LEI MUNICIPAL COMPLEMENTAR N° 2104/2013 DE 22/10/2013

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE MODELO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

RICARDO LUIS MALDANER, Prefeito Municipal de Modelo – SC, no uso de suas atribuições legais, em especial ao disposto no inciso I, do artigo 42 da Lei Orgânica Municipal,

FAZ SABER, que a Câmara de Vereadores de Modelo SC, votou, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

LIVRO I – PARTE GERAL
Título I
Normas Gerais Sobre a Saúde Pública
Capítulo I
Disposições Preliminares

Art. 1º. Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a vigilância sanitária e epidemiológica no Município de Modelo, serão reguladas por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a ser determinada pelo Departamento Municipal de Saúde, respeitadas a legislação federal e estadual pertinente.

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

Art. 3º.Sem prejuízo de outras atribuições a elas conferidas, compete ao Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, em cooperação com o Sistema Único de Saúde:

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

II – Exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesse para a saúde.

III – Executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica no Município, exercendo suas inspeção e fiscalização;

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

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

VI – Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência,

transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e águas destinadas ao consumo humano;

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

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

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

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

XI – Mobilizar os recursos necessários ao atendimento de pessoas no caso de calamidade pública.

Art. 4º. As ações de vigilância sanitária e epidemiológica constituem responsabilidade imediata do Departamento Municipal de Saúde, onde serão executadas de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

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

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

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

Art. 7º. O Departamento Municipal de Vigilância Sanitária fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação sanitária, destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científicos e tecnológicos na área de sua atuação.

Art. 8º. Através de seu órgão próprio, conforme lhe for atribuído neste Código, o Departamento Municipal de Vigilância Sanitária deverá participar da solução dos problemas que envolvem as questões de saneamento básico do Município.

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

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

Parágrafo único. Na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, o Departamento Municipal de Obras e Serviços Urbanos indicará as medidas a serem adotadas.

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

Art. 12. Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido transportado ou exposto à venda no Município, será objeto de fiscalização exercida pela vigilância sanitária do Departamento Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na Legislação Federal e Estadual em vigor.

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

Art. 14. Ficam adotadas neste Código as especificações constantes da Legislação Federal e Estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento "in-natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

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

Art. 17. O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar a sua inutilizarão, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 18. A autoridade de saúde interditará, preventivamente, o produto ou a substância, sempre que constatar flagrantes indícios de alteração ou de adulteração ou de ações fraudulentas.

Art. 19. A interdição ou apreensão de alimentos, produto, substância, e do estabelecimento, como medida preventiva, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências.

Parágrafoúnico. Os produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada, deverão ser inutilizados.

Art. 20. Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos as disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de Licença para Funcionamento (Alvará), expedidas pelo Serviço de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento e será expedida pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

Art. 21. Além da licença de funcionamento (Alvará Sanitário), ficarão ainda sujeitos à regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da Saúde pública, individual e coletiva.

Art. 22. Toda pessoa que tenha domicílio, residência ou realize atividades no Município de Modelo está sujeita às determinações da presente Lei, bem como às dos regulamentos, normas e instruções dela advindas.

§ 1ºPara os efeitos desta Lei, o termo ‘pessoa’ refere-se à pessoa física, ou jurídica de direito público ou privado.

§ 2º A pessoa tem o dever de colaborar com a autoridade de vigilância sanitária, empenhando-se ao máximo, no cumprimento das instruções, ordens e avisos emanados com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população e manter, preservar ou recuperar as condições ambientais.

§ 3ºA pessoa deve prestar, a tempo e veridicamente, as informações de saúde solicitadas pela autoridade de vigilância sanitária, a fim de permitir a realização de estudos e pesquisas que, propiciando o conhecimento da realidade a respeito da saúde da população e das condições ambientais e do trabalho, possibilitem a programação de ações para a solução dos problemas existentes.

§ 4º A pessoa tem a obrigação de facilitar e acatar as inspeções de saúde e as

coletas de amostras ou apreensões realizadas, bem como outras providências definidas pela autoridade de vigilância sanitária, com fundamento na legislação em vigor.

LIVRO II– PARTE ESPECIAL

Título I
Das Normas Especiais
Capítulo I
Das Disposições Preliminares

Art. 23. O controle sanitário do Município de Modelo tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

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

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

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

IV – Dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos e congêneres;

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

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

VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros de beleza, academias de ginástica e dos estabelecimentos afins;

VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

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

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

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

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

XIII - Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;

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

XV – Das agências funerárias e velórios;

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

Parágrafo único. Excetuando as habitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir Licença para Funcionamento (Alvará), renovável anualmente junto ao Setor Competente de Fiscalização Sanitária do Departamento Municipal de Saúde.

Capítulo II
Do Saneamento Básico

Art. 24. Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores

que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 25. A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o território do Município pelo Departamento Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades do Departamento de Estado de Saúde e do Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Sempre que o órgão da vigilância sanitária detectar existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de águas e esgoto, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Seção I
Das Águas de Abastecimento Público Privado

Art. 26. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pluvial de abastecimentos de água, sempre que existente.

Parágrafo único. Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes desta seção, naquilo que couber e a critério da autoridade competente.

Art. 27. Todos os estabelecimentos de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 28. A execução de instalações adequadas de abastecimento de águas potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento, permanentemente, em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 29. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e regulada em normas técnica específicas.

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

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

§ 3º Todo poço escavado deverá possuir:

a) Paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;

b) Tampa de concreto;

c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

Art. 30. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por sistema ou solução alternativa de abastecimento de água para consumo humano, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeita à fiscalização da autoridade de vigilância sanitária em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 31. Toda pessoa proprietária e/ou responsável por sistema ou solução alternativa de

abastecimento de água deve obter a aprovação e licenciamento do serviço de saúde e órgãos ambientais para a sua instalação, operação e utilização, submetendo-se às normas regulamentares, entre a quais as referentes à coleta de amostras para análise de investigação e laboratorial, fiscalização e inspeção técnica nas instalações, equipamentos, aparelhos, processos, instrumentos e ainda garantir a segurança e potabilidade da água.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, definem-se em regulamento os requisitos que caracterizam a água segura e potável.

Art. 32. Toda pessoa está proibida de poluir, contaminar e/ou degradar os mananciais hídricos, atmosféricos, de superfície e os subterrâneos ou qualquer outra unidade do sistema de abastecimento de água ou soluções alternativas de abastecimento, tais como: as instalações, dispositivos e os equipamentos utilizados nos processos de captação, adução, tratamento, reservação ou reservatório, rede e distribuição de água.

Art. 33. Toda pessoa responsável por sistema ou soluções alternativas de abastecimento de água deve proceder conforme a legislação específica sobre processos de tratamento e distribuição de água.

Seção II
Das Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

Art. 34. Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial da coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrado e isolando fossas existentes.

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

Art. 35. Toda ligação clandestina de esgoto de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto com adequado destino final dos efluentes desde que não haja rede oficial coletora de esgoto de acordo com as normas técnicas.

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

Art. 36. Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde, no setor de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destinação dos efluentes coletados.

Art. 37. Fica vedado o lançamento de esgoto doméstico e sanitário, sem o devido tratamento, no solo, no sistema de drenagem de águas pluviais ou em qualquer corpo d'água.

Seção III
Da Coleta e Disposição de Resíduos

Art. 38. São considerados resíduos especiais àqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

a) Resíduos hospitalares;
b) Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
c) Resíduos de farmácia e drogarias;
d) Resíduos químicos;
e) Resíduos radioativos;
f) Resíduos de clínicas e hospitais e veterinários;
g) Resíduos de consultórios médicos e odontológicos;

§ 1º Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas deverão estar acondicionados em recipientes à sua natureza de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

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

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

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

Art. 39. É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

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

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

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

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

Art. 40. O resíduo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 41. A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 42. A aprovação de qualquer solução pretendida par o destino final de resíduo que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

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

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

Seção IV
Da Coleta Seletiva no Município

Art. 43. Fica implantada a coleta seletiva de lixo no Município de Modelo.

Art. 44. O lixo ordinário domiciliar será acondicionado e apresentado à coleta separado em “lixo orgânico” e “lixo reciclável”, visando à Coleta Seletiva, obedecendo à seguinte classificação:

a) Classificam-se como “lixo orgânico”: os restos de cozinha, de jardim, papel higiênico, guardanapos de papel, lenços de papel e absorventes, borra de café, erva-mate, pó de limpeza caseira.

b) Classificam-se como “lixo reciclável”: vidros (quebrados ou não), papel e papelão, metais, plásticos, restos de tecidos, restos de madeira.

Art. 45. Os órgãos Públicos Municipais de Ensino deverão implantar sistema de separação do lixo para fins de apresentação à Coleta Seletiva.

Art. 46. As escolas da Rede Municipal de Ensino deverão desenvolver programas internos de separação de Lixo.

Art. 47. A Coleta Seletiva do Lixo domiciliar processar-se-á regularmente, sendo que o lixo reciclável e o lixo orgânico deverão ser coletados com a utilização de equipamentos que favoreçam o seu reaproveitamento.

Parágrafo único. O Lixo reciclável coletado seletivamente será destinado preferencialmente a núcleos de catadores devidamente organizados e cadastrados.

Art. 48. Os recipientes destinados ao depósito do lixo conterão letreiro de fácil leitura para o público em geral, com os dizeres “LIXO ORGÂNICO” e “LIXO RECICLAVEL”, respectivamente.

Art. 49. Antes do acomodamento do lixo domiciliar e dos demais resíduos similares ao lixo domiciliar, os munícipes deverão eliminar os líquidos e embrulhar convenientemente cacos de vidro e outros, materiais contundentes e perfurantes, tendo em vista a segurança

física dos coletores.

,

Seção V
Saúde Ambiental

Art. 50. Compete ao SUS a execução de ações de saúde ambiental, abrangendo:

I - a participação na execução de ações de proteção do ambiente e defesa do desenvolvimento sustentado;

II - a fiscalização e controle das agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde humana;

III - a participação na formulação das políticas de saneamento básico e ambiental;

IV - a participação na execução e na destinação de recursos, quando de interesse epidemiológico, para o desenvolvimento de ações de saneamento básico e ambiental, juntamente com outros órgãos competentes.

Art. 51. A pessoa proprietária e/ou responsável por projetos de obras ou de instalações com atividades potencialmente causadoras de danos ou riscos à vida ou à saúde coletiva deve apresentar documentação dos estudos prévios sobre o impacto na saúde da população.

Art. 52.Toda pessoa deve contribuir para a sustentabilidade da qualidade de vida, de modo que as intervenções nos fatores ambientais sejam físicos, químicos, biológicos, econômicos, sociais ou psicossociais, não ocasionem riscos ou danos à vida ou à qualidade de vida.

Art. 53. Toda pessoa deve dispor, higienicamente e ambientalmente, correto as carcaças de pneus, baterias, ferro velho, embalagens de agrotóxicos, de produtos químicos, de fertilizantes, de medicamentos, de saneantes (domésticos e industriais), de herbicidas, de inseticidas de uso veterinário, de raticidas, de fungicidas e correlatos, de forma a não agravar a saúde ambiental, bem como a qualidade de vida.

Subseção I
Águas Pluviais

Art. 54. Toda pessoa é obrigada a dar escoamento das águas pluviais, oriundas de precipitações pluviométricas e de drenagem natural ou cursos de água em sua propriedade, conforme as disposições da legislação específica ou instruções da autoridade de vigilância sanitária e do órgão responsável pelo meio ambiente.

§ 1º A pessoa é proibida de estancar ou represar águas correntes ou pluviais em área urbana.

§ 2º É facultado ao Poder Público ou entidade de interesse público represar e/ou acumular águas pluviais ou correntes para fins de paisagismo e/ou contenção de enchentes e inundações, de acordo com as exigências da legislação específica.

Subseção II
Águas Residuárias

Art. 55. Toda pessoa é obrigada a realizar tratamento e destinação final adequados para as águas servidas ou residuárias, oriundas de qualquer atividade, e para as pluviais, em sua propriedade, conforme as disposições da legislação específica ou outras instruções da autoridade de vigilância sanitária e do órgão responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo único. A pessoa é proibida de lançar as águas servidas ou residuárias sem prévio tratamento em mananciais superficiais ou subterrâneos ou em outro componente do meio ambiente, ou ainda, em sistemas de afastamento de águas residuárias e em reservatórios naturais ou antrópicos, provocando, sujeitando ou contribuindo para a poluição, contaminação e/ou degradação do meio ambiente.

Seção VI
Poluição e/ou Contaminação Aérea

Art. 56. Toda pessoa poderá lançar na atmosfera substância física, química ou biológica, proveniente de fonte residencial, industrial, comercial, agrícola, agroindustrial, agropecuária ou correlata, veículo automotor e similar, desde que não provoque poluição ou contaminação e degradação ambiental acima dos limites estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único. A pessoa que provoque a poluição e/ou contaminação do ar deve reduzi-la ao limite de tolerância regulamentar, executando as medidas necessárias, no prazo fixado pela autoridade de vigilância sanitária, e, em especial, pelo órgão responsável pelo meio ambiente.

Seção VII
Poluição Sonora

Art. 57. Toda pessoa deve evitar a produção de som ou ruído que ultrapasse os limites de tolerância fixada em legislação específica.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, entendimento de poluição sonora abrange, também, duração, horário e lugar da produção do som ou ruído, bem como a distância de sua audibilidade nociva.

Seção VIII
Flora, Fauna e Biota

Art. 58. Toda pessoa deve promover condições ambientais que facilitem a sobrevivência da flora, fauna e biota, de forma sustentável e que não desequilibre e/ou prejudique a saúde ambiental.

Parágrafo único. A pessoa tem o direito a recorrer à autoridade de vigilância sanitária e/ou órgão ambiental para solicitar os serviços de controle de vetores prejudiciais à saúde no ambiente antrópico.

Título II
Das Fontes Ionizantes
Capítulo I
Disposições Gerais

Art. 59. Cabe á Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, o controle e fiscalização das fontes ionizantes no Município, de acordo com as Normas Técnicas Gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outras que vierem a ser baixadas.

Capítulo II
Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares

Seção I
Do Comércio Farmacêutico

Art. 60. O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

I – Farmácia;
II – Drogaria;
III – Dispensário de Medicamento;
IV- Posto de medicamento e unidades volante;

Art. 61. É permitido às farmácias o drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins de diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a Legislação Federal, especialmente a Lei nº 6.360, de 23 de outubro de 1976, a Legislação Estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 62. À pessoa responsável por estabelecimento farmacêutico e/ou drogaria, além da dispensação de medicamentos, será permitida a prestação dos seguintes serviços farmacêuticos:

I - aplicação subcutânea, intramuscular ou intradérmica de medicamentos injetáveis;
II - inalação ou nebulização;
III - medição e monitoração da pressão arterial;
IV - medição e monitoramento da glicemia capilar;
V - perfuração de lóbulo auricular para a colocação de brincos;
VI - outros, regulamentados em legislação específica.

§ 1º Os serviços a que se refere o "caput" deste artigo somente serão permitidos após licenciamento junto ao órgão de Vigilância Sanitária estadual ou municipal, devendo, os autorizados, constar no documento de licença ou alvará sanitário.

§ 2º É proibida a utilização de qualquer dependência de farmácia ou da drogaria como consultório ou outra finalidade diversa da autorizada no processo de licenciamento.

§ 3º Os serviços de atendimento ao público para administração de medicamentos, citados nos itens I e II do "caput" deste artigo, somente serão permitidos quando realizados por profissional legalmente habilitado, de acordo com normas específicas.

§ 4º Para os efeitos desse artigo, o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 5º É proibido o uso de seringas e agulhas não descartáveis, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 63. A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 64. Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde e que tenha seu registro na ANVISA.

Seção II
Do Conceito de Medicamentos Homeopáticos

Art. 65. O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

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

§ 2º A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste da farmacopéia ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do Ministério da Saúde e da ANVISA.

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

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

Art. 66. É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

Seção III
Do Licenciamento

Art. 67. O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercida por estabelecimentos licenciados pelo Ministério da Saúde e pela ANVISA, em conformidade com o disposto nas Legislações Federais, Legislações Estaduais, deste Código e

normas complementares.

Art. 68. O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde, instruído com:

I – Razão Social;

II – Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

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

IV – Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos expedida pelo Conselho Regional de Farmácia;

V- Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, conforme a legislação vigente e as especificidades de cada estabelecimento.

VI – Autorização Especial de Funcionamento (AE) para farmácias, quando aplicável;

VII- Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) expedida pela ANVISA;

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

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

Art. 69. São as condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

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

III – Assistência de técnico responsável.

Art. 70. A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de 1 (um) ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

Parágrafo único. As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados serão considerados comunidades autônomas para efeito do licenciamento.

Art. 71. A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigilância.

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

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

Art. 72. O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompido pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória à comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória par averbação.

Art. 73. A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 74. O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

Parágrafo único. O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado. Após vistoria pela autoridade sanitária competente do Departamento Municipal de Saúde.

Art. 75. As licenças poderão ser suspensas cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade Sanitária competente do Departamento Municipal de Saúde.

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

Seção IV
Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 76. As farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma de Lei.

Art. 77. Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêuticos.

Art. 78. A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

Parágrafo único. Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatutos de pessoas jurídicas ou pela rescisão do contrato, o período em que deu assistência ao estabelecimento.

Art.79. As farmácias e as drogarias devem ter, obrigatoriamente, a assistência de farmacêutico responsável técnico ou de seu substituto, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, nos termos da legislação vigente.

Seção V
Da Fiscalização

Art. 80. O observado o disposto na Legislação Federal, especialmente o contido na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, o Departamento Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá

permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda destinados ao consumo público.

Art. 81. No caso de dúvidas nos rótulos, bulas e acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos serão apreendidos duas unidades do produto, das quais uma será para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

Art. 82. O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da Legislação Federal específica e normas complementares a essa.

§1º A receita de qualquer medicamento, sob pena de não aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I – Ser escrito em tinta ou digitado, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais;

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

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

§ 2º A receita e código para aviamento em farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Art. 83. Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 84. As farmácias, as drogarias e os dispensários de medicamentos deverão ter livro próprio. Segundo modelo oficial, destinados ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 85. Em todos os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e/ou comerciais, deve existir local próprio, deverão ser obrigatoriamente guardados sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para este fim, sob a responsabilidade do farmacêutico. Em acordo com a legislação específica.

Parágrafo único. A pessoa responsável por estabelecimento farmacêutico e/ou drogaria deve manter registros atualizados que comprovem o estoque das substâncias e produtos sujeitos a controle especial, em acordo com a legislação específica.

Art.86. Uma via da Receita será retida pela farmácia ou drogaria e a outra receita devolvida para o paciente devidamente carimbado como comprovante do aviamento ou da dispensarão.

Art. 87. O farmacêutico devera controla a validade dos medicamentos controlados e quando vencidos devem ser identificados e separados dos estoques comercializáveis. E devera dirigir-se à Autoridade Sanitária Local, que orientará sobre a destinação correta dos medicamentos e insumos farmacêuticos a serem descartados, conforme legislação vigente.

Art. 88. As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pelo o Departamento de Vigilância Sanitária, observadas as prescrições do Código de Posturas do Município.

Art. 89. Os locais para instalação de farmácias e drogarias obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pelo o Departamento de Vigilância Sanitária e Código de Posturas do Município.

Capítulo III
Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários

Art.90. A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário Municipal, observado o disposto da Legislação Federal pertinente.

Art. 91. Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda. Após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo único. Considera-se produto domissanitários o desinfetante ou congênere destinado à aplicação ao em objeto inanimados e em ambientes.

Art. 92. A direção técnicas dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho de Classe e no órgão de Vigilância Sanitária do Município.

Art. 93. Para obtenção do Alvará de licença junto ao órgão de Vigilância Sanitária, deverá ser apresentada à documentação abaixo, satisfazendo as exigências relativas às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residências:

I – Prova de constituição de empresa;

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

Art. 94. Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serãoobservados fielmente as estabelecidas pela Legislação Federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 95. A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente.

Art. 96. Os estabelecimentos mencionados neste capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da Lei.

Art. 97. As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado de trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual e municipal, se for o caso.

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

Art. 98. Para registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, observar-se-á:

I - Prova de constituição de empresa;

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

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

Art. 99. O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeitos à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

Art. 100. Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na Legislação Estadual e Federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

Capítulo IV
Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patologia Clínica, de Hematologia, de Anatomia Patologia, de Citologia, de Líquido Céfalorraquidiano, de Radiosotopologia e Congêneres

Art. 101. Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido Cefalorraquidiano, de Radiosotopologia "in-vitro" e "in-vivo" e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com suas especializações de serviço, exigindo-se termo de

responsabilidade legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

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

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

Art. 102.Os estabelecimentos de que tratam este capítulo deverão manter livros próprios, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

Capítulo V
Dos Laboratórios Industriais, Farmacêuticos, dos Produtos de Toucador

Art. 103. Os estabelecimentos enquadrados como laboratórios industriais, farmacêuticos, dos produtos de toucador e congêneres deverão ter farmacêutico ou responsável técnico.

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

Art. 104. Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviço, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 105. Os laboratórios industriais, farmacêuticos que fabricarem preparados oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou outros produtos a estes equiparados, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 106. Para fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 107. Para o registro, licenciamento e funcionamento de laboratórios, industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências especificadas nesta lei, sem prejuízo do disposto da Legislação Federal específica em vigor.

Seção I
Dos Laboratórios de Produtos Biológicos

Art. 108. São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

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

Art. 109. Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides, e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 110. Somente sob responsabilidade de médicos ou farmacêuticos químicos e biológicos especializados poderão ser fabricadas vitaminas, hormônios, substancias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 111. Para funcionarem, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer às seguintes condições:

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

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

Art. 112. Quando os laboratórios procederem à fabricação ou à manipulação de produtos injetáveis ou de outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 113. Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima existentes.

Art. 114. Quando às suas instalações e dependências, deverão ser observadas as mesmas exigências para as indústrias químicas e farmacêuticas.

Seção II
Dos Produtos de Toucador

Art. 115. Consideram-se produtos de toucador, as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo e observadas às respectivas instruções, são extremamente ou em ambientes, consoante suas finalidades estéticas, protetoras, higiênicas ou odoríferas.

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

Art. 116. Os produtos de toucador como qualificados na Legislação Federal especifica que interessam à medicina e a saúde pública, somente, poderá ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, no Município de Modelo, mediante licença dos órgãos sanitários Federal, Estadual ou Municipal.

Art. 117. Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoques cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados a comercio em geral, esta sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de Vigilância Sanitária do Município.

Art. 118. Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além da licença expedida pelos órgãos de saúde Federal, Estadual e Municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

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

Art. 119. Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplicar-se-á, também, as contidas na Legislação Federal atinente à matéria e em Normas Técnicas Específicas.

Capítulo VI
Dos Institutos e Clínicas sob Responsabilidade Médica

Art. 120. Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 121. Os estabelecimentos de que trata este capítulo terão registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, nome do paciente, enfermidade e o medicamento prescrito e o nome do médico que prescrevem o número de inscrição do Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 122. O responsável médico pelo instituo ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de Vigilância Sanitária competente para anotação.

Capítulo VII
Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 123.Os estabelecimentos de assistência Odontológicos oficiais e particulares deveram ter registro diário do nome do paciente atendido, procedimento feito e o nome do

profissional que o atendeu, com número de inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 124. Os estabelecimentos de assistência Odontológica deverão possuir imobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 125. Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 126. Todo o consultório odontológico particular, as clinicas, policlínicas, prontos-socorros e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

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

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

Capítulo VIII
Dos Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica

Art. 127. Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou substituto habilitado.

Art. 128. Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica além de instalações adequadas deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários às suas finalidades, mantidos em prefeitas condições de higiene.

Art. 129. O laboratório ou oficina de prótese Odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 130. Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica. Oficiais ou particulares terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento, assinado pela autoridade sanitária competente destinada ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome de cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 131. Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Capítulo IX
Das Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, fisioterápicos e Odontológicos

Art. 132. Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 133. Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

I – Prova de constituição da empresa;

II - Prova de habilitação ortopédica;

Parágrafo único. Para habilitação a que se refere o inciso II, é necessário:

I – Apresentação de atestado firmado por dois (2) médicos ortopedistas, com firma reconhecida, dizendo a capacidade do profissional na atividade;

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

Art. 134. Os estabelecimentos de que trata este capítulo, não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição autenticada pela autoridade sanitária competente.

Art. 135. As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos.

Art. 136. É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 137. Os estabelecimentos que fabriquem ou negociem com artigos ortopédicos, deverão observar, além das prescrições do Código de Edificações, terem piso impermeabilizado, e conter no mínimo as seguintes dependências:

I – Sala para atendimento de clientes;

II – Sala para fabricação ou preparação dos aparelhos;

III – Sanitários independentes para cada sexo separados os ambientes comuns.

Capítulo X
Dos Consultórios de Psicologia

Art. 138. Nenhum consultório de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo único. Para licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente

artigo, será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntamente para tento, a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

Capítulo XI
Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 139. Além das disposições contidas na Legislação Federal e Estadual, os estabelecimentos de ótica deverão obedecer às determinações desta lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 140. Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

Parágrafo único. A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de Vigilância Sanitária competente.

Art. 141. Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatória de constituição e legalização da entidade, independente de outros documentos a serem exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 142. O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento de óptica pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, ficando o restabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 143. Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 144. Estes estabelecimentos não poderão utilizar quaisquer instalações ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 145. As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 146. Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material disponível pela autoridade competente para fins de transição do receituário.

Art. 147. Estão sujeitos ao presente código o comercio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Art. 148.Nenhum medico, na localidade onde exercer a clinica, nem respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes

corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedado à indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competências exclusiva do médico-oculista.

Art. 149. Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:
I – A manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou licenciado;
II – O aviamento das formulas de óptica constantes de prescrição medica;
III – A substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições, o conserto e adaptação das armações de óculos e lentes;
IV – Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 150. Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos óticos, deverão ter piso impermeabilizado, paredes lisas e de fácil higienização, em cores claras até a altura de 2 m (dois metros) e área mínima de 10 m^2 (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 151. As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

Capítulo XII
Dos Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 152. Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, companhias, empresas de economia mista, entidade estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderá funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.
Parágrafo único. Entende-se por produto de uso de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir diagnosticar ou curar doenças dos animais ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 153. Para licenciamento desses estabelecimentos será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 154. A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a Legislação Federal.

Art. 155.Os hospitais, clinicas e consultórios médico-veterinário, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade Municipal e observadas as exigências deste Código e sua Normas Especiais.

Art. 156. Os canais de hospitais e clinicas veterinárias localizados em recintos fechados, providos de dispositivo a evitar a exalação de odores e a propaganda de ruídos incômodos, construídos em alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável.

Art. 157. Os canais devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

Capítulo XIII
Dos Hospitais, Casas de Saúde, Maternidade e Congêneres

Art. 158. Os hospitais, casa de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviço de saúde em regime de internação ou ambulatória, somente poderão funcionar em todo o Município de Modelo depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da Lei, com termo de responsabilidade assinado perante órgão sanitário competente.

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

Art. 159. Para fins de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões pelo Ministério da Saúde e pelo Departamento Vigilância Sanitária Municipal.

Capítulo XIV
Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia

Art. 160. Os institutos ou clinicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 161. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciado só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 162. Em todas as placas indicativas anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverão sermencionados com destaque a expressão "Sob a Responsabilidade Técnica", seguida de nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 163. Os institutos ou clinicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão o registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome de prescrito, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e endereço do Consultório ou residência.

Art. 164. Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável de forma e não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Art. 165. Os responsáveis pelos institutos ou clinicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Capítulo XV
Dos Profissionais de Saúde

Art. 166. São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei, odontólogo, farmacêuticos, oficiais de farmácia, profissionais técnicos em prótese dentaria, enfermeira e similares tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicures, técnico em higiene dental, assistente sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Estão sujeitos às sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnica estabelecidas pelo Departamento Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 167. Os diplomas títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e o tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados no Departamento Vigilância Sanitária Municipal, através dos respectivos conselhos regulamentadores da profissão.

Art. 168. O profissional de ciência da saúde deve:

I - colaborar com os serviços de saúde ou com a autoridade de Vigilância Sanitária, quando solicitado e, especialmente, nos casos de urgência, emergência ou de calamidade pública;

II - cientificar sempre à autoridade de Vigilância Sanitária as doenças e os agravos à saúde que, através de regulamentos, sejam declarados de notificação compulsória.

Art. 169. O profissional de ciência da saúde que realiza transplante de órgão humano somente pode fazê-lo em estabelecimento devidamente autorizado para esse fim, cumprindo as obrigações pertinentes.

Título III
Da Vigilância Epidemiológica
Capítulo I
Das Disposições Gerais

Art. 170. As ações relacionadas com o controlo das doenças transmissíveis, inclusive quanto à vigilância epidemiológica, à aplicação da notificação compulsória, ao programa de imunizações e ao atendimento de agravos coletivos à saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública, no território do Município de Cristiano Otoni, reger-se-ão pelo disposto neste Título.

Parágrafo único. Ficam adotados por este Código os conceitos de doenças transmissíveis, seu tratamento, período de isolamento, autoridade sanitária, desinfecção, quimioprofilaxia, epidemia e outros, os constantes da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975 e seu Regulamento.

Capítulo II
Da Notificação Compulsória de Doenças

Art. 171. A ação de vigilância epidemiológica inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Art. 172. Compete ao Departamento Municipal de Saúde, no território do Município, definir, em ato próprio, as Unidades de Vigilância Epidemiológica integrantes da rede de serviços da saúde em sua estrutura, responsáveis pelas ações de vigilância epidemiológica

Parágrafo único. As ações de vigilância epidemiológica compreendem:

I – Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;

II – Diagnóstico das doenças que estejam sob regime de notificação compulsória;

III – Averiguação de disseminação das doenças notificadas e a determinação da população em risco;

IV – Proposição e execução de medidas pertinentes ao controle de doenças transmissíveis;

V – Criação de mecanismos de tratamento e utilização adequada de informações e a sua divulgação, dentro e fora do sistema de saúde.

Art. 173. É dever de todo cidadão comunicar à autoridade epidemiológica local a ocorrência de caso de doença transmissível.

§ 1º É facultado aos serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, no serviço de prevenção da dengue, Esquistossomose e outras doenças, o serviço forçado, por ato de polícia administrativa, em imóveis particulares, que se encontrarem abandonados ou ausentes de moradores, quando mostrar-se fundamental para contenção da doença, dentre outras medidas que se afigurarem necessárias, sem necessidade de recurso à via judicial.

§ 2º Para a realização da faculdade constante no § 1º, os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, poderão requisitar força policial, para a garantia do procedimento.

Art. 174. São obrigados a fazer notificação à autoridade epidemiológica, os médicos e outros profissionais de saúde no exercício profissional, os responsáveis por organizações, estabelecimentos públicos e particulares da saúde, ensino e trabalho e por habitações coletivas

onde se encontra o doente.

Art. 175. Notificada um caso de doença transmissível ou observada, de qualquer modo a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete à autoridade a adoção das medidas adequadas.

Art. 176. Para os efeitos desta Lei, entende-se por notificação obrigatória, a comunicação à autoridade sanitária competente dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados de doenças constantes de normas técnicas especiais.

§ 1º Serão emitidas, periodicamente, normas técnicas especiais contendo os nomes constantes de normas técnicas compulsória.

§ 2º De acordo com as condições epidemiológicas, ao Departamento Municipal de Saúde do Município poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações, constantes de agente etimológico para o meio ambiente, mesmo que não apresentam, no momento sintomologia clínica alguma.

§ 3º A notificação deverá ser feita à autoridade sanitária, ainda que suspeite e o mais precocemente, pessoalmente, por e-mail, por telefone, por telegrama, por carta ou por outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido.

Art. 177. Quando ocorrer doenças de notificação, compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade comunicará esse fato, por escrito ao seu responsável, o que deverá acusar a recepção da notificação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, no Máximo, também por escrito, ficando desde logo no dever de comunicar as autoridades epidemiológicas os novos casos suspeitos, assim como o nome, idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por mais de 03 (três) dias consecutivos.

Art. 178. Recebida à notificação, a autoridade epidemiológica é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguações sobre doença e sua discriminação entre a população em risco.

§ 1º A autoridade poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto de indivíduos, de grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário, visando à proteção da saúde pública.

§ 2º Nos casos de óbitos por doenças constantes das normas técnicas, o cartório que os registrar, deverá comunicar o fato à autoridade epidemiológico, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a qual verificará se o caso foi notificado nos termos desta Lei, tomando as devidas providências em caso negativo.

Art. 179.As notificações recebidas pela autoridade epidemiológica local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério Saúde, de casos de doenças sujeitas à comunicação, conforme normas técnicas especiais e Regulamento Sanitário Internacional.

Art. 180. A autoridade providenciará a divulgação constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Art. 181. A notificação compulsória de casos de doenças constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Parágrafo único. É proibida a divulgação da identidade do paciente portador de doença de notificação compulsória, fora do âmbito médico-sanitário, exceto quando se verificarem circunstâncias excepcionais de grande risco para a comunidade, a juízo da autoridade epidemiológico competente e com prévio conhecimento do doente ou seu representante.

Capítulo III
Das Doenças Transmissíveis

Art. 182. Constitui obrigação do Departamento Municipal de Saúde, através do órgão epidemiológico, executar medidas que visem à prevenção e impeçam a disseminação de doenças transmissíveis, assim consideradas:

I – Tuberculoso;

II – Doenças sexualmente transmissíveis;

III – Câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por herbicidas e outras doenças que sejam especificadas em normas técnicas especiais.

Art. 183. Com relação às doenças acima enumeradas, o Departamento Municipal de Saúde promoverá estudos para o reconhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do Município.

Parágrafo único. Para o cumprimento deste artigo, será mantido entrosamento com instituições e serviços públicos e particulares, especializados que deverão, por solicitação da autoridade sanitária fornecer dados estáticos e outras informações de interesse epidemiológico, para o reconhecimento da magnitude do problema.

Art. 184. Caberá ao Departamento Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo com o objetivo de identificar a causa, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno, deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas infecções.

Art. 185. Cabe ainda ao Departamento Municipal de Saúde, por seus órgãos de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados o seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 186. Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, o Departamento Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério de Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde, procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxidade para o homem, de todos os biocidas de uso doméstico, na agricultura e pra outros fins.

Parágrafo único. Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas Normas Técnicas Especiais, visando conjuntamente com os demais órgãos interessados, disciplinares as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 187. Com relação ao câncer, compete à autoridade epidemiológica manter levantamentos atualizados sobre morbidade e mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos tumores.

Parágrafo único. Normas Técnicas Especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para o diagnóstico precoce do câncer.

Art. 188. O Departamento Municipal de Saúde, através dos seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visam o combate de câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 189. O Departamento Municipal de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo da população e se articulará com os órgãos Federais e Estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento escolares.

Capítulo IV
Das Vacinas de Caráter Obrigatório

Art. 190. O Departamento Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Município, nos termos da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975.

Parágrafo único. O Departamento Municipal de Saúde elaborará, fará publicar e atualizará, bienalmente, a relação das vacinas de caráter obrigatório no Município seguindo as diretrizes aprovadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 191. Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, tem direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Parágrafo único. Em situações excepcionais, a autoridade sanitária poderá dispensar a emissão do atestado.

Art. 192. A pessoa que durante o ano inteiro recorrer aos serviços de saúde publica para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas poderá exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações sanções estabelecidas na Legislação específica.

Título IV
Da Vigilância Sanitária
Capítulo I
Da Educação Sanitária

Art. 193. O Departamento Municipal de Saúde e Educação promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos ampla educação sanitária da população do Município,

utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influencia seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

§ 1º A educação é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde;

§ 2º A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde como um todo.

Art. 194. A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos do Departamento Municipal de Saúde e do Departamento Municipal de Educação do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

I – Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;

II – Campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento da comunidade e problemas gerais ou específicos;

III – Treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV – Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas a serem executados.

Art. 195. O órgão técnico de educação sanitário dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais do Departamento Municipal de Vigilância Sanitária e de Educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades de educação sanitária.

Parágrafo único.Os órgãos do Departamento Vigilância Sanitária Municipal e de Educação serão devidamente orientados, no sentido de obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e administração sanitária, na execução dos programas educativos, devendo, para sua realização, serem empregados todos os meios eficientes compatíveis com o assunto.

Art. 196. Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Art. 197. O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluírem princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 198. O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de radio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 199. A propaganda e educação sanitária, com relação a doenças transmissíveis, obedecerão a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao apoio, prevenção ou recuperação de toxicômanos em geral.

Art. 200. Na profilaxia de doenças veneras, no alcoolismo e toxicômanos, a propaganda e educação sanitárias procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 201.O órgão competente do Departamento Vigilância Sanitária Municipal determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento de educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

Capítulo II
Da Análise Fiscal

Art. 202. Compete à autoridade de Vigilância Sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de alimentos, insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, subprodutos provenientes de reações químicas ou físicas no processo de produção, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único. Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 203. A coleta de amostras para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura de formulário próprio, as quais serão divididas em três invólucros, invioláveis, identificados e conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, devendo as amostras ser necessariamente do mesmo lote.

§ 1º Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser coletada amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor, importador ou fabricante do alimento, insumo, matéria-prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, nesse caso, perícia de contraprova.

§ 2º Nos casos de análise de amostra única, o detentor, importador ou fabricante deverá ser comunicado previamente para acompanhar a realização da análise, sendo que, em caso de não comparecimento, será considerado válido o resultado obtido, que será então tornado definitivo.

§ 3º Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, se estiverem ausentes às pessoas mencionadas, deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

Art. 204. Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, a autoridade de Vigilância Sanitária deverá notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia contraprova.

Parágrafo único. No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar o período de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos, a contar da data de entrada da amostra no laboratório oficial.

Art. 205. O laudo analítico condenatório deverá ser considerado definitivo quando da não apresentação da defesa ou da solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável, detentor, importador ou fabricante, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da juntada da notificação devidamente recebida aos autos.

Art. 206. Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro, devendo ser realizada no mesmo laboratório onde se realizou a primeira análise.

Art. 207. Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 1º Caso o perito do interessado não compareça na data e horário agendado pelo laboratório, salvo comunicação por escrito, a análise de perícia de contraprova não será executada e o laboratório, através de ata, reiterará como definitivo o laudo condenatório anteriormente emitido.

§ 2º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do detentor e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 208. A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

Capítulo III
Da Interdição, Apreensão e Inutilização de Produtos, Equipamentos e Utensílios de Interesse da Saúde

Art. 209. Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto é considerado de risco à saúde, será obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 210. O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados ficará proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos somente poderão retornar às suas atividades mediante desinterdição pela autoridade de Vigilância Sanitária. A desobediência por parte do responsável acarretará pena de responsabilização civil ou criminal.

Art. 211. Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, vencidos, manifestadamente alterados, considerados de risco à saúde, deverão ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade de saúde, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 212. Caberá ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados o ônus do recolhimento, transporte e Inutilização, acompanhado pela vigilância sanitária até não mais ser possível sua utilização.

Capítulo IV
Do Sistema Estadual de Notificação em Vigilância Sanitária

Art. 213. O serviço de vigilância sanitária estadual deverá receber notificar e investigar os eventos adversos das áreas de toxicovigilância, hemovigilância e farmacovigilância ***e agravos psicossociais*** em setor técnico próprio e manter a capacitação permanente de seus profissionais.

Parágrafo único. Toda pessoa diante de reações adversas de produtos, equipamentos, medicamentos e insumos farmacêuticos deve encaminhar queixa ao serviço de vigilância do município, sendo que este deverá notificar ao Sistema Estadual de Notificação de Vigilância Sanitária do órgão sanitário competente.

Capítulo V
Da Divulgação, Promoção e Propaganda

Art. 214. Toda pessoa fica proibida de apresentar conotações enganosas, sensacionalistas ou alarmantes, ao divulgar tema ou mensagem relativo à saúde, bem como ao promover ou propagar exercício de profissão, estabelecimento de saúde, alimentos, medicamentos e outros bens ou serviços de saúde.

Parágrafo único. O profissional em comunicação deverá solicitar à autoridade de saúde a orientação necessária, para evitar a divulgação de mensagem ou tema relacionado com a saúde que possa causar atitudes enganosas ou reações de pânico na população.

Art. 215. Para os efeitos desta Lei são adotadas as seguintes definições:

I - Mensagem Retificadora: é a que corrige ou emenda erros, equívocos, enganos ou o que não se mostra certo ou exato e recompõe a verdade, segundo as normas impostas por esta legislação.

II - Prêmio: refere-se a tudo aquilo que se recebe ou se ganha em razão de trabalho executado e/ou serviço prestado.

III - Promoção: é um conjunto de atividades informativas e de persuasão, procedentes de empresas responsáveis pela produção e/ou manipulação, distribuição, comercialização, órgãos de comunicação e agências de publicidade com o objetivo de induzir a prescrição, dispensação, aquisição e utilização de medicamentos ou outros produtos e serviços.

IV- Propaganda/Publicidade: é o conjunto de técnicas utilizadas com o objetivo de divulgar conhecimentos e/ou promoverem a adesão a princípios, idéias ou teorias, visando a exercer influência sobre o público através de ações que objetivem promover determinado medicamento ou outros produtos e serviços com fins comerciais.

V- Propaganda/Publicidade/Promoção: abusivas são aquelas que incitam discriminação de qualquer natureza, a violência, exploram o medo ou superstições, se aproveitem de deficiência de julgamento e experiência da criança e/ou do cidadão, desrespeitem

valores ambientais, ou que sejam capazes de induzir o usuário a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.

VI- Propaganda/Publicidade/Promoção: enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falso, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, que seja capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre medicamentos, ou outros produtos e serviços.

Art. 216. Toda pessoa fica proibida de realizar propagandas, mensagens publicitárias e promocionais e outras práticas cujo objeto seja a divulgação, promoção ou comercialização de medicamentos de produção nacional ou importados, alimentos, dentre outros produtos ou serviços que possam prejudicar direta ou indiretamente a saúde da pessoa, quaisquer que sejam as formas e meios de sua veiculação, incluindo as transmitidas no decorrer da programação normal das emissoras de rádio e televisão ou sem a devida comprovação técnico-científica de sua prática ou produto, ou desobedecendo outras normas pertinentes regulamentares.

§ 1º O profissional em comunicação deverá solicitar à autoridade sanitária a orientação necessária, para evitar a divulgação de mensagem ou tema relacionado com saúde que possa causar atitudes enganosas ou reações de pânico na população.

§ 2º As escolas, faculdades, universidades e demais estabelecimentos de formação profissional somente poderão realizar propagandas e divulgação de cursos com a devida aprovação prévia do órgão competente e deverão divulgar inclusive no anúncio o número de registro do curso no órgão regulamentar para pesquisa e identificação.

Capítulo VI
Da Autoridade de Vigilância Sanitária

Art. 217. Autoridade de vigilância sanitária, para os efeitos desta Lei, seus regulamentos e normas técnicas, é o profissional concursado e nomeado pela Secretaria de Estado da Saúde, para exercer a função de fiscal de vigilância sanitária, ou outro profissional, designado pelo poder legislativo para exercer a função, igualmente lotados e em efetivo exercício em órgão de vigilância municipal, de outros estados ou de outros municípios, qualificado, credenciado, com competência, no âmbito de sua jurisdição, para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, podendo expedir, para tanto, termos, autos de intimação, autos de infração, de imposição de penalidades, quando for o caso, e outros referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ 1º A autoridade de vigilância sanitária a que se refere o “caput” deste artigo somente poderá exercer a função de fiscal de vigilância sanitária após estar devidamente credenciado.

§ 2º A credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada pelo diretor de Vigilância Sanitária estadual, será concedida a profissional com vínculo efetivo na estrutura pública e com capacitação em cursos reconhecidos pelos órgãos de Vigilância Sanitária estadual e/ou federal.

§ 3º Nenhum profissional poderá participar de curso de capacitação em vigilância sanitária, sem comprovar vínculo efetivo com a estrutura pública municipal, estadual ou federal.

§ 4º É proibido o fornecimento de credencial de identificação fiscal a profissional não

autorizado, ou seja, não investido da função fiscalizadora em razão de cargo ou função, para exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 5º A credencial de identificação fiscal deverá ser devolvida para inutilização, sob pena da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos casos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo ou função.

Art. 218. Os profissionais nomeados, e os designados na forma do art. 8º, credenciados pelo diretor de Vigilância Sanitária estadual, em efetivo exercício nos diversos órgãos de Vigilância Sanitária do Estado, na função de fiscal de vigilância sanitária, em regime de dedicação exclusiva, farão jus à gratificação de produtividade mensal, variável, cujo teto máximo corresponderá a duas incidências sobre o vencimento inicial das categorias funcionais de nível superior e médio, nos termos de regulamento específico.

Art. 219. A autoridade de vigilância sanitária cientificará o órgão do Ministério Público local, sempre que:

I - constatar que a infração sanitária cometida constitui crime ou contravenção;

II - ocorrer desacato à autoridade de saúde ou resistência às determinações e atos emanados da mesma.

Art. 220. Todo profissional em exercício em órgão de Vigilância Sanitária tem compromisso com as condições de higiene e saúde nos ambientes em que frequentar, trabalhar ou residir, sendo, portanto, responsável pelo cumprimento das disposições desta Lei.

Título V
Dos Gêneros Alimentícios
Capítulo I
Considerações Gerais

Art. 221. Os assuntos pertinentes a defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regidos em todo o Município pelas disposições deste Código.

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

Art. 222. Para os efeitos deste código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

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

II – Houver sido retirado qualquer elemento da usa composição normal, sem

autorização das normas sanitárias respectivas;

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

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

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

Parágrafo único. Considera-se ainda para os efeitos deste Código:

I – Comercio ambulante – toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerçam de maneira intolerante, nas vias, logradouros públicos, o que realize vendas a domicílio;

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

Capítulo II
Do Registro

Art. 223. Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser expostos consumo após ter ser registro pelo órgão competente da União ou por ela delegado.

Art. 224. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as exigências da Legislação Federal específica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis:

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

II – Nome ou marca do alimento;

III – Nome da empresa responsável;

IV – Endereço completo da firma responsável;

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

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

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

VIII – O peso ou o volume líquido;

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

Parágrafo único. Para os efeitos da vigilância e fiscalização Municipal, aplicam-se às disposições do Decreto-Lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante às exigências de rotulo, etiquetagem e aditivação dos alimentos.

Capítulo III

Dos Aditivos

Art. 225. Só será permitido o emprego intencional quando:

I – Comprovado a sua inocuidade;

II – Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

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

IV – Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;

V – Estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo único. Os aditivos internacionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção cientifica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Art. 226. No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites resíduas, para os aditivos incidentais no alimento.

Capítulo IV
Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 227. São adotados e serão observados pelo Departamento Vigilância Sanitários Municipal, 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 denominação do alimento, o nome cientifico, quando houver, e os requisitos que permitem fixa 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 internacionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV – Requisitos aplicáveis ao peso e medida;

V – Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

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

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

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

§ 4º Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na 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. 228. Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromotológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou na sua falta os dos regulamentos estaduais e/ ou municipais pertinentes.

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

Capítulo V
Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 229. A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 230. A fiscalização da autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipulem e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulam, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consuma alimentos.

§ 1º Além de apresentar em prefeitas condições para o consumo, os produtos, substancias, insumos ou outros, deverão ser oriundos ou de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

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

§ 3º Na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, deposito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 231. O prestador de serviços de alimentação deve possuir responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, com comprovante de capacitação, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica.

§ 1º A capacitação de que trata o "caput" deste artigo deve abordar, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos, por veiculação hídrica e pelo ar; manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e saúde do trabalhador.

§ 2º O responsável por serviço de alimentação deve guardar uma amostra dos alimentos servidos, identificados com as seguintes informações: designação do produto e data de preparo, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para a autoridade de saúde quando da solicitação para investigação de surto de doença transmitida por alimento, por veiculação hídrica e pelo ar.

§ 3º O responsável por serviço de alimentação e/ou por industriais deve implantar e manter documentado o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados, com retenção de unidade amostral durante o período de validade do produto.

Art. 232. Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por

invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte exposição e comercio.

§ 1º No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papeis tingidos, papeis ou filmes plásticos usados com a face impressa e saco destinado a acondicionamento de lixo.

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

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

Art. 233. É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substancias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

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

§ 2º Nesses recipientes deve constar em local visível à expressão "Proibida à reutilização de alimentos".

Art. 234. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e / ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

Parágrafo único. Os produtos utilizados deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 235. Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis, líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 236. Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 237. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, deposito, 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 sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 238. Todo e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelos estabelecimentos onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 239. No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 240. Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros alimentos.

Art. 241.A critério de autoridade sanitária poderá ser proibida as vendas de produtos ambulantes e em feira livre, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 242. Os alimentos suscetíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 243. O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 244. Os veículos e recipientes destinados ao transporte de gêneros alimentícios deverão possuir licença sanitária, expedida pelo órgão sanitário competente.

§ 1º A matéria-prima e os produtos alimentícios somente poderão ser transportados sob condições sanitárias que assegurem a integridade e a qualidade dos mesmos.

§ 2º Os veículos de transporte de alimentos devem estar limpos, possuir cobertura para proteção da carga e de uso exclusivo para o transporte de alimentos.

§ 3º Toda pessoa responsável por transporte de alimentos deve observar a temperatura de conservação recomendada pelo produtor, beneficiador ou fabricante.

Art. 245. O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercializem ou se processe os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 246. Na Vigilância Sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

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

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

III – Procedimento de conservação em geral;

IV – Menções na regulagem dos elementos exigidos pela Legislação Federal pertinente;

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

VI – Validade dos produtos;

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

Art. 247. O rótulo dos alimentos industrializados e comercializados em embalagens próprias deverá possuir registro ou dispensa deste, com padrão de identidade e qualidade de acordo com as normas vigentes dos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulos que:

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

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

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

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

V - Indiquem que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

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

Art. 248. Toda pessoa responsável por estabelecimento de alimentos deve manter cadastro atualizado de fornecedores devendo conter, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e identificação do local de origem da matéria-prima para facilitar o rastreamento.

Capítulo VI
Qualificação dos Alimentos

Art. 249. Só poderão ser dado à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para a tal finalidade, sendo considerados os que:

I – Estejam em período estado de conservação;

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

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

IV – Obedecem às disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes,

relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 250. São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

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

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

III – Contenham parasitas patogênicas em qualquer estagio 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 ações 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 circunstancias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII – Tenha sido operada, a origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponham em risco a saúde publica;

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

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

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

Art. 251. Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou em consequência de outros agentes.

Art. 252. Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

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

II – Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substancias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que realmente apresentam.

III – Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais

Art. 253. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I – Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando

for o caso;

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

III – Não estiverem 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, a composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado seguir as normas e às especificações federais, estaduais pertinentes ou na sua falta, às do regulamento municipal concernente ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 254. Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Capítulo VII
Normas Gerais para Alimento

Art. 255. Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidos neste capítulo, é proibido:

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

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

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

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

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionada;

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

VII – Manter acima de 10º C (dez graus Celsius) a manteiga e os queijos classificados segundo a Legislação Federal, como moles e semi-duros;

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

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

Art. 256.Além do disposto em normas técnicas especificas do órgão fiscalizador da vigilância sanitária, as chamadas "vítimas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos

de frutas 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 em perfeito estado de conservação escolhida pelo consumidor;

III – Quando em sua fabricação entrar leite, que esteja pasteurizado ou equivalente;

IV – Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde publica, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 257. Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

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

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

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

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

V – A estivagem e raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI – Os resíduos de cana devem ser mantidos em deposito fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que fizer necessário;

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

VIII – Os engenhos deveras ter calha de material inoxidável.

Art. 258. Os estabelecimentos que comercializem alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60º C(sessenta graus Celsius).

Título VI
Das Bebidas e Vinagres
Capítulo I
Das Disposições Preliminares

Art. 259. Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União o por ela delegado.

Parágrafo único. Para efeito deste Código, bebidas e vinagres é produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinada à ingestão humana no estado liquido e sem finalidade medicamentosa, observada a classificação e a padronização prevista na Legislação Federal

pertinente.

Art. 260. É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em deposito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste Código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas fixadas pelo órgão competente.

Art. 261. A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixada pelo órgão competente.

Art. 262. Aplicam-se às bebidas e vinagres, quanto à rotulagem, os dispositivos constantes do artigo 247 e 248 deste Código e demais normas legais da Legislação Federal que regem a matéria.

Capítulo II
Da Vigilância de Bebidas e Vinagres

Art. 263. Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebida destinada ao comercio e consumo.

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

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

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

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

§ 5º Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 03 (três) vias, enviará 01 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 264. O interessado que não aceitar o resultado da analise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

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

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

Art. 265. Os métodos oficiais de analise serão aplicados à contraprova.

Art. 266. A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

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

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

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

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

§ 5º Ao perito do interessado serão dados conhecimentos da análise condenatória, prestadas informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

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

§ 7º Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do Laboratório oficial, com assistência dos peritos anteriormente nomeados.

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

Título VII
Dos Estabelecimentos
Capítulo I
Disposições Gerais

Art. 267.Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública Municipal aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I – Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);

II – Certificado de Inspeção Sanitária;

III – Água corrente potável;

IV – Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

V - Ralos no piso;

VI – Ventilação e iluminação adequadas;

VII – Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII – Recipientes com tampa, adequadas para o lixo;

IX – Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;

X- Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI – armários com portas, que atendam à demanda apropriada para guarda de vasilhames e demais utensílios ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a

critério da autoridade sanitária competente;

XII – As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – Perfeita limpeza, higienização e conservação em geral;

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

XV – As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não for descartável sofrer processos de esterilização.

§ 1º A licença para funcionamento Sanitária (Alvará) será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária Municipal competente, obedecidas às especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais e renováveis anualmente devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

§ 2º O Certificado Sanitário será padronizado através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

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

Art.268. É obrigatório o uso de uniforme as pessoas que produz, fabrica, preparam, beneficia, manipula, acondiciona, armazena alimentos. O uniforme completo é composto de calça, camiseta de cor clara, touca, avental, sapato antiderrapante, botas de borracha de cor clara;

Art. 269. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializem alimentos é proibido:

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

II – Fumar, quando estiver manipulando, servido em contato com alimentos;

III – Varrer a seco;

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

V – Comunicar diretamente com residência;

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

§ 1º Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste Capítulo, deverão estar em perfeito estado de conservação e tender ao fim a que se destinem.

Art. 270. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

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

II – Paredes de material liso, lavável e impermeável, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III – Teto de material liso, lavável e impermeável que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV – Balcões e mesas com tampos revestidos de material inoxidável;

V – Pia com água corrente.

Parágrafo único. Materiais não previstos neste Código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas especificas constantes do Código de obras do Município.

Seção I
Cozinhas ou Salas de Manipulação

Art. 271. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e / ou salas de manipulação, deverão observar as seguintes normas:

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

II – Paredes impermeabilizadas, lisas, laváveis, na cores claras;

III – Teto liso, de material adequado que seja lavável, impermeável, pintado na cor clara, que permita perfeita limpeza de higienização;

IV – Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V – Água corrente;

VI – Fogão apropriado, com coifa e / ou exaustor;

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

VIII – Filtro para água quer atenda à demanda;

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

Seção II
Instalações Sanitárias

Art. 272. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo que deverá seguir normas:

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

II – Paredes impermeabilizadas e lisas na cor clara;

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

VII – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo.

§ 1º Além dos dispositivos contidos no parágrafo anterior, ficam os estabelecimentos que comercializem bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

Seção III
Ante-salas

Art. 273. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir:

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

II – Paredes impermeabilizadas;

III – Lavabo com água corrente;

IV – Salão;

V – Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

Seção IV
Depósitos de Alimentos

Art. 274. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

II – Paredes impermeabilizadas, lisas, laváveis na cor clara;

III - Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagens;

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

V – Porta;

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste Capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifes, fabricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esporte, casa de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério das autoridades sanitárias competente.

Capítulo II
Dos Açougues, depósitos de carne, casas de carnes, aves abatidas, peixarias e congêneres

Art. 275. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

II – Embalagens plásticas transparentes pra os gêneros alimentícios;

III – Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados as desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV – Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 276. É proibido no estabelecimento:

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

II – O deposito de carnes moídas e bifes batidos;

III – Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, não aprovada por normas técnicas especificas;

IV – O uso de sebo;

V – A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas aí permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VI – A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes, tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

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

Art. 277.É competência dos órgãos de Vigilância Sanitária do município e do Estado á fiscalização dos estabelecimentos comerciais de produtos e subprodutos de origem animal e bebidas.

Parágrafo único. É competência dos setores descentralizados da Agricultura, a inspeção nos estabelecimentos industriais que processam produtos de origem animal e seus derivados, o mel e cera de abelhas e seus derivados e as bebidas, sendo de competência de órgão de saúde a fiscalização nos ambientes e processos de trabalho.

Art. 278. O veículo para transporte entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I – Dispor de compartimento de carga completamente fechado;

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

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

IV – O peixe pescado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza.

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

Capítulo III
Dos Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Vitaminas, "Drive - in", Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chope, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres

Art. 279. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – As toalhas de mesa, quando adotadas, serão substituídas por outros limpos, logo após a sua utilização, a mesa sempre devera esta limpa para o uso de cada consumidor;

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

Capítulo IV
Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres

Art. 280. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – A copa com piso cerâmico ou material eficiente paredes impermeabilizantes, sendo proibido o uso de madeira;

II – Teto liso, pintado na cor clara;

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

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

V – As toalhas de mesa, quando sujas, serão substituídas por outras, rigorosamente limpas, logo após sua utilização, a mesa sempre devera esta limpa para o uso de cada consumidor;

Parágrafo único. É proibido ainda, nos estabelecimentos mencionados neste capítulo. Servir à mesa, Paes, manteigas e similares sem a devida proteção.

Art. 281. As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 282.As lavadeiras, quando houver, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagem; as paredes devem ser impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente na cor claras, sendo o restante da parede pintadas na cor clara e dispor de:

I – Local para lavagem e secagem de roupas;

II – Deposito de roupas servidas;

III – Deposito, e local exclusivo, para roupas limpas.

Capítulo V
Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres

Art. 283. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II – Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou

feito de igual material, para guarda de farinhas, açucares, fubá e congêneres;

III – Vapor e secagem;

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

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

Parágrafoúnico – É proibido ainda, aos estabelecimentos a que se refere este capítulo, manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

Capítulo VI
Dos Mercados e Supermercados

Art. 284. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, principalmente àquela relacionada aos açougues, bares, padarias, quitandas e casas de frios, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, sua embalagens vazias e utensílios de limpeza;

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

Capítulo VII
Dos Traileres, Comercio Ambulante e Congênere

Art. 285.Os traileres comércio ambulante e congênere obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao dispositivo neste artigo.

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

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

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

§ 2º 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, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao púbico.

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

III – Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, descartável, e descartados e após uma única serventia;

IV – Os alimentos substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veiculo;

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 serservido quente, ser, mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja necessário;

VI – Os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho em prefeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

§ 3º Os traileres, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão conter estacionamento.

Capítulo VIII
Das Feiras Livres, Feiras de Comidas Típicas, Feiras de Arte e Artesanato e Similares

Art. 286. A venda de quaisquer alimentos nas feiras livres ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato do Poder Executivo.

Parágrafo único.Quando comercializados nas feiras livres, na formas estabelecidas no artigo anterior, além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os alimentos, deverão obedecer às exigências constantes deste capítulo.

Art. 287. Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere esse capítulo deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 288. Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observando as seguintes exigências:

I – Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas especialmente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II – A comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, serão permitidos, desde que em veículos, frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalações 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 aves e outros animais vivos;

V – Bancas impermeabilizadas com material adequado para hortifrutigranjeiros;

VI – Fica proibido o fabrico de alimentos.

Capítulo IX
Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Creches, Praças de Esportes, Casas de Espetáculo e Similares

Art. 289. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 290. As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 291. O sistema de suprimento de águas e instalações de esgotamento não deverá permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

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

Art. 292. As piscinas constarão de um tanque sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestuários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 293. Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I – O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável e de superfície lisa;

II – O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitidas mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 (dois metros).

Art. 294.Os lava-pés, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento e 0,20 m (trinta centímetros) de profundidade e 3,00 m (três centímetros) de largura.

Parágrafo único.Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, que deverá ter concentração de, no mínimo, 3,0 mg/l de cloro livre.

Art. 295. Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do Código de Obras do município.

Art. 296. 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 numero representativo de amostra;

b) Cada amostra será constituída de 05 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitros), exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo coliforme nas 05 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;

c) A contagem em placas deverá apresentar um numero inferior a 200 (duzentos) colônias por mililitro, e 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou maias amostras consecutivas;

II – Quantidade física e química;

b) O PH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e oito (oito);

c) A concentração de cloro na água será de 0,8 (quatro décimos) a 1,5 mg/L (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) A concentração de no^2 (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo único – Os exames previstos neste artigo serão realizados no mínimo 03(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 297. A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego do cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 298. O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 01 (um) para cada 1,04 m^2de superfície liquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 299. As piscinas estarão sujeitos à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

Parágrafo único. Os casos de interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 300. O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 301. Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento de água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Art. 302. Aplicam-se às colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 303. As colônias de férias de trabalho ou recuperação, só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente par o escoamento das águas pluviais.

Art. 304. Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possa:

I – Sistema se captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II – Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III – Forma adequada de coleta e destino dos resíduos sólidos de maneira a satisfazer as condições de higiene;

IV – Instalações para lavagem de roupas.

Parágrafo único. A qualidade da água de abastecimento devera ser demonstrada pelos

responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames laboratoriais.

Art. 305. Os circos, parques de diversões 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 para cada 200 (duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

§ 1º Na construção dessas instalações 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 o aterro das fossas, por ocasião de cessação das atividades que a elas derem origem.

Art. 306. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 307. Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na integra ao disposto neste Código.

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

Art. 308.As creches devem atender, no que couber, as disposições deste Código, e às seguintes:

I – Berçário, devendo haver entre os berços e entre as paredes, a distancia mínima de 0,50 m (cinqüenta centímetros);

II – As saleta, para amamentação, providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III – Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães;

IV – Compartimento de banho e higiene das crianças;

V – Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 309. Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes for aplicáveis, deverão atender as seguintes exigências:

I – Terem os dormitórios;

II – Terem cozinhas;

III – Terem refeitório;

IV – Terem instalações sanitárias na forma prevista na Legislação especifica;

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

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

Capítulo X
Dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Casas de Massagem, Saunas, Lavanderias e Similares

Art. 310. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supracitados, deverão possuir, especificamente:

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

II – Toalhas e golas de uso individual, garantido por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas higienizadas após sua utilização;

III – Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

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

V – Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipiente e utensílios previamente esterilizados.

Art. 311. As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I – As banheiras serão de materiais impermeabilizantes ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde publica e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II – O sabonete será fornecido a cada banhista, individualmente, não podendo ser reaproveitado para outro banhista;

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

Art. 312. As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável a todas as exigências deste código, devendo ainda ser dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimentos seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo único. As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I – Depósito de roupas a serem lavadas;

II – Operações de lavagens;

III – Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV – Depósito de roupas limpas.

Capítulo XI
Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Art. 313. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-

sanitárias de forma a satisfazer as exigências da Legislação especifica.

§ 1º Os compartimentos ou locais destinados à preparação venda ou distribuição de alimentos, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

§ 2º Nos internatos, serão observadas ainda as condições referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e os locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicáveis.

§ 3º Os reservatórios de água potável de 50 litros, dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, ano inferior ao correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno, e, no caso dos semi-internatos esta capacidade será de 100 (cem) litros por aluno e 150 (cento e cinquenta), por aluno, respectivamente, no caso dos internatos.

Art. 314. Toda pessoa responsável por serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, públicas e privadas, que atendam ao ensino fundamental, deve obedecer aos padrões de qualidade nutricional e vida, indispensáveis à saúde, ficando expressamente proibida a comercialização de:

a) Bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
b) Balas, pirulitos, e gomas de mascar;
c) Refrigerantes e sucos artificiais;
d) Salgadinhos industrializados;
e) Salgados fritos;
f) Pipocas industrializadas.

§ 1º Deve ser colocado à disposição dos alunos dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos.

§ 2º É vedada a comercialização de alimentos e refrigerantes que contenham, em sua composição química, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais à saúde.

Capítulo XII
Das **Distribuidoras de Bebidas, Depósito de Bebidas e Similares**

Art. 315. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes de material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 316. 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 de bebidas;

II – Vender bebidas fracionadas (pingas);

Capítulo XIII
Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Similares

Art. 317. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

§ 1º Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável;

§ 2º No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas, na cor clara ou material eficiente, inclusive o teto.

Art. 318. É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

II – Comercialização de alimentos fracionados.

Capítulo XIV
Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Anatomia Patológica, Cemitério e Crematório

Art. 319. As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitério e crematório, ficam sujeitos às disposições deste código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e, especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 320. Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agencias funerárias.

Art. 321. Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I – Sala de vigília;

II – Sala descanso e espera, proporcional ao numero de salas de vigílias;

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

IV – O bebedouro a que se refere o inciso anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art. 322. Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I – Sala de necropsia e, neste deverá existir pelo menos:

a) Mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável, lavável

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

II – Câmara frigorífica adequada para cadáveres;

III – Sala de recepção e espera;

IV – Crematório;

V – Tanque para tratamento;

Art. 323. Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder

publico Municipal, obedecendo:

I – Em regiões elevadas, nas contra vertentes de água, no sentido de evitar contaminação das fontes de abastecimento;

II – Em regiões planas, a autoridade sanitária ó poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;

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

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

V – A critério da autoridade competente poderá ser exigido estudo de impacto ambiental, com a expedição do respectivo relatório de impacto no meio ambiente.

Art. 324.Os cemitérios deverão possuir, pelo menos:

I – Local para administração e recepção;

II – Deposito de matérias e ferramentas;

III – Vestiário e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separados por sexo;

Art. 325. Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área ser; á destinado à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo único – Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 326. Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos a previa aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 327. Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Código.

Art. 328.Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 329. As sepulturas comuns (covas simples) obedecerão às dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimentos, 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciadas uma das outras, em rodos os sentidos, no mínimo em 0,60 m (sessenta centímetros).

§ 1º Quando se tratar de cadáveres de crianças ou recém-nascidos estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente a critério da autoridade sanitária competente.

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

Art. 330. A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível poderá ser feito

antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 331. É proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestidos deste material, excetuando-se o caso de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

Parágrafo único. Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 332. Havendo suspeita de que o óbito foi consequência de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 333.A prática de tanatopraxia e/ou embalsamamento somente poderá ser realizada desde que garantida á área física e instalações mínimas, plano de gerenciamento de efluentes e resíduos, de acordo com as da Vigilância Sanitária e, em especial, as normas previstas pelo órgão responsável pelo meio ambiente, como revestimento adequado, bomba injetora, aspiradora, equipamentos e demais materiais de acesso e sutura, com garantia de conforto higrotérmico e luminoso e sistema de climatização.

Art. 334. Toda pessoa que realizar práticas de tanatopraxia e/ou embalsamamento deve implantar todas as normas de proteção à saúde do trabalhador, com equipamentos de proteção individual completo e normas e rotinas padronizadas.

Art. 335. As trasladações serão efetuadas decorridos os 3 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este o caso.

Parágrafo único. Este prazo poderá ser reduzido para 2 (dois) anos, em se tratando de crianças até a idade de 6 (seis) anos, inclusive.

Art. 336. A pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimento de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Parágrafo único. Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem à lavagem ou desinfecção metálica ou outro material impermeável.

Art. 337. O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 338.O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, de um para outro um município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

Parágrafo único.Em se tratando de morte por doença transmissível a exigência do caixão de zinco, metálico ou equivalente, em hipótese alguma poderá ser dispensada.

Art. 339. Se cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a

morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação de cadáver, a juízo das autoridades competente.

Art. 340. As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

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

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

Art. 341.As cinzas ou restos mortais dos corpos cremados poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 342. Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações deste Código.

Capítulo XV
Do Pessoal

Art. 343.Para o exercício das atividades a seguir relacionadas será obrigatório à carteira de saúde emitida pelo Departamento vigilância sanitária Municipal ou o controle da empresa por ela credenciada, a saber:

I – Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II – Hotelarias e similares;

III – Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;

IV – Outras atividades que exijam contato com o publico, a critério da autoridade sanitária.

Art. 344.A carteira de Saúde emitida pelo Departamento vigilância sanitária Municipal de Saúde terá validade por 06 meses (seis) meses, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão.

Parágrafo único. Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvem os mesmos.

Art. 345.Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art. 346. Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente problemas na pele, corrimento nasal, supuração e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação medica por escrito, sob pena de multa.

Art. 347. As pessoas que manipulem alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanitária dos alimentos à higiene dos estabelecimentos e as saúde dos consumidores, em especial, devendo:

I – Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II – Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuários adequados, da cor clara;

III – Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;

IV – Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, após a utilização da instalação sanitária;

V – Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

VI – Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele superficialmente durante o serviço, deverá o funcionário afastar-se imediatamente do local da manipulação de alimento;

VII – Não fumar, mascar gomas ou outras praticas semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos;

VIII – Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

IX – Quando em contato diretamente com os alimentos, ter a unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidas.

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

Art. 348. É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo único.Excetuam-se do disposto neste artigo, as pessoas que pela natureza de sua atividade sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene pessoal.

Capítulo XVI
Substâncias Químicas, Tóxicas e Produtos Perigosos

Art. 349. Toda pessoa que elabore, fabrique, armazene, comercialize ou transporte substância tóxica ou produto perigoso deve solicitar permissão ao serviço de saúde competente e cumprir as exigências regulamentares, em defesa da saúde pública.

§ 1º Considera-se substância tóxica ou produto perigoso, para os efeitos desta Lei, o que é capaz de, por seu grau de combustão, explosividade, emissão radioativa, carga elétrica, propriedade tóxica ou venenosa, pôr em risco a saúde ou a vida dos que nele trabalhem ou dele se utilizem, ou de terceiros em qualquer fase de sua preparação, armazenagem, transporte, utilização ou descarte.

§ 2º A pessoa está proibida de entregar ao público substância e produtos mencionados neste artigo, sem indicação precisa e clara de sua periculosidade, sem a utilização de receituário agronômico prescrito por profissional devidamente habilitado, bem como das instruções para seu uso correto e correspondente tratamento de urgência, quando puser em risco a saúde e a vida da pessoa ou de terceiros.

§ 3º A pessoa está proibida de poluir e/ou contaminar os mananciais de superfície e os subterrâneos, tais como: água de curso e fonte ou superfície e os subterrâneos, tais como: água de curso e fonte ou qualquer outra unidade do sistema de abastecimento de água, como adutora, reservatório e rede de distribuição, com substâncias tóxicas e/ou produtos perigosos.

Capítulo XVII
Da Saúde do Trabalhador

Art. 350. Entende-se por saúde do trabalhador, para fins desta Lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de vigilância epidemiológica e vigilância sanitária, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, e à recuperação e à reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho.

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

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

§ 3º Considera-se trabalhador aquele que exerça atividade produtiva ou de prestação de serviços no setor formal ou informal da economia.

Art.351. A vigilância em saúde do trabalhador compreende um conjunto de práticas sanitárias contínuas e sistemáticas, no sentido de detectar, conhecer, pesquisar e analisar os determinantes e condicionantes dos agravos à saúde relacionados aos processos e ambientes de trabalho, em seus aspectos tecnológicos, social, organizacional e epidemiológico, com a finalidade de planejar, executar e avaliar intervenções sobre esses aspectos, de forma a reduzi-los ou eliminá-los, e promover a saúde.

§ 1º Compete à vigilância em saúde do trabalhador, em caráter suplementar e de acordo com sua competência legal:

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

II - Executar as ações de vigilância em saúde do trabalhador, nos ambientes e nos processos de trabalho, bem como avaliar os fatores causadores de agravos e danos à saúde e os documentos pertinentes;

III - Informar os trabalhadores, empregadores e sindicatos sobre os riscos e agravos à saúde relacionados ao trabalho, respeitados os preceitos éticos;

IV - Estimular e participar de estudos, pesquisas, análise, avaliação dos riscos e agravos potenciais à saúde do trabalhador;

V - Interditar, total ou parcialmente, máquinas, equipamentos, atividades, processos e ambientes de trabalho considerados de risco à saúde dos trabalhadores e da comunidade.

§ 2º Compete à autoridade de vigilância sanitária afastar o trabalhador da atividade laboral quando julgar necessário, de forma a evitar o agravamento da situação encontrada e preservá-lo de riscos à sua integridade.

Art. 352. São obrigações do empregador, sem prejuízo de outras exigências legais:

I - Adequar as condições e a organização do trabalho às condições psicofisiológicas dos trabalhadores;

II - Garantir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos ambientes de trabalho e sua permanência pelo tempo que se fizer necessário, fornecendo as informações e os dados solicitados para o desenvolvimento de suas atividades, estudos e pesquisas, bem como equipamentos de proteção individuais (EPIs) necessários para o desenvolvimento da ação fiscal.

Parágrafo único. Permitir a produção de fotos, filmagens do ambiente e processos de trabalho a fim de caracterizar e fortalecer a ação de vigilância, observando a legislação já existente sobre o segredo industrial.

III - Permitir a entrevista com os trabalhadores quando por solicitação da autoridade de vigilância sanitária em ambiente reservado.

IV - Realizar estudos e pesquisas que visem a eliminar e controlar situações de risco no ambiente de trabalho e esclarecer os trabalhadores sobre elas;

V - Paralisar as atividades produtivas em situações de risco grave ou iminente para a saúde dos trabalhadores e para as áreas circunvizinhas de impacto;

VI - Comunicar imediatamente à autoridade sanitária a ocorrência de situações de risco grave ou iminente no ambiente de trabalho, estabelecendo cronograma de adoção de medidas para seu controle e correção;

VII - Assegurar que, em caso de contratação de serviços, a empresa contratada elabore e implemente programa de controle de saúde de seus trabalhadores, mantendo-o à disposição dos órgãos de vigilância;

VIII - Notificar ao SUS os acidentes e agravos à saúde dos trabalhadores.

Art. 353. A autoridade de vigilância sanitária poderá exigir o cumprimento das normas regulamentadoras e das normas técnicas específicas relacionadas com a defesa da saúde do trabalhador, conforme lei pertinente.

Parágrafo único. Em caráter complementar ou na ausência de norma técnica específica, a autoridade de vigilância sanitária poderá adotar normas, preceitos e recomendações de organismos nacionais e internacionais referentes à proteção da saúde do trabalhador.

Art. 354. As edificações obedecerão a requisitos técnicos que garantam perfeita segurança aos que nelas trabalham.

Título VIII
Do Controle de Zoonoses
Capítulo I
Das Disposições Iniciais

Art. 355.O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do Município, são definidos neste Título.

Art. 356. Fica o Departamento de vigilância sanitária Municipal, responsável pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 357. Para efeito deste Código, entende-se por:

Zoonoses: infecções ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II – Agente Sanitário: médico veterinário da Coordenadora de Controlo de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

III – Órgão Sanitário Responsável: aquele responsável pela coordenação e controle de Zoonoses, do Departamento Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal;

Parágrafo único. Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses, preservarem a saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da Saúde Publica Veterinária.

Art. 358. Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I – Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais;

II – Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais.

Art. 359. Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de Zoonoses às pessoas.

Art. 360. É obrigatório, que todos os proprietários, identifiquem seus animais de estimação, através de coleira, a qual deverá constar o nome e telefone do proprietário, sob pena de multa.

Parágrafo único. É obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Capítulo II
Da Captura de Animais

Art. 361. É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao publico.

Art. 362. Os Cães poderão andar nas vias e logradouros públicos, desde que com uso

adequado de coleira, guia conduzido por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único. Os Cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas usando focinheiras.

Art. 363. Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

§ 1º Será ainda apreendidos todo e qualquer animal:

I – Encontrado solto nas vias publicas ou locas de livre acesso ao publico;

II – Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III – Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV – Mantido em condições inadequadas da vida ou alojamento;

V – Cuja criação ou uso seja vedados pelo presente Código.

§ 2º Se o cão apreendido for portador de registro seu portador deverá ser notificado.

Art. 364. O animal cuja apreensão for impraticável poderá a juízo de o Agente Sanitário ser sacrificado "in loco".

Art. 365. O animal encontrado solta nas vias e logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente pelo seu legitimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

Art. 366. É proibida a criação e a manutenção de animais da espécie suína, bovina, equina, frangos, coelhos e outros animais em zona urbana.

§ 1°. Considera-se zona urbana, os locais atendidos por um ou mais itens da infraestrutura urbana, tais como rua, distribuição de água, iluminação pública e/ou recolhimento de lixo.

§ 2°. Somente na zona rural serão permitidos porcos, chiqueiros ou pocilgas, assim como estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres.

Art.367. Se encontrado animais que são proibidos na zona urbana ou animais soltos em área urbana serão aprendidos.

§ 1º Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado.

§ 2º Os praxes, a que se refere o parágrafo anterior, contados do dia da apreensão do animal, são de 5 (cinco) dias para pequenos e grandes animais.

Art. 368. Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

I – Resgate;

II – Leilão;

III – Adoção;

IV – Doação;

V – Sacrifício;

Art. 369. O cadáver do animal sacrificado ou morto será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Capítulo III
Das Responsabilidades dos Proprietários de Animais

Art. 370. Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único. Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 371. É de responsabilidade dos proprietários, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providencias pertinentes à remoção de objetos por eles deixados em vias publicas.

Art. 372. É proibido abandonar animais em qualquer área publica ou privada.

§ 1º Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados o órgão sanitário responsável.

§ 2º O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de suas funções, as dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 373. A manutenção de animais em edifícios, condomínios será regulamentada pelas respectivas convenções, observadas as disposições do Código de Posturas deste Município, no que diz respeito ao sossego publico.

Art. 374. Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 375. O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 376. Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde haja permanecido animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as praticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 377. Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange a população canina, bem como o credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde, em ato próprio, disciplinando os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos

proprietários ou responsáveis pelos animais e das instituições credenciadas.

Capítulo IV
Dos Animais Sinantrópicos

Art. 378. Ao Município, compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 379. É proibido o acumulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 380. Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de coleções (acúmulos) de liquidas (os), de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 381. Nas obras de construção é obrigatória à drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 382. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar-se medidas indicadas pela autoridade sanitária, competente, no sentido de impedir o acumulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

Título IX
Das Infrações, Penalidades, Fiscalização Sanitária, Procedimentos e do Processo de Execução das Penalidades
Capítulo I
Das Infrações e Penalidades

Art. 383. Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação de saúde.

Art. 384. Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua pratica ou dela se beneficiou.

§ 1º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse da saúde publica.

§ 2º A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo 1º, será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

§ 3º As multas serão aplicadas em UFIR, convertidas em moeda corrente na data do efetivo pagamento.

Art. 385. As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão de produtos

IV – Inutilização de produtos;

V – Interdição de produtos;

VI – Suspensão de vendas e / ou fabricação de produtos;

VII – Propor cancelamento de registro de produtos;

VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX – Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

X – Cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento;

XI – Proibição de propaganda.

Art. 386. As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Leves;

II – Greves;

III – Gravíssimas.

Art. 387. Para imposição da penalidade e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde publica e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde publica que lhe for imputado;

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a pratica do ato;

V – Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;

II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo publico de produto elaborado em desacordo com o disposto na Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;

III – O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV – Causar a infração consequência calamitosa à saúde pública;

V – Se, tendo conhecimentos do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar tomar as providencias de sua alçada, competentes a evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

§ 3º A reincidência especifica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da

penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 388. A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de um soma de dinheiro fixada em UFIR.

§ 1°A pena de multa consiste no pagamento do valor correspondente:

I - nas infrações leves, de 25 a 400 UFIRs;

II - nas infrações graves, de 400 a 800 UFIRs;

III - nas infrações gravíssimas, de 800 a 1200 UFIRs.

§ 2° A Unidade Fiscal de Referência (UFIR), está prevista no art. 355 do Código Tributário Municipal, Lei Municipal n° 1.324/97 de 23.12.1997, e atualizada na Lei Municipal n° 2.056/2012, ou seja, corresponde em 2,31 no mês de dezembro de 2012.

Art. 389. São infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde publica, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e / ou multa.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, armazenar, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessam à saúde publica ou individual competentes ou contrariando o disposto na Legislação sanitária pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento e / ou multa.

III – Instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de analise e de pesquisas clinicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, bancários, estâncias hidrominerais, termais, climatérios, de repousos e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substancias radiativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas de serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentaria, de aparelhos ou materiais para uso odontológico ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), e / ou multa.

IV – Fazer propaganda de produtos alimentícios ou outras que interessem a saúde publica, contrariando a Legislação sanitária e / ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e / ou multa.

V – Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem de acordo com o disposto nas normas legais e / ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo;

VI – Impedir, dificultar deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde.

Penalidades: Advertência, cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento.

VII – Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente;

Penalidades: Advertência, interdição, e / ou multa.

VIII – Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição, e / ou multa.

IX – Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e / ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e / ou civis.

X – Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde publica, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, e / ou multa.

XI – Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto dos registros em a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, e / ou multa.

XII – Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo tenha expirado ou opor-lhes nova data de validade posterior ao prazo vencido;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.

XIII – Expor à venda ou comercializar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde publica que exijam cuidados especiais de conservações, preparações ou transportes sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.

XIV – Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, cumuladas, e / ou multa.

XV – Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar, estabelecimento

de ensino, locais de diversões publicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a Legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento cumulado, e / ou multa.

XVI – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde publica;

Penalidade: Apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento, e / ou multa.

XVII – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da Legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição parcial ou total do estabelecimento, e / ou multa.

XVIII – Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

a) – Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) – Estiverem, deteriorados ou alterados;

c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Penalidades: Apreensão, i e deposito ou apreensão definitiva dos alimentos, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e / ou multa.

XIX – Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessam a saúde pública;

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, e / ou multa, além das penalidades criminais cabíveis;

XX – Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in-natura", aditivos ou outros produtos que interessam à saúde publica, sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição parcial ou total do estabelecimento, e / ou multa.

XXI – Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do registro, e / ou multa.

XXII – Aplicação, por empresas particulares de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais;

Penalidade: Advertência, interdição, cancelamento, de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) e multa.

XXIII – Procedera a cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

XXIV – Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;

Penalidades: Advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão e / ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e multa.

XXV – Para outras infrações não previstas neste capítulo serão aplicadas multas de 25 (vinte e cinco) a 400 (quatrocentas) UFIRs, sem prejuízo da cassação da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), apreensão e/ou interdição do produto, suspensão do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

XXVI – deixar condições de hospedagem para a proliferação do mosquito transmissor da Dengue.

Penalidade: aplicação de multa

Capítulo II
Da Fiscalização e dos Procedimentos

Art. 390. Cabe aos Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que esteja no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as Legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando atuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer à saúde publica.

Parágrafo único. A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, II, IV e V do artigo 360, deste Código, ficando aquelas, constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo, condicionado ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo funcional.

Art. 391. São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:

I – Orientação aos contribuintes

II – Auto de Infração;

III – Termo de Intimação;

IV – Auto de apreensão e Deposito;

V – Auto de Colheita e Amostra;

VI – Auto de Apreensão;

VII – Termo de Interdição.

Seção I
Do Auto de Infração

Art. 392.As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolado ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste título e Processo Administrativo a que se refere à Lei 957, de 20 de dezembro de 1991.

Parágrafo único. Nos caos de infração em mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas quantas forem às infrações.

Art. 393. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal autuante e conterá obrigatoriamente:

I – O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração -, o local, a hora e a data do procedimento;

III – A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeito o infrator;

V – O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;

VI – O nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura, sob carimbo;

VII – A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do autuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado no placar da Prefeitura,quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

Seção II
Do Termo de Intimação

Art. 394.Poderá ser lavrado Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos ou o qual, após o vencimento do prazo concedido, para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único.O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 10 (dez) dias prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do setor de Vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 395. O termo de Intimação será lavrado em três (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A disposição legal ou regulamentar infringida;

III – A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas aos estabelecimentos, a indicação de serviço a ser realizado;

IV – O prazo para execução ou cumprimento da medida determinada;

V – O nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI – A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessas circunstancia pelo servidor fiscal.

Parágrafo único. Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial, quando esteja em local incerto e não saído.

Seção III
Do Auto de Apreensão e Depósito

Art.396. Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não tenham ao disposto neste Código, será lavrado o Auto de apreensão e Depósito a fim de que se procedam as analises fiscais e para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 397. A Auto de apreensão e Depósito será lavrada em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação do responsável pelo produto, bem como o endereço completo.

II – Dispositivo legal infringido e a utilizado no procedimento;

III – Descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto apreendido;

IV – Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI – A assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessas circunstancia pelo auto do procedimento.

Seção IV
Do Auto de Colheita de Amostra

Art. 398. Pra que se proceda a analise fiscal ou de rotina, será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 399. O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou denominação da entidade responsável pelo produto - razão social - e o endereço completo.

II – Dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V – A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessas circunstancia pelo fiscal e/ou autoridade autuante.

Art. 400. O Auto de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via a autoridade sanitária competente para formação do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social, denominação e o seu endereço completo.

II – O dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A discriminação da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – O destino dado ao produto;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

V – A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessas circunstancia pelo autor do procedimento.

Art. 401. Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I – Os produtos comercializados não atendem às especificações de registro e rotulagem;

II – Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou , quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III – O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, que estejam impróprios para os fins que se destinem a critério da autoridade sanitária competente;

IV – Em detrimento da saúde publica, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma disposta nesta Lei;

V – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art.402. Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso III do artigo 410, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I – Ser encaminhados, por fins de inutilização, o local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II – Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, deverão ser devolvidos ao ser legitimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV – No caso de reincidência, fica expressamente proibida á devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III, e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V – Doados a instituições publicas e privadas, desde que beneficentes de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Parágrafo único. As doações obedecerão à programação da Coordenadoria ou Divisão de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Seção V
Do Termo de Interdição

Art. 403. O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, com denominação e razão social, ramo de atividade e o seu endereço completo.

II –Disposições legais infringidas;

III – Medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo

V – Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

V – A assinatura do infrator ou responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstancia e, se possível, a assinatura de duas testemunhas.

Capítulo III
Do Processo de Execução das Penalidades

Art. 404. Transcorrido o prazo de 5 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providencias cabíveis.

Parágrafo único. O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a Legislação vigente, a partir do mês subsequente, inclusive com a inscrição do debito em Divida Ativa.

Art. 405.O infrator poderá oferecer impugnação do Ato de Intimação, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

Parágrafo único. O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 406.A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e deposito, do Auto de Apreensão e do Termo de intimação, será julgado em 1ª (primeira) Instancia, pela

Secretaria Municipal a que estiver subordinado o autuante, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da Lei.

Art. 407. Da decisão da 1ª (primeira) Instancia, caberá recurso voluntário ao Prefeito Municipal, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 408. As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 409. Caberá à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo único. Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos à autoridade pública, para as providências cabíveis.

Capítulo IV
Das Disposições Finais

Art. 410. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 411.Os prazos a que se refere o artigo anterior correm ininterruptamente, aplicando-se, a respeito, as disposições do Código de Processo Civil Brasileiro.

Art.412. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destes, deverá ser feita à ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 413.Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio, serão certificadas no processo a pagina, a data e a denominação do jornal.

Art. 414.Para cumprir as determinações desta Lei autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

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

Art. 415.No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 416. A Secretaria Municipal a que estiver subordinado o autuante ou o Prefeito Municipal, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação sanitária.

Art. 417. As normas técnicas especiais serão baixado por ato do Secretário Municipal a que estiver subordinado o autuante.

Art. 418. Ficam sujeitos á Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) junto ao Departamento Municipal de Vigilância Sanitária todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde publica individual ou coletiva.

Parágrafo único. O Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 419.A Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) terá validade por 12 (doze) meses, deverá ser renovado anualmente.

Art. 420.No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, nova Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), ao adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo a Licença (Alvará) anterior ao Departamento de Vigilância Sanitária.

§ 1º As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados da compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

§ 2º Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará).

§ 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 em prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 421.O Poder Público Municipal, através do Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, 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. 422. Ficam instituídas as Taxas de Funcionamento Sanitário, as quais serão cobradas pelo Município de Modelo dos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 423.As Taxas a que se refere o artigo anterior têm como fato gerador:

I – De Localização – o exercício regular do poder de policia sanitária do Município, consubstanciado na concessão de licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código;

II – De Funcionamento – o exercício regular do poder de policia sanitária do Município, consubstanciado na vigilância constante e potencial à saúde, à higiene e fiscalização sanitária, na forma estabelecida em Lei.

Art. 424. As taxas serão calculadas por meio de coeficientes decimais, aplicáveis sobre a UFIR, de acordo com as tabelas constantes do Anexo Único e que fazem integrante deste Código e serão arrecadadas:

I – Em se tratando de Taxa de Licença para Localização, no ato de licenciamento ou expedição do Alvará Sanitário;

II – Em se tratando de Taxa de Licença para Funcionamento, anualmente, de conformidade com Calendário Fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual de Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário.

Parágrafo único.

Art. 425. Sujeito passivo das Taxas a que se referem os artigos anteriores, são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos à fiscalização sanitária Municipal, na forma deste Código.

Parágrafo único. Além das Taxas de Localização e Funcionamento Sanitário (Alvará), o Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, poderá cobrar as taxas de expedientes e serviços diversos, que terão como fato gerador à prestação de serviços públicos e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte e será calculado na forma do Anexo Único a esta Lei, e dela integrantes.

Art. 426. Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se refere esta Lei, aplicam-se às disposições nela contidas, no que diz respeito à formação do processo, formas, prazos e julgamentos adotados, utilizando-se subsidiariamente o Código Tributário Municipal e/ou o Código de Posturas do Município de Modelo.

Art. 427. Os conceitos e definições da Legislação Federal pertinente, especialmente os das Leis nº 5.991, de dezembro de 1973; 6.259, de 30 de outubro de 1975; 6.360, de 23 de setembro de 1976 e Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969 e seus respectivos regulamentos que dispões sobre o controle sanitário de comercio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, saneamentos e outros produtos, sobre as ações de Vigilância Epidemiológica, programa Nacional de Imunizações, notificação compulsória de doença, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este Código, além daqueles que dispõe a Legislação Estadual supletiva.

Parágrafo único. Aplicam-se, no que couberem, as disposições deste Código, toda Legislação Federal e Estadual relativa à promoção, proteção e recuperação da saúde publica no Município de Modelo.

Art. 428. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as

disposições em contrário.

Art. 429. Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 430. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Modelo, aos 22 de outubro de 2013.

RICARDO LUIS MALDANER
Prefeito Municipal de Modelo

Registrada e Publicada na data supra:

GILDO BATTISTI
Secretário de Administração

ANEXO ÚNICO

TABELA DE TAXAS DOS ATOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

I- ALVARÁ SANITÁRIO		
Código	Descrição	Valores **UFIRs**
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS -11		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
11101	ABATEDOURO E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE CARNE	62,00
11102	CONSERVAS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	62,00
11103	DOCES/PRODUTOS CONFEITARIA (C/CREME)	62,00
11104	MASSAS FRESCAS	62,00
11105	PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INFANTIS	62,00
11106	LATICINIO	62,00
11107	PRODUTOS DIETÉTICOS	62,00
11108	REFEIÇÕES INDUSTRIAIS	62,00
11109	SORVETES E SIMILARES	62,00
11110	PANIFICAÇÃO (FAB/DISTRIB)	62,00
11111	PRODUTOS CONGELADOS	62,00
11199	CONGÊNERES	62,00
A CADA GRUPO DE PRODUTOS SECUNDÁRIOS (ACIMA), INDUSTRIALIZADOS PELA EMPRESA, SERÁ ACRESCIDO O VALOR DE		08,00
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
11201	ÁGUA MINERAL	33,00
11202	AMIDO E DERIVADOS	33,00
11203	BEBIDAS ANALCOÓLICAS, SUCOS E OUTRAS	33,00
11204	BISCOITOS E BOLACHAS	29,00
11205	CACAU, CHOCOLATES E SUCEDANEOS	33,00
11206	CEREALISTA, DEPÓSITO E BENEF. DE GRÃOS	29,00
11207	CONDIMENTOS, MOLHOS E ESPECIARIAS	29,00
11208	CONFEITOS, CARAMELOS, BOMBONS E SIMILARES	29,00
11209	DESIDRATADORA DE VEGETAIS E ERVATEIRAS	33,00
11210	FARINHAS (MOINHOS) E SIMILARES	33,00
11211	GELATINAS, PUDINS, PÓS PARA SPBREMESA E SORVETES	29,00
11212	GELO	33,00
11213	GORD.,ÓLEOS,AXEITES,CREMES(FAB/REF/ENVASADORAS)	33,00
11214	MARMELADAS, DOCES E XAROPES	29,00
11215	MASSAS SECAS	29,00
11216	PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COLONIAIS	29,00

11217	PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS	29,00
11218	INDÚSTRIA DE DERIVADOS DE CANA DE AÇUCAR	33,00
11219	REFINADORA E ENVASADORA DE AÇÚCAR	62,00
11220	REFINADORA E ENVASADORA DE SAL	62,00
11221	TORREFADO DE CAFÉ	62,00
11222	DESIDRAT. DE FRUTAS(UVA,PASSAS,BANANA,MAÇA, ETC)	33,00
11223	ADITIVOS	33,00
11224	TEMPERO A BASE DE SAL	33,00
11225	SALGADINHOS/BATATA FRITA (EMPACOTADO)	62,00
11226	SALGADINHOS E FRITURAS	29,00
11227	SUPLEMENTOS ALIMENTÍCIOS ENRIQUECIDOS	33,00
11299	CONGÊNERES (ACIMA)	33,00
A CADA GRUPO DE PRODUTOS SECUNDÁRIOS (ACIMA), INDUSTRIALIZADOS PELA EMPRESA, SERÁ ACRESCIDO O VALOR DE		08,00
LOCAL DE ELABORAÇÃO E/OU VENDA ALIMENTOS -12		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
12100	AÇOUGUE	29,00
12101	ASSADORA DE AVES E OUTROS TIPOS DE CARNE	23,00
12102	CANTINA ESCOLAR	23,00
12103	CANTINA DE ESCOLA PÚBLICA	ISENTO
12104	CASA DE CARNES	23,00
12105	CASA DE FRIOS (LACTICIOS E EMBUTIDOS)	33,00
12106	COZINHA DE ESCOLAS	21,00
12107	COZINHA DE ESCOLAS PÚBLICAS	ISENTO
12108	CONFEITARIA	29,00
12109	COZINHA CLUBE/HOTEL/MOTEL/CRECHE/BOITE/SIMILARES	29,00
12110	CASA DE SUCOS/CALDO DE CANA E SIMILARES	29,00
12111	COZINHA DE LACTARIOS/HOSP/MATER/CASAS SAÚDE	29,00
12112	COMÉRCIO ATACADISTA/DEPÓSITO DE PROD. PERECÍVEIS	42,00
12113	FEIRA LIVRE	13,00
12114	LANCHONETE	29,00
12115	MERCEARIA/ARMAZEM (ÚNICA ATIVIDADE)	29,00
12116	PADARIA/PANIFICADORA	29,00
12117	PASTELARIA	23,00
12118	PEIXARIA (PESCADOS)	29,00
12119	PIZZARIA	29,00
12120	PRODUTOS CONGELADOS	23,00
12121	RESTAURANTE/BUFFET/CHURRASCARIA	29,00
12122	ROTISSERIE	23,00
12123	SERV.CARRO/DRIVE-IN/QUIOSQUE/TRAILLER E SIMILAR	23,00
12124	SORVETERIA E/OU POSTO DE VENDA	29,00
12125	MERCADO SUPER/MINI (SOMATÓRIO DAS ATIVIDADES)	29,00

12199	CONGÊNERES (ACIMA)	29,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE (ACIMA), O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS.		
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
12201	BAR/BOATE/WISKERIA	21,00
12202	VENDA AMBULANTE(CARRINHO PIPOCA/MILHO/SAND.,ETC)	17,00
12203	CAFÉ	17,00
12204	DEPÓSITO DE BEBIDAS	21,00
12205	DÉPÓSITO DE FRUTAS E VERDURAS	21,00
12206	ENVASADORA DE CHÁS/CAFÉS/CONDIMENTOS/ESPECIARIAS	21,00
12207	FEIRA-LIVRE/COMÉRCIO AMB. ALIMENTOS NÃO PERECÍV.	21,00
12208	QUITANDA, FRUTAS E VERDURAS	21,00
12209	BOMBONIERE	29,00
12210	DEPÓSITO DE PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	21,00
12211	COMÉRCIO ATACADISTA PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	21,00
12299	CONGÊNERES (ACIMA)	21,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE, O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS		
INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE-13		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
13101	AGROTÓXICOS	62,00
13102	COSMÉTICO, PERFUME E PRODUTOS DE HIGIENE	62,00
13103	INSUMOS FARMACEUTICOS	62,00
13104	PRODUTOS FARMACEUTICOS	62,00
13105	PRODUTOS BIOLÓGICOS	62,00
13106	PRODUTOS DE USO LABORATORIAL	62,00
13107	PRODUTOS DE USO MEDICO/HOSPITALAR	62,00
13108	PRODUTOS DE USO ODONTOLÓGICO	62,00
13109	PROTESES (ORTOP/ESTÉTICA/AUDITIVA/ETC.)	62,00
13110	SANEANTES DOMISSANITARIOS	62,00
13199	CONGÊNERES (ACIMA)	62,00
A CADA GRUPO DE PRODUTOS SECUNDÁRIOS (ACIMA), INDUSTRIALIZADOS PELA EMPRESA, SERÁ ACRESCIDO O VALOR DE		08,00
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
13201	EMBALAGENS	33,00
13202	EQUIP/INSTRUMENTOS LABORATORIAL	33,00
13203	EQUIP/INSTRUMENTOS MÉDICOS/HOSPITALAR	33,00
13204	EQUIP/INSTRUMENTO ODONTOLÓGICO	33,00

13205	PRODUTOS VETERINÁRIOS	33,00
13299	CONGÊNERES (ACIMA)	33,00
A CADA GRUPO DE PRODUTOS SECUNDÁRIOS (ACIMA), INDUSTRIALIZADOS PELA EMPRESA, SERÁ ACRESCIDO O VALOR DE		08,00
FABRICAS E CONFECÇOES EM GERAL -14		
14101	FABRICAÇÃO DE MOVEIS	62,00
14102	FABRICAÇÃO DE PORTAS E ARTIGOS DE MADEIRA	62,00
14103	FABRICAÇÃO DE ARTEFATOS DE COURO, ARTIGOS PARA VIAGEM	62,00
14104	FABRICAÇÃO DE URNAS FUNERÁRIAS	62,00
14105	FABRICAÇÃO DE CALÇADOS	62,00
14106	FABRICAÇÃO DE ARTEFATOS DE CONCRETO, CIMENTO, FIBROCIMENTO, GESSO E MATERIAS SEMELHANTES	62,00
14107	CONFECÇÕES DE ARTIGOS DO VESTUARIO E ACESSORIOS	62,00
14108	CONFECÇÕES DE ARTIGOS DE CAMA MESA E BANHO	62,00
14109	FABRICAÇÃO DE SABÃO, DETERGENTES, PRODUTOS DE LIMPEZA, COSMETICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIAS E DE HIGIENE PESSOAL	62,00
14110	FABRICAÇÃO DE ESTRUTURAS/ ESQUADRIAS METALICAS	62,00
14111	FABRICAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS	62,00
14112	FABRICAÇÃO DE BATERIAS	62,00
14113	FABRICAÇÃO DE ROUPAS PARA ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO	62,00
14114	FABRICAÇÃO DE CABINES, CARROCERIAS E REBOQUES PARA CAMINHÕES	62,00
14115	FABRICAÇÃO DE MÓVEIS DE MÁRMORE SINTÉTICO	62,00
14116	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS QUIMICOS	62,00
14117	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE BORRACHA E DE MATERIAL PLÁSTICO	62,00
14118	FABRICAÇÃO DE BEBIDAS	62,00
14199	CONGÊNERES (ACIMA)	62,00
A CADA GRUPO DE PRODUTOS SECUNDÁRIOS (ACIMA), INDUSTRIALIZADOS PELA EMPRESA, SERÁ ACRESCIDO O VALOR DE		08,00
COMÉRCIO DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE -15		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
15101	COM./DISTRIB. DE AGROTÓXICOS	62,00
15102	COM./DISTRIB. DE MEDICAMENTOS	62,00
15103	COM./DISTRIB. DE PRODUTOS LABORATORIAL	62,00
15104	COM./DISTRIB. DE PRODUTOS MÉDICO/HOSPITALAR	62,00
15105	COM./DISTRIB. DE PRODUTOS ODONTOLÓGICO	62,00
15106	COM./DISTRIB. DE PRODUTOS VETERINÁRIO	62,00
15107	COM./DISTRIB. DE SANEAMENTO/DOMISSANITÁRIOS	62,00

15108	PRODUTOS QUÍMICOS	62,00
15199	CONGÊNERES (ACIMA)	62,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE, O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS		
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
15201	ALIMENTAÇÃO ANIMAL (RAÇÃO / SUPLETIVOS)	29,00
15202	COM./DIST.COSMÉT,PERFUMES, PRODUTOS HIGIENE	29,00
15203	EQUIP/INSTRUMENTOS AGRÍCOLA, FERRAGENS, ETC.	29,00
15204	EQUIP/INSTRUMENTOS LABORATORIAL	29,00
15205	EQUIP/INSTRUMENTOS MÉDICO/HOSPITALAR	29,00
15206	EQUIP/INSTRUMENTOS ODONTOLÓGICO	29,00
15207	FERTILIZANTES / CORRETIVOS	29,00
15208	SEMENTES/SELECIONADAS/MUDAS	29,00
15299	CONGÊNERES (ACIMA)	29,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE, O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS		
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE - 16		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
AMBULATÓRIOS/CLÍNICAS		
16101	AMBULATÓRIO MÉDICO	21,00
16102	AMBULATÓRIO VETERINÁRIO	21,00
16103	BANCO DE LEITE HUMANO	33,00
16104	BANCO DE ÓRGÃOS (OLHOS, RINS, FIGADO, ETC)	62,00
16105	CLÍNICA MÉDICA	62,00
16106	CLÍNICA VETERINÁRIA	62,00
16107	HEMODIALISE	62,00
16108	PRONTO SOCORRO	
16109	PRONTO SOCORRO ENVOLVIDO COM SAÚDE PÚBLICA	ISENTO
16110	POLICLINICA	62,00
FONTES DE RADIAÇÕES IONIZANTES		
16201	RADIOIMUNOENSAIO	62,00
16202	RADIOTERAPIA	62,00
16203	RADIOLOGIA MÉDICA	62,00
16204	RADIOLOGIA ODONTOLÓGICA	62,00
16205	MEDICINA NUCLEAR	62,00
16206	RADIOLOGIA INDUSTRIAL	62,00

ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS		
16301	FARMÁCIA PRIVATIVA (HOSP/CLÍNICA/ASSOC. ETC)	62,00
16302	FARMÁCIA (ALOPÁTICA)	62,00
16303	FARMÁCIA (HOMEOPÁTICA)	62,00
16304	DROGARIA	42,00
16305	POSTO DE MEDICAMENTOS	42,00
16306	DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS	42,00
16307	ERVANARIA	42,00
16308	UNIDADE VOLANTE	42,00
ESTABELECIMENTOS HOSPITALARES		
16401	HOSPITAL ESPECIALIZADO - (SOMA DAS ATIVIDADES)	33,00
16402	HOSPITAL GERAL - (SOMA DAS ATIVIDADES)	33,00
16403	HOSPITAL INFANTIL - (SOMA DAS ATIVIDADES)	33,00
16404	MATERNIDADE - (SOMA DAS ATIVIDADES)	33,00
ESTABELECIMENTOS LABORATORIAIS		
16501	LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS	62,00
16502	LABORATÓRIO DE ANÁLISES BROMATOLOGICAS	62,00
16503	LABORATÓRIO DE ANATOMIA E PATOLOGIA	62,00
16504	LABORAT. DE CONTROLE QUALIDADE IND. FARMACÊUTICA	62,00
16505	LABORATÓRIO QUÍMICO-TOXICOLÓGICO	62,00
16506	LABORATÓRIO CITA/GENÉTICO	62,00
ESTABELECIMENTOS DE HEMOTERAPIA		
16601	SERVIÇO DE HEMOTERAPIA	62,00
16602	BANCO DE SANGUE	62,00
16603	BANCO DE SANGUE ENVOLVIDO COM SAÚDE PÚBLICA	ISENTO
16604	POSTO DE COLETA DE SANGUE	62,00
16605	AGENCIA TRANSFUSIONAL DE SANGUE	62,00
16606	SERVIÇO INDUSTRIAL DERIVADOS DE SANGUE	62,00
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
16701	CLÍNICA DE ULTRASOM	62,00
16702	CLÍNICA DE FISIOTERAPIA E/OU REABILITAÇÃO	62,00
16703	CLÍNICA DE PSICOTERAPIA/DESINTOXICAÇÃO	62,00
16704	CLÍNICA DE PSICANÁLISE	62,00
16705	CLÍNICA DE ODONTOLOGIA	62,00
16706	CLÍNICA DE TRATAMENTO E REPOUSO	62,00
16707	CLÍNICA DE ORTOPEDIA	62,00
16708	CONSULTÓRIO MÉDICO	29,00
16709	CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO	29,00
16710	CONSULTÓRIO DE FISIOTERAPIA	29,00

16711	CONSULTÓRIO DE PSICANALISE	29,00
16712	CONSLTÓRIO VETERINÁRIO	29,00
16713	ESTABELECIMENTO DE MASSAGEM	29,00
16714	LABORATÓRIO DE PROTESE DENTÁRIA	62,00
16715	LABORATÓRIO DE PRÓTESE AUDITIVA	62,00
16716	LABORATÓRIO DE PRÓTESE ORTOPÉDICA	62,00
16717	ÓTICA	33,00
16718	LABORATÓRIO DE ÓTICA	62,00
16719	SERVIÇOS EVENTUAIS(P/ATERIAL,COLETA/TIPO SANGUE)	62,00
16720	CONSULTÓRIO NUTRICIONAL	29,00
16721	CLÍNICA DE FONOAUDIOLOGIA	29,00
16799	CONGÊNERES (ACIMA)	62,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE, O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS		
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE - 17		
MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
17101	ASILO	33,00
17102	BOITE	33,00
17103	DESINTETIZADORA E OU DESRATIZADORA	33,00
17104	ESTAÇÃO HIDROMINERAL/TERMAL/CLIMATERIO	33,00
17105	ESTAB. ENSINO PRÉ-ESCOLAR MATERIAL	33,00
17106	ESTAB. ENSINO PRÉ-ESCOLAR CRECHE	33,00
17107	ESTAB. ENSINO PRÉ-ESCOLAR JARDIM INFÂNCIA	33,00
17108	ESTAB. ENSINO 1, 2, 3 GRAUS E SIMILARES	33,00
17109	ESTAB. ENSINO (TODOS GRAUS) REGIME INTERNATO	33,00
17110	ESTAB. ENSINO(TODOS GRAUS)PÚBLICO OU COMUNITÁRIO	ISENTO
17111	ESCOLA DE IDIOMAS	29,00
17112	SAUNA	29,00
17113	ZOOLÓGICO	33,00
17114	PISCINA COLETIVA	33,00
17199	CONGÊNERES (ACIMA)	33,00
MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO		
17201	ACADEMIA DE GINÁST/DANÇA/ARTES MARCIAIS/SIMILAR	33,00
17202	AGROPECUARIA	42,00
17203	CASA DE ESPETÁCULO (DISCOTEC./BAILE/SIMILARES)	33,00
17204	SERVIÇO LAVAGEM DE VEÍCULOS	29,00
17205	BARBEARIA	17,00
17206	CAMPING	33,00
17207	CÁRCERE	ISENTO

17208	CLUBES/ASSOCIAÇÕES/COMUNIDADES	17,00
17209	CENTRO DE CONDUTORES	29,00
17210	CEMITÉRIO/NECROTÉRIO	29,00
17211	CINEMA/AUDITÓRIO/TEATRO	29,00
17212	CIRCO/RODEIO/HIPICA/PARQUE DIVERSÃO	17,00
17213	ESTAÇÃO DE TRATAMENTO ÁGUA P/ABAST. PÚBLICO	ISENTO
17214	ESTAÇÃO TRATAMENTO DE ESGOTO PÚBLICO	ISENTO
17215	ESTÉTICA FACIAL	21,00
17216	HOTEL (HOSPEDAGEM) (POR CÔMODO)	04,00
17217	DORMITÓRIO (POR CÔMODO)	04,00
17218	MOTEL (HOSPEDAGEM) (POR CÔMODO)	04,00
17219	DELEGACIA DE POLICIA	ISENTO
17220	PRODUTOS ARTESANAIS	21,00
17221	ORFANATO/PATRONATO	33,00
17222	REPARTIÇÃO PUBLICA	ISENTO
17223	PARQUE DE DIVERSÃO	17,00
17224	PENSÃO (POR CÔMODO)	04,00
17225	QUARTEL	ISENTO
17226	SALÃO DE BELEZA/MANICURE/CABELEIREIRO/PEDICURE	25,00
17227	SHOPPING (ÁREA COMUM - EXCETO ESTABELECIMENTO)	33,00
17228	SERVIÇO E VEÍCULO TRANSPORTE ALIMENTOS P/VEÍCULO	17,00
17229	SERVIÇO DE COLETA, TRANSP. E DESTINO DO LIXO	33,00
17230	SERVIÇO DE LIMPEA DE FOSSA	25,00
17231	SERVIÇO DE LIMPEZA/DESINF. DE CAIXA DE ÁGUA	25,00
17232	COM.GERAL(ELETRODOM./CALÇADOS/TECIDO/DISCO/VEST)	25,00
17233	POSTO COMBUSTÍVEL	33,00
17234	PET SHOP	21,00
17235	PESQUE PAGUE	25,00
17236	LAVANDERIA	25,00
17237	ESCRITÓRIO EM GERAL	17,00
17238	REPRES. COMERCIAIS SEM DEPÓSITO DE MERCADORIAS	17,00
17239	AGÊNCIA BANCÁRIA E SIMILARES	33,00
17240	GARAGEM/ESTACIONAMENTO COBERTO	17,00
17241	METALURGICA	62,00
17242	ATIVIDADES DE IMPRESSÃO	62,00
17243	IGREJAS E SIMILARES	ISENTO
17244	FLORICULTURA/MUDAS	25,00

17245	DISTRIBUIDORA DE GAS	29,00
17246	DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EM GERAL	29,00
17247	MANUTENÇÃO, REPARAÇÃO E INSTALAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS	29,00
17248	OFICINA/CONCERTOS	29,00
17249	TRANSPORTADORA PRODUTOS PERECÍVEIS (POR VEÍCULO)	08,00
17250	TRANSPORTE COLETIVO (TERRESTRE, MARÍTIMO E AÉREO)	21,00
17251	CASA DE DIVERSÃO (JOGOS ELETRÔNICOS/BOLICHE/ETC)	29,00
17252	TABACARIA	29,00
17299	CONGÊNERES (ACIMA)	29,00
ESTABELECIMENTOS COM MAIS DE UMA ATIVIDADE, O VALOR DA TAXA SERÁ A SOMA EM UFIRs DAS ATIVIDADES EXERCIDAS		

II - ALVARÁ SANITÁRIO PARA HABITAÇÃO	
ÁREA CONSTRUÍDA EM M²	
APARTAMENTO(PRÉDIO) (P/M²)	0,20
RESIDÊNCIA (P/M²)	0,20
AMPLIAÇÃO (P/M²)	0,20
HABILITAÇÃO POPULAR ATÉ 40M² (P/M²)	ISENTO
SALA COMERCIAL (P/M²)	0,20
GINÁSIO/ESTÁDIO E SIMILARES (P/M²)	0,20
GALPÃO/DEPÓSITO E SIMILARES (P/M²)	0,20
GARAGEM/ESTACIONAMENTO COBERTO (P/M²)	0,20
ESTABELECIMENTO DE SAÚDE (P/M²)	0,20
ESTABELECIMENTO DE ENSINO (P/M²)	0,20
ESTABELECIMENTO DE GINÁSTICA E LAZER (P/M²)	0,20
MATERIAL/CRECHE/JARDIM DE INFÂNCIA/ASILO (P/M²)	0,20
HABITAÇÃO COLETIVA-INTERNA E SIMILARES (P/M²)	0,20
CEMITÉRIOS E AFINS (P/M²)	0,20
CONGÊNERES (ACIMA) (P/M²)	0,20

III - ANÁLISE DE PROJETOS (TAXA ATÉ 100M²)	
APARTAMENTO/RESIDÊNCIA E SIMILARES	13,00
ESTABELECIMENTO DE SAÚDE	13,00
ESTABELECIMENTO DE ENSINO	13,00
ESTABELECIMENTO DE GINÁSTICA/LAZER E SIMILARES	13,00
ESTABELECIMENTOS E LOCAIS DE TRABALHO	13,00
MATERNAL/CRECHE/JARDIM INFÂNCIA/ASILO	13,00
CEMITÉRIOS E AFINS	13,00
CONGÊNERES (ACIMA)	13,00
PARA CADA M² DE PROJETO ANALISADO ACIMA DE 100M²	0,10

IV - SERVIÇOS DIVERSOS	
SEGUNDA VIA DO ALVARÁ SANITÁRIO	01,00
VISTORIA (A PEDIDO DO INTERESSADO) DE NATUREZA SIMPLES DE NATUREZA COMPLEXA	 02,00 03,00
VISTOS EM RECEITAS E NOTIFICAÇÕES DE RECEITAS	 ISENTO
LICENÇAS IMPORTAÇÃO DE PROD. SUJEITOS A FISCALIZ. SANITÁRIA LIVRE TRANSITO DE PRODUTOS SUJEITOS A FISCALIZAÇÃO SANITARIA.	 04,00 04,00
LIBERAÇÃO DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE LIBERAÇÃO PETIT PARQUET (P/VOLUME) LIBERAÇÃO COLIX POSTEAUX (P/VOLUME) LIBERAÇÃO PRODUTOS (PACIENTE ESTADO TERMINAL)	 02,00 02,00 ISENTO
AUTENTICAÇÃO LIVROS FARMAC./DROGARIA/LAB.PRÓTESE/ÓTICA E SIMILARES	 01,00
BAIXA ALVARÁ SANITÁRIO ESTAB. SUJEITO FISC. SANITÁRIA	ISENTO
BAIXA DE RESP. TÉCNICA (ESTAB.SUJEITO FISC.SANITÁRIA)	01,00
MUDANÇA DE RESPONSAB. (ESTAB.SUJEITO FISC. SANITÁRIA)	01,00
MUDANÇA DE ENDEREÇO (ESTAB. SUJEITO FISC. SANITÁRIA)	01,00
CERTIDÃO (QUALQUER NATUREZA) ATÉ 50 LINHAS ACIMA DE 50 LINHAS	 01,00 02,00

V - TAXA DE LICENÇA P/EXERCÍCIO DE COMÉRCIO EVENTUAL OU AMBULANTE

	DIA	MÊS	ANO
COMÉRCIO EVENTUAL	04,00	06,00	13,00
COMÉRCIO AMBULANTE	04,00	13,00	25,00
COMÉRCIO EVENTUAL E AMBULANTE	04,00	13,00	25,00

Gabinete do Prefeito Municipal de Modelo SC aos 22 de outubro de 2013.

RICARDO LUIS MALDANER
PREFEITO MUNICIPAL

Registrada e Publicada na data supra:

GILDO BATTISTI
SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO