a respectiva carga horária de trabalho.

Art. 173 - Os estabelecimentos de assistência à saúde serão mantidos em rigorosas condições de higiene, de acordo com a legislação sanitária e normas técnicas especiais.

Art. 174 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que executarem procedimentos em regime de internação, ou

procedimentos invasivos em regime ambulatorial, implantarão e manterão comissões e serviços de controle de infecção, conforme legislação vigente e normas técnicas especiais.

§ 1º - Caberá à direção administrativa e ao responsável técnico pelo estabelecimento, comunicar à autoridade sanitária municipal a instalação, composição e eventuais alterações da comissão e serviços mencionados no *caput*.

§ 2º - Os serviços de controle de infecção deverão implementar e manter sistema ativo de vigilância epidemiológica de infecções.

§ 3º - O responsável técnico pelos estabelecimentos citados no *caput* deverão notificar regularmente à autoridade sanitária municipal a ocorrência de casos e surtos de infecções, conforme norma técnica em vigor.

§ 4º - Os estabelecimentos mencionados no *caput* deverão manter disponíveis dados e informações referentes ao Programa de Infecção e apresentá-los à autoridade sanitária sempre que solicitados.

Art. 175 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão implantar e manter vigilância epidemiológica sobre doenças de notificação compulsória e outros agravos.

Parágrafo único - O responsável técnico pelo estabelecimento de assistência à saúde deverá comunicar à autoridade sanitária a ocorrência de doenças de notificação compulsória e outros agravos, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Art. 176 - Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser obrigatoriamente descartáveis ou, na impossibilidade técnica, submetidos a desinfecção e subsequente esterilização adequadas, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único - Os utensílios e instrumentos referidos no *caput*, quando não-descartáveis, deverão existir em quantidade suficiente à demanda, sem prejuízo do atendimento e da esterilização.

Art. 177 - Os equipamentos e instalações físicas de estabelecimentos de assistência à saúde expostos ao contato com fluidos orgânicos deverão ser submetidos a desinfecção adequada, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Art. 178 - Os desinfetantes anticépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Art. 179 - Os estabelecimentos de assistência à saúde periodicamente verificarão a existência de instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.

Art. 180 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter, diariamente atualizado, livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constará, obrigatoriamente:

I - nome do paciente e seu endereço completo;

II - vínculo sócio-previdenciário com especificação do convênio e/ou seguro-saúde;

III - motivo do atendimento;

IV - conclusão diagnóstica;

V - tratamento instituído;

VI - nome e inscrição no conselho regional do profissional de saúde responsável pelo atendimento; e

VII - outras informações de interesse sanitário definidas em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - O livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, mencionados no *caput*,

permanecerá obrigatoriamente no estabelecimento e será exibido à autoridade sanitária competente sempre que solicitado.

Art. 181 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial ou antimicrobianos deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação vigente.

Art. 182 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício da atividade profissional, na prática de ações que visem à proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde possuirão meios de proteção individual ou coletiva, capazes de evitar efeitos nocivos ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores, pacientes, circunstantes e comunidade.

Art. 183 - Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos a vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização e vigilância sanitária municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual ou coletiva da população.

Art. 184 - Quando da interdição de estabelecimentos destinados a assistência à saúde, a Secretaria Municipal de Saúde suspenderá, de imediato, eventuais convênios públicos existentes, bem como impedirá a prestação de serviços, atendimento ou internações, quer sejam de natureza pública ou privada, sem prejuízo do processo administrativo decorrente.

SEÇÃO II DOS ESTABELECIMENTOS DE APOIO DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICO

Art. 185 - Para efeito desta Lei e de suas normas técnicas especiais, serão considerados como de apoio diagnóstico e terapêutico os estabelecimentos de saúde que prestem serviços intra-hospitalares ou autônomos, como postos de coleta, patologia clínica, radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, ultra-sonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritoneal, medicina nuclear,

laboratório de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, eletroneuromiografia, eletroencefalografia, eletrocardiografia, análises metabólicas e endocrinológicas, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, fisioterapia, tomografia, ressonância nuclear magnética, unidades de sorologia, cardiologia não-invasiva, audiometria, fisioterapia, fonoaudiologia, óptica, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser estipulados e disciplinados em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de saúde referidos no *caput* somente poderão funcionar mediante autorização da fiscalização e vigilância sanitária que expedirá, atendidas todas as exigências legais, os respectivos Alvarás de Autorização Sanitária.

Art. 186 - Os laboratórios, públicos ou privados, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinados pela fiscalização e vigilância sanitária, e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do técnico responsável e do profissional requisitante.

Parágrafo único - Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico e exibido à autoridade sanitária sempre que solicitado.

SEÇÃO III DOS ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS

Art. 187 - Considerar-se-á estabelecimento farmacêutico, para efeito desta Lei, aquele destinado a prestar assistência farmacêutica e orientação sanitária, individual ou coletivamente, onde se proceda à dispensação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, bem como à manipulação de fórmulas magistrais e officinais.

Art. 188 - As farmácias e as drogarias serão obrigadas a exercer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, obedecendo a normas expressas na legislação

pertinente, cabendo ao distrito sanitário da respectiva administração regional o estabelecimento de escala periódica.

Art. 189 - As farmácias e as drogarias poderão manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções, reservando para isto local apropriado, inclusive com ventilação e iluminação adequada, sob responsabilidade e supervisão do farmacêutico diretor técnico do estabelecimento.

Art. 190 - Fica o Executivo, por meio do órgão competente, obrigado a fixar e a conservar permanentemente nas unidades de saúde, em local visível no principal recinto de atendimento ao público, placa padronizada indicando o nome do farmacêutico responsável, seu número de registro no Conselho Regional de Farmácia - CRF - e os números dos telefones da vigilância sanitária municipal do local onde o farmacêutico responsável estiver lotado.

Art. 191 - É obrigatório o uso das denominações genéricas dos medicamentos (denominação comum brasileira) em todas as prescrições médicas ou odontológicas, bem como a fixação de tabela de correspondência entre a denominação genérica e o nome comercial dos mesmos.

PARTE X PROCEDIMENTOS E INFRAÇÕES SANITÁRIAS

CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 192 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

I - advertência;

II - pena educativa;

III - multa;

IV - apreensão de produtos, embalagens e utensílios;

V - interdição de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos;

VI - interdição parcial ou total de estabelecimentos, seções, dependências, veículos e equipamentos;

VII - inutilização de produtos, embalagens e recipientes;

VIII - suspensão de vendas do produto;

IX - suspensão de fabricação do produto;

X - cancelamento do registro de produto, embalagens e utensílios;

XI - cancelamento da autorização para funcionamento de empresas;

XII - cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;

XIII - proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda.

Art. 193 - As infrações ao disposto neste capítulo, além das multas previstas no mesmo, estarão sujeitas, alternada ou cumulativamente, às penalidades constantes no anexo desta Lei.

Parágrafo único - As multas serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

Art. 194 - A pena educativa será arbitrada pela autoridade sanitária fiscalizadora e consiste na obrigatoriedade, por parte do infrator, de executar atividade em benefício da comunidade e promover cursos de capacitação para os empregados do estabelecimento infrator, para evitar futuras infrações do mesmo tipo.

Parágrafo único - A forma de aplicação da pena educativa será regulamentada posteriormente por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 195 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Não será considerado infração o fato ou a condição decorrentes de força maior ou de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde.

Art. 196 - São infrações sanitárias, para os efeitos desta Lei:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem o devido Alvará de Autorização Sanitária, emitido pelo órgão sanitário competente, ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

II - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de assistência à saúde definidos nesta Lei ou organizações afins de interesse da saúde, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

III - instalar estabelecimentos de assistência odontológica definidos nesta Lei, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substância radioativa, ou radiações ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

IV - construir, instalar, ou fazer funcionar estabelecimentos de assistência complementar à saúde definidos nesta Lei, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

V - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do Município, laboratório industrial-farmacêutico ou qualquer outro estabelecimento de interesse da saúde pública, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

VI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, importar, exportar, comprar, vender produto alimentício, medicamento, droga, insumo farmacêutico, produto dietético, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, sem registro, sem Alvará de Autorização Sanitária, ou contrariando o disposto em legislação sanitária pertinente.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento e/ou multa;

VII - alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto de registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

VIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

IX - rotular alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

X - expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação; interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XI - expor à venda ou manter em depósito produto biológico, imunoterápico e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XII - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de interesse da saúde que, de qualquer forma, contrarie a legislação sanitária vigente.

Pena - advertência, proibição da propaganda, contrapropaganda, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição do estabelecimento, intervenção e/ou multa;

XIII - deixar de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena - advertência e/ou multa;

XIV - impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência e/ou multa;

XV - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e a limpeza do local.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda, interdição do mesmo, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XVI - reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XVII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XVIII - obstar, retardar ou dificultar a ação da autoridade fiscal sanitária.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XIX - aviar receita em desacordo com a prescrição médica, odontológica, veterinária, ou determinação expressa em norma regulamentar.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XX - fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência, e contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXI - prescrever receituário, fazer prontuário, e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária, em desacordo com determinação expressa na legislação em vigor.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXII - proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXIII - comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como substância ou parte do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXIV - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem ou reembalagem de alimento, de medicamento, produto de higiene, cosmético ou perfume.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender produto de interesse da saúde, sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do registro

do mesmo, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVI - exercer profissão e ocupação relacionadas com a saúde sem habilitação legal;

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVII - cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoa sem habilitação legal.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVIII - utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente, estafado, emagrecido, ou que apresente sinais de decomposição no momento de ser manipulado.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XXIX - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXX - manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;

XXXI- não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não-edificados e construções em geral.

Pena - advertência e/ou multa;

XXXII - instalar ou fazer funcionar estabelecimentos e/ou serviços de desinsetização, de desinfecção, de desratização de ambientes e congêneres, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXXIII - transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada a promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena - advertência, apreensão ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, inutilização do mesmo, cancelamento de seu registro, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 197 - A fiscalização e a vigilância sanitária de que trata esta Lei se estenderão à publicidade e à propaganda de todos os produtos de interesse da saúde, no Município, qualquer que seja o veículo empregado na sua divulgação.

SEÇÃO I DAS JUNTAS DE JULGAMENTO FISCAL

Art. 198 - A junta de julgamento fiscal encarregada dos processos administrativos decorrentes da fiscalização e vigilância sanitária de Iguatemi, se regerão conforme o disposto nesta Lei.

Art. 199 - À Junta de Julgamento Fiscal Sanitário incumbe julgar, em primeira instância administrativa da Secretaria Municipal de

Saúde, os processos relativos aos créditos não-tributários oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes.

Parágrafo único - A Junta de Julgamento Fiscal Sanitário será composta de 3 (três) membros cada e igual número de suplentes, oriundos da classe de Fiscal Sanitário Municipal, de livre designação do Secretário Municipal de Saúde e nomeados pelo Prefeito.

Art. 200 - Compete a cada membro da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário, sem prejuízo de outras disposições regulamentares:

I - examinar e relatar os processos que lhe forem distribuídos;

II - proceder a voto fundamentado.

Art. 201 - A presidência da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário será de competência do Diretor do Departamento de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, ou outro órgão que venha substituí-lo.

Parágrafo único - Compete ao presidente:

I - presidir e proferir voto ordinário e de qualidade, sendo este fundamentado;

II - assinar resoluções;

Art. 202 - A Junta de Julgamento Fiscal Sanitário disporá de regulamento próprio aprovado por decreto do Executivo.

SEÇÃO II DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 203 - São autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

I - Prefeito Municipal de Iguatemi;

II - Secretário Municipal de Saúde;

III - dirigentes dos departamentos de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, e dos departamentos de Distrito Sanitário das administrações regionais, ou outros órgãos que os substituam;

IV - chefes dos serviços de vigilância sanitária, ou outros órgãos de natureza fiscal sanitária que os substituam;

V - presidente e membros da Junta de Julgamento;

VI - membros das equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de fiscalização e vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e saúde do trabalhador;

VII - fiscais sanitários municipais.

Parágrafo único - A competência para expedir intimações, lavrar autos de infração e de coleta de amostras, autos de apreensão, de apreensão e depósito e inutilização de produtos, embalagens, utensílios e termos de interdição é exclusiva dos fiscais sanitários municipais, em efetivos exercícios de seus cargos ou empregos, ou no exercício de cargos em comissão, estritamente na área fiscal.

Art. 204 - A Secretaria Municipal de Saúde e a Assessoria Jurídica do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

§ 1º - Os órgãos da administração municipal fornecerão com presteza dados cadastrais e demais informações necessárias ao bom andamento dos processos fiscais sanitários.

§ 2º - As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às autoridades sanitárias para execução desta Lei.

Art. 205 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 206 - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará modelo orientador de formulário para denúncia de infrações sanitárias, a ser utilizado por qualquer pessoa física ou jurídica, modelo este que será amplamente divulgado.

SEÇÃO III DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 207 - O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do auto de infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias vigentes.

Parágrafo único - A autoridade sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o auto de infração, iniciando-se a apuração em processo administrativo próprio, observados o rito e os prazos estabelecidos em lei.

Art. 208 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, e conterá:

I - o nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou o 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 cominar a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - imposição pecuniária;

VI - prazo de 20 (vinte) dias para defesa ou impugnação;

VII - nome e cargo do fiscal sanitário autuante e sua assinatura;

VIII - nome, identificação e assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital, publicado uma única vez no diário oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 209 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, somente nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamento e veículos de transporte.

§ 1º - Na hipótese do *caput*, vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o auto de infração.

§ 2º - O termo de intimação também poderá ser lavrado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, na ausência da lavratura de auto de infração, quando for necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§ 3º - O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado ao órgão fiscal sanitário competente.

Art. 210 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, devidamente numeradas, destinando-se a segunda ao intimado, e conterá:

I - nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade intimada, sua identificação, especificação de ramo de atividade e endereço;

II - número, série e data do auto de infração respectivo;

III - disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - medida sanitária exigida;

V - prazo para sua execução;

VI - nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário competente e sua assinatura;

VII - nome, identificação e assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de sua recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Art. 211 - Na comercialização de produtos de interesse da saúde que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado o auto de apreensão e depósito para que se proceda às análises fiscais, quando necessário, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 212 - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelo produto, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completo;

II - dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do mesmo, e sua assinatura;

V - nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pela empresa ou, na ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a

consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 213 - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, quando necessário, seguindo-se o disposto nesta Lei e em regulamentos do Estado, da União, ou ainda, 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 atender às disposições desta Lei, a critério do fiscal sanitário municipal;

IV - o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária fiscalizadora;

V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos de interesse da saúde previstos nesta Lei;

VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados no diário oficial.

Art. 214 - O auto de apreensão será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira à autoridade sanitária competente; a segunda, ao autuado, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completo;

II - dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - destino dado ao produto;

V - nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 215 - Os produtos citados nesta Lei, bem como outros não-previstos no mesmo, por ato administrativo da Secretaria Municipal de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I - ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora;

II - ser inutilizados no próprio estabelecimento;

III - ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se-lhe multa;

IV - ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 1º - No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução, a que se refere o inciso III, dos produtos apreendidos, sendo a multa cobrada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas nesta Lei.

§ 2º - Se a autoridade sanitária fiscalizadora comprovar que o estabelecimento está comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III.

Art. 216 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata; a

segunda, ao responsável pelo estabelecimento, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, ramo de atividade e endereço completo;

II - dispositivo legal infringido;

III - especificação (natureza, tipo, marca, lote, procedência e quantidade da mercadoria), no caso de produtos e embalagens; quantidade, especificação e razão da interdição, no caso de equipamentos e veículos; ou, no caso de obras e estabelecimentos, a razão da interdição e a indicação do serviço a ser realizado;

IV - nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante;

V - nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pelo estabelecimento, produtos, embalagens, equipamentos ou veículos ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 217 - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários, atendendo a pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso se for o caso.

PARTE XI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 218 - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento a firma ou empresa em nome da qual estiver o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º - Adquirido 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. 219 - O Poder Público Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 220 - Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão executados conforme determinação de normas técnicas especiais.

Art. 221 - Quando a análise fiscal detectar que o produto é impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os documentos fiscais respectivos.

Art. 222 - Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - O termo de interdição do produto especificará natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 223 - Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

Art. 224 - Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência destes, por 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Do termo de interdição do equipamento constará nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 225 - A interdição do produto, como medida cautelar para a realização de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, exceder o prazo estipulado em legislação pertinente, findo o qual o produto ficará automaticamente liberado.

Art. 225 - O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária fiscalizadora, observado o disposto no artigo anterior, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

Art. 226 - Os produtos de interesse da saúde manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados, com anuência do responsável, pela autoridade sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não-passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela autoridade sanitária fiscalizadora.

§ 2º - A autoridade sanitária fiscalizadora lavrará o auto de infração e o respectivo auto de apreensão, que especificará natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.

§ 3º - Se o interessado não se conformar com a inutilização do produto ou embalagem, protestará no documento fiscal respectivo, devendo, neste caso, ser feita coleta de amostra do produto para análise fiscal.

§ 4º - Se o interessado não se conformar com a apreensão e a destinação das embalagens ou utensílios, a autoridade sanitária fiscalizadora lavrará termo de interdição e/ou de apreensão em depósito, até a solução final da pendência.

§ 5º - O reaproveitamento de produtos, embalagens ou utensílios, para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo ou inconveniente à saúde pública, deverá ser autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, e o destino final dos mesmos, que correrá por conta e risco do infrator, será de responsabilidade do técnico habilitado legalmente, por ele designado.

Art. 227 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

Art. 228 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federativas e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e vigilância sanitária competente.

Art. 229 - São obrigatórias a fiscalização e a vigilância sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, quando a produção se destinar ao comércio municipal, ou quando se tratar de estabelecimento atacadista e varejista.

Parágrafo único - As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 230 - Faz parte desta Lei o anexo que trata das multas aos infratores de suas determinações legais.

§ 1º - As multas referidas no *caput* serão fixadas com base na UFIR – Unidade Fiscal de Referência.

§ 2º - Os recursos recolhidos em função do poder de polícia sanitária, tendo como fato gerador a ação da fiscalização e vigilância sanitária sobre produtos, serviços, embalagens, utensílios, equipamentos e estabelecimentos de interesse da saúde pública,

enquanto taxas e multas, serão integralmente repassados ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 231 - As normas técnicas especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 232 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE IGUATEMI,
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, AOS VINTE E UM DIAS DO MÊS
DE JUNHO DE DOIS MIL E UM.**

GELSON ANDRADE MOREIRA
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I DA LEI MUNICIPAL Nº 853/2001

TABELA DE MULTAS PECUNIÁRIAS SOBRE INFRAÇÕES

INCISOS DO ARTIGO 196	VALOR/UFIR
I	190
II	320
III	320
IV	320
V	320
VI	255
VII	445
VIII	510
IX	320
X	445
XI	255
XII	255
XIII	190
XIV	190
XV	190
XVI	125
XVII	125
XVIII	190
XIX	320
XX	320
XXI	480
XXII	445
XXIII	640
XXIV	320
XXV	445
XXVI	765
XXVII	640
XXVIII	510
XXIX	510
XXX	320
XXXI	125
XXXII	190
XXXIII	190