

APRESENTAÇÃO

Consagrando o princípio de que a saúde é um direito de todos e um dever do Estado, garantido por políticas sócio-econômicas e considerando os princípios do Sistema Único de Saúde – SUS foi elaborado este código de Saúde, objetivando a efetiva redução de riscos de doenças e outros agravos e para isso indicar os caminhos e viabilizar os mecanismos do profissional de saúde no cumprimento de suas obrigações e ajustar o desequilíbrio que ainda existe entre a demanda e o acesso aos serviços essenciais de saúde.

Este código inova a nível Legislativo o conceito de Vigilância a Saúde, que supera as diferenças entre Vigilância Sanitária, integra as ações individuais e coletivas as ações da rede de saúde com as atividades executadas fora das unidades.

Certo da importância que seus princípios representam, bem como pela necessidade de uma modernização da legislação que dispõe sobre a matéria o Departamento de Vigilância Sanitária, representado pela Secretaria Municipal de Saúde de Tapurah elaborou este Código Sanitário para o município tendo como objetivo principal o bem comum da população.

Vigilância sanitária

“Nenhuma forma de controle alimentar é eficaz sem o apoio da maioria dos interessados e o respaldo de uma opinião pública bem informada. Na verdade, a educação deve preceder a lei, pois esta por si só, não melhora a higiene dos alimentos: lançar regulamentos sem preparar o caminho é o mesmo que semear sem ter preparado a terra”.

ÍNDICE

Apresentação.....	01
Do código sanitário do município.....	07
Do sistema único de saúde.....	08
Da proteção à saúde.....	09
Vigilância sanitária.....	10
Da licença sanitária.....	14
Saúde e saneamento ambiental.....	15
Saneamento da zona rural.....	16
Das águas e seus usos, do padrão de potabilidade.....	17
Dos esgotos sanitários e do destino dos dejetos.....	19
Das piscinas saunas e locais de banho.....	20
Das águas pluviais.....	23
Da metodologia para acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte e destino final dos resíduos dos serviços de saúde.....	24
Da vigilância epidemiológica.....	27
Das calamidades públicas.....	28
Dos hospitais e similares.....	29
Da proteção contra radioatividade.....	29

Dos laboratórios de análises clínicas e congêneres.....	30
Institutos e clínicas de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza cabeleireiros, barbearias e congêneres.....	30
Estabelecimentos de assistência odontológica e laboratórios de próteses.....	31
Estabelecimentos que industrializem e comercializem lentes oftalmológicas.....	32
Estabelecimentos veterinários e congêneres.....	32
Instituto ou clínicas de fisioterapia e congêneres.....	33
Dos bancos de sangue similares.....	34
Dos estabelecimentos produtores, revendedores e manipuladores de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e similares.....	36
Dos cemitérios, necrotérios, capelas mortuárias, crematórias e atividades mortuárias.....	38
Funerárias.....	39
Das habitações e edificações em geral.....	40
Dos hotéis, motéis, pensões, restaurantes, lanchonetes, cafés, padarias, confeitarias e similares.....	42
Estação rodoviária, aeroportos e congêneres.....	44
Das feiras livres, feiras de comidas típicas, festivais e similares.....	45
Comércio de ambulante de alimentos.....	46
Dos estabelecimentos industriais, comerciais e da segurança do trabalhador urbano.....	47
Da segurança do trabalhador.....	48

Dos resíduos industriais gasosos.....	49
Dos locais de diversão e esporte, das colônias de férias, dos acampamentos e estação de águas.....	49
Dos serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pintura pulverizada ou vaporizada e similares.....	50
Dos combustíveis líquidos e gasosos.....	51
Da proteção individual dos trabalhadores.....	52
Dos explosivos e similares.....	53
Da segurança do trabalhador rural.....	53
Dos produtos químicos.....	55
Uso de inseticidas e raticidas.....	58
Da criação de animais domésticos.....	60
Da prevenção e do controle zoonoses.....	61
Estabelecimentos de trabalho comerciais e industriais.....	62
Creches e escolas.....	63
Cinemas, teatros, locais de reuniões, circos e parques de diversões.....	64
Locais de reunião para fins religiosos.....	65
Academias de ginásticas.....	65
Lavanderias públicas e privadas.....	66
Da proteção dos alimentos.....	67

Transporte de gêneros alimentícios.....	76
Panificadoras, confeitarias e congêneres.....	76
Do registro e alimentos.....	78
Dos padrões de identidade e qualidade.....	79
Colheita de amostras e análises fiscal.....	80
Da vigilância sanitária dos alimentos.....	81
Da apreensão e inutilização de alimentos.....	85
Dos manipuladores de alimentos.....	86
Dos estabelecimentos de produção e manipulação de alimentos.....	87
Estabelecimentos industriais e comerciais de carnes e derivados ou subprodutos.....	91
Estabelecimentos que comercializem pescados.....	92
Comércio de leites e laticínios.....	93
Das infrações.....	94
Das Penalidades.....	94
Das disposições finais e transitórias.....	97
Anexos.....	98

LEI MUNICIPAL Nº 668/2006, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2006.

SÚMULA: *dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde, pelo Código Sanitário do município de Tapurah e dá outras providências.*

O Senhor CARLOS ALBERTO CAPELETTI Prefeito Municipal de Tapurah, Estado de Mato Grosso, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e EU sanciono a seguinte:

L E I

PARTE I
DO CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO

Art. 1º. A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, dever do Município, concorrentemente com o Estado e com União, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde bem-estar físico, mental e social da coletividade.

Art. 2º. É dever da coletividade e dos indivíduos, em particular, cooperar com os órgãos e as entidades competentes, adotando uma forma de vida higiênica e saudável, combatendo a poluição em todas as suas formas, orientando, educando e observando as normas legais de educação e saúde.

Art. 3º. Esta Lei contém medidas de polícia administrativa de competência do Município em matéria de higiene pública, costumes locais, funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços e residências, instituindo as necessárias relações entre os poderes públicos e municípios.

Parágrafo Único - A administração pública local, para disciplinar e restringir direitos e liberdades individuais em razão do bem estar da coletividade deverá exercer o poder de polícia administrativa como esta Lei lhe confere.

Art. 4º. As Autoridades Sanitárias, no exercício da função como integrantes das equipes e grupos técnicos da Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Vigilância em Saúde do Trabalhador, farão cumprir as Leis, Regulamentos e Normas Técnicas Especiais (NTE), expedindo termos de autos de infração, notificação e de imposição de penalidade.

Art. 5º. As Autoridades Sanitárias terão livre acesso a qualquer hora em todos os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços do Município de Tapurah – MT.

Art. 6º. O Departamento de Vigilância Sanitária exercerá o poder de polícia sanitária, quanto ao disposto neste código.

TÍTULO I **DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**

Art. 7º. A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde, somente serão efetuados depois de devidamente licenciados pelo órgão competente do Sistema Único de Saúde – **SUS**, e pelo órgão competente de Meio Ambiente.

Art. 8º. O Município integrará o Sistema Único de Saúde - **SUS**, orientando por princípios e diretrizes previstas no artigo 198, da Constituição Federal e nas Leis N.º. 8080, de 19 de setembro de 1.990 e 8.142, de 28 de setembro de 1.990.

Art. 9º. O Sistema de Saúde do Município de Tapurah - MT terá uma unidade funcional, administrativa e orçamentaria, responsável pelos cuidados básicos da saúde da população que vive em um território determinado, e será denominado de Distrito Sanitário.

Art. 10º. Como unidade orçamentária e gerencial, com autonomia funcional, efetuará as atividades do **SUS**, no que tange aos programas de atenção a saúde, educação, investigação, administração geral, serviços gerais e direção.

Art. 11º. O Sistema Único de Saúde de Tapurah-MT, tendo como pressuposto básico a saúde/doença como um processo socialmente determinado, com suporte num conhecimento multidisciplinar, impõe tarefa em processos de naturezas distintas, tais como: política normativa, gerencial, organizativa e operacional, apontando como direcionamento, para os seguintes objetivos:

I - Obter o maior impacto possível nos principais problemas de saúde da população, com vistas a melhoria do seu estado de saúde;

II - Alcançar universalidade de prestação de cuidados a saúde em condições eqüitativas para os distintos grupos sociais;

III - Oferecer serviços de caráter integral, com a maior eficiência e eficácia possível, desde a perspectiva econômica até a política e a social;

IV - Fortalecer a Gestão descentralizada e participativa do SUS a nível local, visando a descentralização e o controle social sobre a produção e consumo de saúde.

Art. 12º. O Sistema Único de Saúde será regionalizado e hierarquizado, entendendo-se por:

I – Regionalização - a divisão de espaços geográficos dos serviços de saúde, agregando à noção de funcionalidade e governabilidade do Sistema, tendo por base um eixo político administrativo, em que se tenha compatibilidade num espaço, as políticas sociais e coletivas;

II – Hierarquização - organização dos serviços por níveis de atenção que variam segundo as suas complexibilidades tecnológicas e de uma organização familiar de conotação seletiva, que atende um perfil das necessidades num determinado tempo e espaço.

TITULO II

DA PROTEÇÃO À SAÚDE

Art. 13º. Compete ao município, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, exercer ações de Vigilância Sanitária, com 02 finalidades, de promover, recuperar e manter a saúde da

população, através da fiscalização de controle, junto à comunidade, a princípio de caráter preventivo, com educação sanitária concomitante.

I - Do Saneamento Básico e Ambiental

- a)** As águas e seus usos, o padrão de potabilidade e fluoretação;
- b)** Os esgotos sanitários, o destino final de seus dejetos e as águas servidas;
- c)** Do industrial, do lixo séptico e de substância tóxicas e radioativas.

II - Das Normas de Segurança e Higiene:

- a)** Epidemiológica
- b)** Dos hospitais, maternidade, casas de saúde, creches e estabelecimentos congêneres;
- c)** Da radioatividade
- d)** Dos laboratórios de análises e produtos farmacêuticos;
- e)** Dos bancos de sangue e congêneres;
- f)** Das farmácias, drogarias, ervanárias e congêneres;
- g)** Dos cemitérios, necrotérios, crematórios e congêneres;
- h)** Das habilitações e edificações em geral;
- i)** Dos hotéis, motéis, pensões, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias e congêneres;
- j)** Dos estabelecimentos de ensino e de prestação de serviços em geral;
- k)** Dos mercados e feiras livres;
- l)** Dos estabelecimentos comerciais e industriais;
- m)** Da segurança do trabalhador urbano e rural;
- n)** Das barbearias, cabeleireiros, saunas e congêneres;

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 14º. O órgão municipal competente contará com um corpo de fiscalização treinado especificamente para o desempenho de ações de Vigilância, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis utilizando processos e método científico e adequado,

aplicação de normas e padrões aprovados pelo Governo Federal com vista à obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 15º. Segundo a Lei 8.080/90, entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I – o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo e;

II – O controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Art. 16º. Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerce atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 17º. Os serviços de Vigilância Sanitária deverão estar ligados aos de Vigilância Epidemiológicas, Farmacológicas, Odontológica e Ambiental apoiando-se na rede de laboratório de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

Art. 18º. A competência municipal de fiscalização e controle das atividades humanas e norma pública contra qual nenhum interesse particular ou de órgãos representativos de classe podem prevalecer.

Art. 19º. A autoridade policial, quando solicitada, prestará a Autoridade Sanitária o auxílio necessário ao desempenho de suas atividades.

Art. 20º. Para efeito desta lei, entende-se por:

I - Autoridade Sanitária: funcionários legalmente empossados, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou mandato;

II - Fiscal Sanitário: funcionário a serviço da Vigilância Sanitária, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscal sanitário.

Art. 21º. São autoridades sanitárias e fiscais sanitários:

I - Secretário de Saúde;

II - Dirigentes da Vigilância Sanitária (técnicos);

III - Agentes Fiscais Sanitários.

Art. 22º. Compete à autoridade sanitária e aos fiscais:

I - Exercer o poder de polícia sanitária;

II - Livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder:

a) Vistoria;

b) Fiscalização;

c) Trabalho educativo / informativo

d) Lavratura de autos;

e) Interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;

f) Execução de penalidades;

g) Apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.

III - É privativo da autoridade sanitária:

a) Licenciamento;

b) Instauração de processo administrativo e demais atos processuais;

Art. 23º. O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

I - Trabalho educativo;

II - Coleta e divulgação de informações de interesse para a vigilância sanitária e epidemiológica.

III – Fiscalização de habitações e estabelecimentos comerciais e de serviços, executando-se os mesmos sob a responsabilidade de profissionais cujo nível de instrução seja superior completa na área de saúde ou área de formação específica.

IV – Fiscalização de piscinas de uso coletivo restrito, tais como: as de clubes recreativos, condomínios, escolas, associações, hotéis, motéis e congêneres.

V – Fiscalização das condições sanitárias das instalações prediais de águas e esgotos.

VI - Fiscalização quanto à regularização das condições sanitárias das ligações de água e esgoto à rede pública.

VII – Fiscalização de estabelecimentos de serviços tais como: barbearias, salões de beleza, casas de banho, estabelecimentos esportivos, academias de ginástica, estabelecimentos com natação e congêneres, asilos, creches e similares.

VIII – Fiscalização de qualquer estabelecimento de ensino, lavanderias e similares, funerárias, capelas mortuárias, velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios no tocante às condições higiênico-sanitárias.

IX – Fiscalização de estabelecimentos que comercializem, distribuem, fracionem gêneros alimentícios, bebidas e águas minerais.

X – Fazer cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal em vigor no tocante à sua área de abrangência.

Art. 24º. A Vigilância Sanitária, no exercício de suas funções com apoio técnico da Vigilância Epidemiológica, farão cumprir as Leis, Regulamentos e Normas Técnicas Especiais (NTE), expedindo termos de autos de infração, notificação e de imposição de penalidades, caso julguem necessário.

TITULO III

DA LICENÇA SANITÁRIA

Art. 25º. A licença sanitária (regularização documental para que pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades ao regime de Vigilância Sanitária), que terá a validade de um ano, deverá ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

Art. 26º. Para o transporte de produtos sujeitos á Vigilância Sanitária, os veículos devem ser licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, e as instalações deverão ás exigências das Normas Técnicas.

Art. 27º. O pedido de Licença Sanitária para instalação e funcionamento das empresas de produtos de interesses da Saúde, será encaminhado ao órgão sanitário competente, seguindo as instalações conforme Normas Técnicas.

Art. 28º. As licenças ou suas revalidações poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas, nos seguintes casos:

I - por solicitação da empresa;

II - pelo funcionamento da empresa, por mais de 120 (cento e vinte dias) ;

III - por interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por autoridade sanitária competente.

§ 1º - A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este artigo, resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade competente.

§ 2º - Nos casos referidos nos incisos II e III deste artigo, deverá ser assegurado direito de defesa pela instauração de processo administrativo no Órgão Sanitário competente.

Art. 29º. O Órgão Sanitário competente da Prefeitura Municipal de Tapurah fixará as exigências e condições para o licenciamento e funcionamento dos locais de interesse da Saúde, a que se refere esta lei, através de regulamento de Leis e Normas Técnicas Especiais (NTE) a serem elaboradas posteriormente, respeitada a Legislação Sanitária Federal vigente.

Art. 30º. O órgão Municipal competente contará com um corpo de fiscalização treinado especificamente para o desempenho das ações de vigilância nas áreas previstas no

artigo anterior, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilização de processos métodos científicos e tecnológicos adequados, aplicação das normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, com vista à obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 31º. Os Serviços de vigilância Sanitária deverão estar ligados aos de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Ambiental tendo como subsídio e apoio, a rede Laboratórios de saúde pública, credenciados pelo órgão competente, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos.

CAPITULO I **SAÚDE E SANEAMENTO AMBIENTAL**

Art. 32º. A Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de suas atribuições regulares, nos limites de sua jurisdição territorial, no que respeita aos aspectos sanitários e da poluição ambiental prejudicial á saúde, observará e fará observar as Leis Federais, Estaduais e Municipais, aplicáveis sobre a Política Nacional do Meio Ambiente e Saneamento Básico.

Art. 33º. É da competência do Município, proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer das suas formas, em parceria com órgãos tais como; **SEMA** e **IBAMA**, por serem áreas de suas competência.

Art. 34º. O sistema de vigilância á saúde, participará de aprovações, manterá fiscalização e o controle de toda obra, em parceria com a secretaria de obras participando do empreendimento, processo produtivo e de consumo, atividade de exploração de recursos naturais de qualquer natureza e qualquer atividade desenvolvida no ambiente, nele compreendido o do trabalho e que, direta ou indiretamente possam constituir risco á saúde ou á qualidade de vida.

Parágrafo Único - No pedido de licença ou em ato de fiscalização, os responsáveis ficam obrigados a fornecer todos os dados solicitados pela autoridade de vigilância á saúde.

Art. 35º. É dever de Município promover medidas de saneamento, respeitando, uso da propriedade, manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades, as

determinações legais, as regulamentações, as ordens, as vedações e as interdições ditadas pelas autoridades competentes.

Art. 36º. É direito de qualquer cidadão propor ação popular que vise anular ato lesivo ao meio ambiente, sendo isento de custas federais e do ônus da sucumbência.

SANEAMENTO DA ZONA RURAL

Art. 37º. Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada a montante ou a menos de 50m (cinquenta metros) das nascentes de água e deverá ficar a uma distância mínima de 15m (quinze metros) de poços destinados ao abastecimento, atendidas às condições de impermeabilidade do solo.

Art. 38º. As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer as Normas Técnicas Especiais.

Art. 39º. As indústrias que se instalarem zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código e as demais Leis que lhe forem cabíveis.

Art. 40º. A Autoridade Sanitária Estadual ou Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 41º. As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para a irrigação de hortas.

Art. 42º. Não será permitido:

I – O lançamento de esgoto de qualquer natureza em mananciais tais como: rios lagos e outros;

II – Possuir criação de suínos sobre mananciais ou as margens dos rios, córregos, lagos e outros;

III – Possuir qualquer tipo de criação de animais dentro de áreas de preservação permanente e ambiental;

IV – Qualquer tipo de poluição de recursos hídricos;

VI – Possuir ou construir fossas próximo das áreas de recursos hídricos, ou permitir que a mesma venha a extravasar ocasionando despejo para os mananciais.

CAPITULO II **DAS ÁGUAS E SEUS USOS, DO PADRÃO DE POTABILIDADE**

Art. 43º. As instituições da administração pública ou privada do Estado, bem como as fundações responsáveis pela operação dos sistemas de abastecimento público de água, deverão adotar obrigatoriamente, as normas do Ministério da Saúde.

Parágrafo Único. Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possa afetar a saúde pública.

Art. 44º. Os Órgãos e Entidades do Município observarão e farão observar as normas técnicas sobre a proteção de mananciais.

Art. 45º. Os projetos de provisão e purificação de água para fins de potabilidade de qualquer natureza, deverão ser objetos de aprovação por parte dos órgãos de Saúde e de Meio Ambiente.

Art. 46º. É proibido o uso de águas contaminadas em hortas, pomares e áreas de irrigação.

Art. 47º. Todo e qualquer sistema de tratamento de água deverá possuir um técnico devidamente habilitado e capacitado para a função.

Art. 48º. Compete ao DAE - Departamento de Água e Esgoto, a manutenção e operação da rede de abastecimento de água e esgoto do Município de Tapurah Mato Grosso.

Art. 49º. Os projetos de sistema de abastecimento de água devem, obrigatoriamente, obedecer aos padrões de potabilidade e fluoretação estabelecidos pelo órgão sanitário competente, conforme Normas Técnicas Especiais e estabelecidos pelo órgão Federal.

§ 1º. A água distribuída será, adicionado teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminação, devendo a água conter um teor de cloro residual livre de 0,5 mg/L, sendo

obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mh/L em qualquer ponto da rede de distribuição, recomendando-se que a cloração seja realizada em pH inferior a 8,0.

§ 2º. Poderá ser utilizado outro agente desinfetante ou outra condição de operação do processo de desinfecção, desde que fique demonstrada pelo responsável do sistema de tratamento uma eficiência de inativação microbiológica.

Art. 50º. Sempre que ocorrer impossibilidade de atendimento pela Administração Pública de instalação de rede de abastecimento em conjuntos habitacionais ou em unidades isoladas, os mesmos deverão possuir sistemas particulares devidamente aprovados pelo Departamento de Água e Esgoto (DAE).

Art. 51º. Em se tratando de poços ou aproveitamento de fontes naturais para abastecimento de água potável, a Secretaria Municipal de Saúde deverá manter um cadastro desses abastecimentos, para monitoramento da qualidade da água extraída.

Art. 52º. Sempre que a Vigilância Sanitária detectar falhas ou anormalidades no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará imediatamente os responsáveis quanto à aplicação das medidas corretivas.

Art. 53º. São deveres dos responsáveis pela operação do sistema de abastecimento de água encaminhar à autoridade sanitária para fins de comprovação do atendimento a este código, relatórios mensais com informações sobre o controle da qualidade da água.

Art. 54º. O responsável pelo abastecimento de água, deverá manter e controlar a qualidade da água distribuída por meio de análises laboratoriais, nos termos deste código.

Art. 55º. Em todas as amostras coletadas para análises microbiológicas deve ser efetuada, no momento da coleta, medição de cloro residual ou de outro composto residual ativo, caso o agente desinfetante utilizado não seja o cloro.

Art. 56º. Todos os reservatórios públicos de água potável deverão receber desinfecção e limpeza a cada seis meses, podendo esse prazo ser diminuído a critério da autoridade sanitária competente, devendo permanecer devidamente tampados.

Art. 57º. As tubulações, peças e juntas utilizadas deverão obedecer a normas aprovadas pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 58º. É obrigatória ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, na forma prevista em Legislação Federal e Estadual e demais normas complementares.

Art. 59º. Quando não existir rede pública de abastecimento de água, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados observadas as determinações estabelecidas pelo Órgão Municipal de Saúde e, em casos omissos, a autoridade sanitária indicará as medidas a serem executadas.

Art. 60º. É obrigação do proprietário do imóvel, a execução de adequadas instalações domiciliares de abastecimento de água potável, cabendo ao ocupante do imóvel a necessária conservação.

Art. 61º. Os proprietários de imóveis estão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com a observância das normas e padrão de potabilidade da água.

Art. 62º. Os proprietários ou responsáveis dos estabelecimentos comerciais estarão obrigados as medidas técnicas corretivas destinadas a sanar falhas relacionadas as normas e padrões de potabilidade da água, desde que estas ocorram depois do hidrômetro.

CAPITULO III **DOS ESGOTOS SANITÁRIOS E DO DESTINO DOS DEJETOS**

Art. 63º. Todo e qualquer sistema de esgoto sanitário, público ou privado estará sujeito à fiscalização e controle pela Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 64º. A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do ambiente, devendo as empresas que trabalhem neste ramo, ser cadastrada, licenciada e fiscalizada pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único. É proibido o lançamento de resíduos sólido, líquido, e pastoso em locais não autorizados pela autorizada pela autoridade sanitária.

Art. 65º. A aprovação das instalações de estações de tratamento de água e esgoto sanitário no Município, dependerá de apreciação do Órgão responsável pela Vigilância Sanitária.

Art. 66º. Os projetos de coleta, tratamento e disposição de esgotos deverão obedecer as Normas Técnicas da ABNT e as especificações adotadas pelo DAE.

Art. 67º. As instalações prediais devem também obedecer as Normas Técnicas, devendo ser dotadas de dispositivos e instalações adequadas a receber e a conduzir os dejetos.

Art. 68º. É proibida a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 69º. Todo prédio destinado a habitação, ao comércio ou a indústria, deverá ser ligado às redes públicas de abastecimento de água e esgoto.

Art. 70º. Em locais onde não existir rede pública de abastecimento de água e coleta de esgoto, competirá à Prefeitura Municipal indicar as medidas a serem adotadas e executadas.

Art. 71º. É dever do proprietário ou do possuidor do imóvel, a execução de instalações domiciliares adequadas ao abastecimento de água potável e de remoção de dejetos, cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Art. 72º. Os resíduos dos sanitários dos veículos de transporte de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados ao destino final destes dejetos.

CAPITULO IV **DAS PISCINAS SAUNAS E LOCAIS DE BANHO**

Art. 73º. Para efeitos desta Lei, as piscinas e demais locais de banho classificam-se em:

I - de uso público- utilizadas pela coletividade em geral;

II - de uso coletivo restrito-utilizados por grupos de pessoas, tais com as piscinas de clube condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres.

III - De uso familiar ou pertencente ás residências uni-familiares;

IV - De uso especial destinadas a fins terapêuticos ou outros que não de esportes e recreação.

Art. 74º. As piscinas de uso público e coletivo restrito deverão cumprir as Normas Técnicas Especiais, estão sujeitas as inspeções periódicas da Vigilância Sanitária, quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 75º. As piscinas e demais locais de uso público e de uso coletivo restrito, devem ter seu projeto aprovado conforme estabelece a legislação vigente e código de postura do município, ficando condicionado a receber Alvará de Funcionamento, somente depois de vistoriado pela autoridade sanitária competente.

Art. 76º. As piscinas de residências multi-familiares, assim entendidas os edifícios, os conjuntos habitacionais, e os condomínios fechados, são considerados, para os efeitos desta Lei, de uso coletivo restrito.

Art. 77º. Estão sujeitas a interdição por parte da Vigilância sanitária, as piscinas em construção ou já construídas, sem observância do disposto neste código, sem prejuízo da penalidade cabível.

Art. 78º. Está sujeito ao pagamento de multa o proprietário de piscina, de uso público e de uso coletivo restrito, em funcionamento sem respectivo Alvará de Localização e Funcionamento ou sem vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 79º. É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água da piscina com as redes de instalações sanitárias, ficando os infratores sujeitos a multa e desligamento compulsório do mesmo.

Art. 80º. É obrigatório o cadastramento no Órgão Municipal competente, das empresas que fazem o tratamento da água das piscinas, firmas de limpezas e desinfecção de reservatórios de água, bem como das transportadoras de água através de caminhões-pipa.

Art. 81º. É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem piscinas de uso público e de uso coletivo restrito.

Parágrafo Único. As medidas de controle médico sanitário serão ajustadas ao tipo de estabelecimento ou do local onde se encontra a piscina, segundo o que for disposto em Norma Técnica Especial.

Art. 82º. Constatadas irregulares com relação à inobservância da legislação da Norma Técnica Especial, a autoridade sanitária competente poderá interditar total ou parcialmente o funcionamento da piscina, suspender temporariamente ou solicitar o cancelamento do alvará de funcionamento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível.

Art. 83º. As águas das piscinas serão tratadas pelo cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 0,2 a 0,6 miligramas por litro.

Art. 84º. As piscinas públicas, tais como as de condomínios, edifícios, clubes recreativos, hotéis, motéis, escolas, creches e outros deverão ser tratadas com uma dosagem diária equivalente a seis gramas de cloro granulado por metro cúbico de água.

Art. 85º. As piscinas aquecidas, por razão de cloro ser volátil ao calor, a dosagem diária de cloro granulado deverá ser de oito gramas por metro cúbico de água, na seguinte proporção: quatro gramas a noite, dois gramas de manhã e dois gramas ao meio dia.

Art. 86º. Se o cloro ou seus componentes for usado com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver em uso, deverá ficar entre 0,6 a 1,0 miligramas por litro.

Art. 87º. A concentração de íons de hidrogênio (PH) deverá estar na faixa de 7.0 a 7.4 sendo ideal 7.2, e as piscinas deverão ser monitoradas diariamente.

Art. 88º. O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo **coliformes**, em amostras de, no mínimo, 100ml de água.

Art. 89º. Em toda piscina pública será obrigatório um profissional devidamente habilitado e responsável pelas condições sanitárias junto a Secretaria de Saúde.

Art. 90º. O profissional citado no artigo anterior deverá manter um registro, em livro apropriado, da situação e das operações de tratamento e controle realizados.

Art. 91º. As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Específicas, deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPITULO V **DAS AGUAS PLUVIAIS**

Art. 92º. Todo lote é obrigatório receber água pluvial proveniente de outro lote situado em cota superior.

Parágrafo Único. É vedado o lançamento de água servida no lote vizinho, salvo quando mesmo assim permitir.

Art. 93º. É vedado, em qualquer situação, o lançamento de água pluvial sobre o passeio.

Parágrafo Único. A água pluvial será canalizada por baixo do passeio até sarjeta.

Art. 94º. É vedado o despejo de água servida e esgoto sanitário, a céu aberto ou na rede de águas pluviais.

Art. 95º. Nos locais não servidos por rede de esgotos a Prefeitura providenciará através do seu órgão de saneamento básico, construção de fossas **sépticas**, filtros, anaeróbios e sumidouros para lançamentos de água servida e esgotos sanitários.

Art. 96º. É vedado o lançamento de água pluvial na rede de esgoto sanitário.

Art. 97º. A Prefeitura poderá consentir o lançamento de água pluvial diretamente na galeria pública, quando a situação topográfica do terreno não permitir o escoamento a sarjeta, através de canalização sob o passeio.

Art. 98º. Na construção de um sistema de esgoto pluvial deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

TITULO IV
**DA METODOLOGIA PARA ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, COLETA,
TRANSPORTE E DESTINO FINAL DOS RESÍDUOS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE**

Art. 99º. A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merecem tratamento diferenciado, em função do alto risco de contaminação que apresenta para a população.

Art. 100º. A coleta interna do resíduo de serviços de saúde deve ser realizada pelo próprio estabelecimento, seguindo as orientações da Secretaria de Saúde, no que concerne ao manuseio, acondicionamento, transporte, precauções quanto ao pessoal e o acondicionamento final dos resíduos sólidos, líquidos e pastosos.

Art. 101º. Devem proceder ao condicionamento próprio, além dos hospitais, as farmácias, os bancos de sangue, os laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da autoridade competente.

I - Resíduos sólidos declaradamente contaminados, considerados contagiosos ou suspeitos de contaminações provenientes de estabelecimentos hospitalares, laboratórios, farmácias, drogarias, clínicas, maternidade, ambulatórios,

II - Casas de saúde, necrotério, pronto-socorro, sanatório, consultórios e congêneres;

III - Materiais biológicos, assim considerados os restos de tecidos orgânicos, de órgãos humanos, de autópsia e biópsia, restos de animais de experimentação e outros animais similares;

IV - Substâncias e produtos venenosos ou envenenados, restos de material farmacológico e drogas condenadas, medicamentos vencidos ou condenados e produtos químicos especiais radiativos.

V - Sangue humano e derivado;

VI - Resíduos contundentes ou perfurocortantes, cuja produção exceda o volume de 100 (cem) litros ou 50 (cinquenta) quilos por período de 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 102º. A coleta de lixo séptico será feita diariamente, sendo os resíduos acondicionados em plásticos com as especificações da ABNT.

Art. 103º. O lixo previamente acondicionado deverá ser coletado por caminhão dotado de poliguindaste, com utilização de caçambas estacionárias com tampas.

Parágrafo Único. O veículo destinado para coleta não poderá ter sistema compactador para que os sacos plásticos coletores de resíduos sépticos não se rompam.

Art. 104º. Todos os estabelecimentos produtores de lixos sépticos devem possuir suas próprias caçambas não basculantes, para a deposição diária do lixo.

Art. 105º. Os estabelecimentos de lixo séptico devem providenciar um recipiente do tipo autoclave ou similar para o tratamento dos resíduos líquidos e pastosos.

Art. 106º. Os processos pelos quais devem ser submetidos os resíduos sólidos, líquidos e pastosos, serão tratados em regulamento e devem seguir obrigatoriamente as normas fixadas pelo órgão competente municipal, sem ferir as legislações de instâncias pública superiores.

Art. 107º. Depósito de resíduos sólidos de serviços de saúde deverá possuir:

a) área mínima de 4m², prevendo-se de espaço suficiente para entrada completa dos carros de coleta.

b) Piso e paredes revestidos com material liso, resistentes, lavável e impermeável;

c) Ralo sifonado ligado ao esgoto sanitário;

d) Abertura da ventilação com no mínimo de 1/20 da área do piso e não inferior a 0,20m², ou ventilação mecânica que proporcione pressão negativa, as janelas e portas deverão ser teladas de forma a impedir a entrada de animais sinantrópicos.

e) Lavatório e torneira de lavagem.

f) Ponto de luz;

g) Os recipientes deverão ser armazenados de acordo com as normas de segregação, de forma ordenada, pelo período mais curto possível (máximo de 8 horas), e evitando empilhamento (máximo 1,20 m de altura).

h) O abrigo de resíduo não deve ser utilizado para guarda ou permanência de utensílios, materiais, equipamentos de limpezas ou qualquer outro objeto, sendo que a guarda

de materiais e utensílios para a higienização do abrigo deve ser feita em local próprio anexo a este.

i) Ser revestido internamente, (piso e paredes) com material liso, resistente, lavável, impermeável e de cor branca.

Art. 108º. Os Equipamentos de Proteção Individual deverão ser os mais adequados para lidarem com resíduos de serviços de saúde e devem ser utilizados de acordo com as recomendações desta Norma.

Art. 109º. Uniforme deve ser composto por calça comprida e camisa com manga, no mínimo de $\frac{3}{4}$, de tecido resistente e de cor clara, específica para o uso do funcionário de serviço, de forma a identificá-lo de acordo com a função.

Art. 110º. Botas devem ser de PVC, impermeáveis, resistentes, de cor clara, preferencialmente branca, antiderrapante e de cano longo. Para os serviços de coleta interna I, admite-se o uso de sapatos impermeáveis e resistentes ou botas de cano curto, com as demais características já descritas.

Art. 111º. Luvas devem ser de PVC, atóxicas, impermeáveis, resistentes, de cores claras, preferencialmente brancas, antiderrapantes e de cano longo. Para os serviços de coleta interna I, pode ser admitido o uso de luvas de borracha, mais flexíveis, com as demais características anteriores.

Art. 112º. Gorro deve ser de cor branca, de forma a proteger os cabelos e máscara deve ser respiratório, tipo semifacial e impermeável.

Art. 113º. Óculos devem ter lente panorâmica, incolor, ser de plástico resistente, com armação em plástico flexível, com proteção lateral e válvulas para ventilação.

Art. 114º. Avental deve ser de PVC, impermeável e de médio comprimento e todos os Equipamentos de Proteção Individual utilizados por pessoas que lidam com resíduos de serviços de saúde, sempre que ocorrer contaminação por contato com material infectado deverá ser substituídos imediatamente e enviados para higienização e esterilização por meios químicos.

Art. 115º. As características recomendadas para os Equipamentos de Proteção Individual deverão atender as normas do Ministério do Trabalho.

I - O contêiner deve atender ao seguinte:

- a)** Ser constituído de material rígido, lavável e impermeável, de forma a não permitir vazamento de líquido, e com cantos arredondados.
- b)** Possuir tampa articulada ao próprio corpo de equipamento;
- c)** Ser provido de dispositivo para drenagem com sistema de fechamento;
- d)** Ter rodas do tipo giratório, com bandas de rodagem de borracha maciça ou material equivalente.
- e)** Ser branco, ostentando em lugar visível o símbolo de “substância infectante”, conforme modelo e especificação pela NBR 7500.
- f)** A tampa de contêiner deve permanecer fechada,
- g)** Imediatamente após o esvaziamento do contêiner este deve ser submetido à limpeza e desinfecção simultânea.

TITULO V
CAPITULO I
DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 116º. Compete á Secretaria Municipal de Saúde, através dos seus órgãos competentes, procederem a investigações e levantamentos necessários, para manter absolutamente atualizadas as informações e dados estatísticos de doenças e óbitos, tendo em vista as medidas de controle dos mesmos, como proteção e prevenção á saúde da população.

Art. 117º. A Secretaria Municipal de Saúde deve fazer publicar e distribuir a todas as entidades de classe, às Associações de moradores de Bairros, às escolas, às igrejas e templos, uma relação das doenças transmissíveis, seus principais sintomas e medidas de prevenção e cautela que devem ser observadas.

Art. 118º. É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, inclusive os menores sob sua responsabilidade.

Art. 119º. Somente poderá ser dispensada da vacinação obrigatória, quem apresentar atestado médico de contra-indicação explícita da aplicação da vacina.

Art. 120º. Os atestados de vacinação serão gratuitos, devendo ser denunciado qualquer profissional da saúde que por ele cobrar.

Parágrafo Único. Não poderão ser retidos por qualquer pessoa física ou jurídica, para efeitos de comprovação trabalhista ou qualquer outro motivo, os atestados de vacinação.

CAPITULO II **DAS CALAMIDADES PÚBLICAS**

Art. 121º. Na ocorrência de casos de agravos à saúde decorrentes de calamidades públicas, tendo em vista o controle de epidemias, a Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com os órgãos federais e estaduais competentes, promoverá a mobilização de todos os recursos médicos e hospitalares existentes nas áreas afetadas considerados necessárias.

Art. 122º. Para efeito do disposto no artigo anterior, deverão ser empregados, de imediato, todos os recursos sanitários disponíveis, com o objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias, acudindo os casos de agravos à saúde em geral, dentre outras, consideram-se importantes, na ocorrência de casos de calamidade pública, as seguintes medidas:

I - Promover a provisão, o abastecimento, o armazenamento e a análise da água potável **destinada ao consumo**;

II - Propiciar meios adequados para o destino dos dejetos, a fim de evitar contaminação de água e dos alimentos;

III - Manter adequada higiene dos alimentos, impedindo a distribuição daqueles suspeitos de contaminação;

IV - Empregar os meios adequados ao controle de vetores;

V - Assegurar a rápida remoção de feridos e a imediata retirada de cadáveres da área atingida.

CAPITULO III **DOS HOSPITAIS E SIMILARES**

Art. 123º. É obrigatória nos hospitais, clínica, casas de saúde, maternidade e similares:

I - Esterilização de roupas, louças, talheres e utensílios diversos;

II - Desinfecção de colchões, travesseiros, cobertores, móveis e assoalhos;

III - Manutenção da cozinha, copa e despensa devidamente arejada e em condições de completa higiene.

Art. 124º. Os hospitais devem possuir, obrigatoriamente, quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção e de doentes portadores de doenças infecto-contagiosa.

Art. 125º. Os prédios onde se instalarem hospitais, maternidades e congêneres, devem seguir as orientações constantes no Código de Obras e Edificações, além de outras Normas Técnicas Especiais.

Art. 126º. Não será permitido o funcionamento de hospitais e congêneres que não satisfaçam todas as exigências das Normas Técnicas no tocante às dependências necessárias equipamentos em perfeito estado de funcionamento e todas as condições de assepsia e limpeza para o perfeito atendimento de pacientes e diminuição de risco de infecções hospitalares.

CAPITULO IV **DA PROTEÇÃO CONTRA RADIOATIVIDADE**

Art. 127º. Às pessoas que manipulam Rádio e sais de Rádio, deverão ser asseguradas de medidas de proteção regulamentadas por Normas Técnicas Especiais.

Art. 128º. As salas para manipulação de Rádio ou substâncias radioativas deverão seguir exigências contidas em Normas Técnicas, ser bem ventiladas, isoladas e sinalizadas com os dizeres **PERIGO - RADIOTIVIDADE**.

Art. 129º. É proibida a presença de qualquer pessoa estranha ao trabalho, na sala de radiação.

Art. 130º. No uso terapêutico e na pesquisa científica de substâncias radioativas deverão ser estabelecidas rigorosas medidas de proteção individual, fixadas em Normas Técnicas Especiais.

Art. 131º. É aconselhável a adoção de sistema de rodízio ao pessoal que manipula substâncias radioativas, para que seja o mesmo afastado periodicamente do contato direto com tais materiais, sendo absolutamente proibido o trabalho sem utilização de dosímetros pessoais de radioatividade, tais com câmara ou Rádio-fotoluminescente.

Art. 132º. O transporte e destino final de substâncias radioativas serão regulamentados por Normas Técnicas Especiais, de acordo com a Legislação Federal.

Art. 133º. O transporte de rádio para utilização terapêutica nos hospitais, e nos centros urbanos deverá ser feito em recipientes que ofereçam proteção adequada, de acordo com Normas Técnicas Especiais.

CAPITULO V DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES

Art. 134º. Os laboratórios de análises clínicas e congêneres, além das normas regulamentares que devem ser observadas, deverão ter entradas independentes, não podendo suas dependências ser usadas para outros fins que não o de suas atividades peculiares, precisa disporem de, no mínimo, uma sala para atendimento de clientes, uma sala para coleta de material, outra para o laboratório propriamente dito.

Art. 135º. Possuir sanitário para uso público, separados por sexo, providos de papel toalha, sabonete líquido inodoro, ou anti-séptico e lixeira dotadas de tampa sem acionamento manual.

INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CONGÊNERES

Art. 136º. Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres terão:

- I** - paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
- II** – piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;
- III** – lavatório e instalação sanitária adequada e independente para cada sexo.

Art. 137º. É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata este capítulo.

Art. 138º. Em todos os estabelecimentos referidos neste capítulo, é obrigatória a desinfecção, por meios apropriados, do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem utilizadas.

Art. 139º. Todo material descartável deverá ser utilizada uma única vez, sendo terminantemente proibida a sua reutilização.

Art. 140º. O funcionamento do estabelecimento de cabeleireiros deverá observar as Normas Técnicas Específicas (NTE).

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLOGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

Art. 141º. Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias e clínicas dentárias especializadas, policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas (NTE).

ESTABELECIMENTOS QUE INDUSTRIALIZEM E COMERCIALIZEM LENTES OFTALMOLÓGICAS

Art. 142º. Os estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftalmológicas, além das disposições referentes estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as exigências da Legislação Sanitária Vigente.

Art. 143º. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 144º. Os estabelecimentos citados no artigo anterior deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos equipamentos, instrumentos, utensílios, pia com água corrente e todos os meios necessários às finalidades, a critério da Autoridade Sanitária competente.

ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 145º. Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela Autoridade Municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Código e das Normas Técnicas Específicas.

Art. 146º. Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, provido de dispositivos destinados a evitar exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 147º. Nos estabelecimentos de pensões e adestramento, os canis deverão ser individuais, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art. 148º. Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

INSTITUTO OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA E CONGÊNERES

Art. 149º. Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Parágrafo Único. É expressamente vedado o uso da expressão “FISIOTERAPIA”, na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

Art. 150º. Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios e todos os meios necessários às suas finalidades, dispositivos com água corrente (pia), mesas próprias com tampos e pés de material liso, resistentes e impermeáveis, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da Autoridade Sanitária competente.

Art. 151º. Os institutos ou fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza terão, no mínimo:

I - sala de administração;

II - sala para exames médicos, quando sujeito à responsabilidade médica;

III - sanitários independentes para cada sexo;

IV - vestiários e sanitários para empregados.

Art. 152º. A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propriamente dita, deverão obedecer às Normas Técnicas vigentes.

Art. 153º. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter um profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

CAPITULO VI

DOS BANCOS DE SANGUE E SIMILARES

Art. 154º. Os bancos de Sangue deverão seguir estritamente as Normas Técnicas Especiais que forem expedidas pelo Ministério da Saúde, além das Normas regulamentares municipais e estaduais que lhes forem compatíveis.

Art. 155º. No que diz respeito às instalações e aos prédios onde se instalarão, devem seguir as orientações do Código de Obras e Edificações, Normas do Ministério da Saúde e Legislação pertinente.

Art. 156º. É proibido aceitar doações de sangue proveniente de estabelecimentos de recuperação de viciados e drogados.

Art. 157º. Toda a doação de sangue, mesmo que o doador seja aparentemente saudável, inclusive quando se tratar de parente do paciente que receberá o sangue, deve ser analisado, passando por todos os testes a fim de se evitar contaminação.

Art. 158º. Devem ser implantados centros de atendimentos a pessoas que desejarem testes HIV e exames físicos de pessoas com lesões de pele, com sintomas de diarréia crônica grave, sudorese noturna, febre e perda anormal de peso.

Art. 159º. Não se deve permitir a entrada de pessoas estranhas nos recintos de trabalho, nem se permitir que pessoas alimentem-se ou fumem, nos mesmos.

Art. 160º. O pessoal envolvido com a coleta de análise do sangue deve usar luvas e aventais protetores, sendo todos os aparelhos, bancados e móveis utilizados limpos, esterilizados e desinfetados segundo as Normas Técnicas do Ministério da Saúde como recomendações aos hospitais, ambulatórios, médico-odontológicos e laboratórios.

Art. 161º. Todo o material utilizado na triagem e coleta do sangue deve ser descartável, sendo vedada a sua reutilização.

Art. 162º. A amostra do soro do doador deverá ser examinada individualmente, obedecendo a um fluxo específico determinado em função da positividade e negatividade das diversas reações.

Art. 163º. O sangue HIV positivo, identificado pelo teste de ensaio imunoenzimático, deve ser recolhido imediatamente à instituição que realizou o exame, uma vez que o mesmo constitui precioso material de estudo e pesquisa.

Art. 164º. O envio de sangue para centros de pesquisa deve revestir-se de todas as normas de segurança concernentes, e, caso não seja indicado pelo pesquisador que solicitou o sangue outras formas adicionais de segurança, deve o mesmo ser embalado em uma bolsa envolvida em sacos plásticos duplos e resistentes, com um colchão de ar entre a bolsa e o envoltório.

Art. 165º. A embalagem assim procedida será colocada em um isopor de gelo, hermeticamente fechado, para envio imediato.

Art. 166º. É obrigatório para os estabelecimentos coletores de sangue e seus derivados sediados no Município de Tapurah, a comunicação oficial e confidencial, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção do resultado positivo de doenças infecciosas, aos Departamentos de Vigilância Epidemiológica e Sanitária das Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde.

Art. 167º. A comunicação deve ser feita principalmente, quando da detecção da doença de chagas, Sífilis, Malária, Hepatite tipo B e AIDS.

Art. 168º. Torna-se obrigatório, ainda, o envio mensal dos dados abaixo relacionados ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde:

- a)** número de doadores de sangue;
- b)** volume de sangue coletado;
- c)** volume de sangue processado;
- d)** volume de sangue desprezado;

- e) plasma processado;
- f) hemoderivados processador por unidade volume;
- g) hemoderivados comercializados.

Parágrafo Único. Os derivados deverão ser discriminados quanto ao tipo de produção final.

CAPITULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES, REVENDEDORES E MANIPULADORES DE MEDICAMENTOS, DROGAS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS, COSMÉTICOS, SANEANTES E SIMILARES

Art. 169º. Ficam sujeitos ás normas de Vigilância Sanitária os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos, os cosméticos, os produtos de higiene, os perfumes, os saneantes domissanitários e todos os demais produtos definidos em legislação federal.

Art. 170º. Somente poderão extrair, produzir, fabricar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir ou comercializar os produtos de que trata o artigo anterior, as empresas autorizadas pelo Ministério da Saúde e pelo órgão Sanitário da secretaria Estadual de Saúde, sem prejuízo da Vigilância Sanitária exercida pelas autoridades municipais.

Art. 171º. Os estabelecimentos industriais de medicamentos, alimentos, cosméticos, saneastes domissanitários e correlatos. Os estabelecimentos comerciais de medicamentos e produtos veterinários e os prestadores de serviços de saúde, somente poderão funcionar sob responsabilidade técnica de profissional devidamente habilitado.

Art. 172º. As farmácias e drogarias deverão conter ainda, locais absolutamente trancados para guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, bem como livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saída de produtos, conforme determinação do Órgão Federal competente.

Art. 173º. As farmácias e drogarias permitem-se a comercialização de produtos correlatos, tais como: produtos de higiene pessoal ou do ambiente; cosméticos e produtos de

perfumaria, dietéticos e outros, desde que observe a Legislação Federal específica e a estadual supletiva pertinente.

Art. 174º. Os estabelecimentos que comercializarem esses produtos conjuntamente deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos produtos e orientações da autoridade sanitária competente.

Art. 175º. Os estabelecimentos não estão autorizados, entretanto, para aplicação, no próprio local, de qualquer tipo de produto comercializado.

Art. 176º. As empresas aplicadoras de saneantes domissanitário, assim entendida, as substâncias destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliares, e ainda tratamento de água, somente poderão funcionar no Município de Tapurah, tendo em sua direção um responsável técnico legalmente habilitado com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único. A licença para funcionamento deverá ser renovada anualmente, nos prazos regulamentares, através do órgão municipal competente, ouvida a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 177º. As empresas a que se refere o artigo anterior deverão possuir equipamentos e instalações adequadas e somente poderão utilizar produtos devidamente registrados pelo Ministério Saúde.

Art. 178º. Fica a empresa obrigada a fornecer certificado assinado pelo responsável técnico, do qual as características do produto que foi utilizado, as contra-indicações e as medidas de primeiros socorros em caso de acidentes, tais como intoxicação ou envenenamento, após cada aplicação.

Art. 179º. As pessoas que trabalham com ervas e plantas medicinais somente poderão funcionar licenciadas pelo Órgão Sanitário competente, sendo vedada à comercialização de plantas entorpecentes de qualquer espécie.

Art. 180º. As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo sujeitos à cassação da sua

licença, em caráter provisório ou permanente, bem como a aplicação de penalidade pecuniária.

Art. 181º. Nas zonas rurais onde não existir farmácia ou drogaria, poderá a Secretaria Municipal de Saúde, conceder licença para instalação de posto de medicamentos, sob responsabilidade de pessoa idônea e, atestada por farmacêutico inscrito no conselho regional de farmácia, do Estado de Mato Grosso. Conforme prescreve a legislação federal.

Art. 182º. A permissão para funcionamento não será renovada caso se instale no local farmácia ou drogaria em caráter definitivo.

Art. 183º. Poderão ser concedidas licenças na forma do artigo anterior, as unidades volantes para o atendimento a regiões onde não existam farmácia ou drogarias, devendo o Órgão Sanitário competente fixar a região a ser percorrida.

CAPITULO VIII

DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, CAPELAS MORTUÁRIAS, CREMATÓRIAS E ATIVIDADES MORTUÁRIAS

Art. 184º. O sepultamento e a cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pela Prefeitura.

Art. 185º. Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades municipais competentes.

Art. 186º. As autoridades municipais competentes poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

Art. 187º. O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em Normas Técnicas Especial.

Art. 188º. O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo a necropsia, deverá realizar-se em estabelecimentos previamente estabelecidos para tal finalidade, na aprovação do projeto.

Art. 189º. O embalsamento ou quaisquer outros procedimentos para a conservação de cadáveres, se realizará em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos definidos pelas autoridades competentes.

Art. 190º. Dependem de autorização das autoridades sanitárias, em observância das normas técnicas e regulamentares:

I - As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência no cemitério;

II - A entrada e saída de cadáveres no território municipal.

Art. 191º. A Secretaria municipal de Saúde exercerá vigilância sanitária sobre as instalações destinadas aos serviços funerários.

Art. 192º. As administrações dos cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar acúmulo de águas escavações e sepultamentos.

§ 1º. Os mausoléus, catacumbas e urnas serão conservados em condições de não acumularem água.

§ 2º. Os vasos, jarras, jardineiras e outros ornamentos também não poderão conter água, devendo os receptáculos ser permanentemente cheios de areia.

FUNERÁRIAS

Art. 193º. Os necrotérios locais afins deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art. 194º. Os necrotérios deverão ter:

I – sala de necrópsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material antiderrapante, resistente, impermeável devendo conter:

II - mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável;

III - lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a higienização das mesas de necrópsia e do piso;

IV - piso dotado de ralos;

V – Câmara frigorífica para cadáveres;

VI – sala de recepção e espera;

VII – Instalações sanitárias distintas para cada sexo.

Art. 195º. As funerárias deverão ter, no mínimo:

I – sala de vigília;

II – sala de recepção;

III – Instalações sanitárias distintas para cada sexo, providos de papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa acionadas a pedal;

IV – bebedouro;

V - São permitidas copas em locais adequadamente situados.

Art. 196º. O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo Único. Os veículos deverão no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento material impermeável, e ser lavados e desinfetados após o uso.

Art. 197º. As funerárias deverão atender as Normas Técnicas Especiais (NTE).

CAPITULO IX

DAS HABITAÇÕES E EDIFICAÇÕES EM GERAL

Art. 198º. Além das especificações contidas no Código de Obras e Edificações, a Secretaria municipal de Saúde poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando da aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

Art. 199º. Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

Art. 200º. A autoridade sanitária competente poderá solicitar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência as Normas Técnicas Especiais, no interesse da saúde pública.

Art. 201º. Os proprietários ou possuidores a qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio aos seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

Art. 202º. Para preservação e manutenção da higiene das habitações é proibido:

I - Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos áreas livres abertas ou muradas;

II - Manter terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósitos de lixo, ferro velho ou sucatas dentro dos limites urbanos do Município, assim notificado terão prazo de 10 dias para limpeza de lote. Decorrido o prazo a Prefeitura automaticamente, estará autorizada a fazer a limpeza e cobrança do serviço junto com IPTU;

III - Construir instalações sanitárias sobre rios riachos, córregos ou qualquer curso de água.

IV - Manter criações de suínos sobre rio, riacho ou córregos.

V - As borracharias e similares deverão manter em lugar coberto os pneus em desuso ou descarta-los em lugar apropriado.

VI - Manter lixos ou aterro sanitário a uma distância mínima de 6 km do perímetro urbano.

VII - A infração a este artigo sujeitará o proprietário à multa graduado de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo da incidência de Imposto Territorial Progressivo, nos termos da legislação tributária municipal vigente.

Art. 203º. Os proprietários ou possuidores a qualquer título deverão adotar medidas destinadas a evitar formação ou proliferação de insetos e roedores, ficando obrigados execução das providências determinadas pelas autoridades competentes, em seus terrenos e edificações.

Art. 204º. Os locais destinados para materiais recicláveis, deverão ser em estabelecimentos coberto, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 205º. Os proprietários ou responsáveis citados no artigo anterior deverão realizar controle de pragas e roedores sempre que se fizerem necessários.

Art. 206º. Somente será permitido o comércio ou estocagem de materiais recicláveis, quando o mesmo possuir local apropriado e aprovado pela prefeitura.

Art. 207º. Ficam proibidas as atividades de reciclagem em residências, ou áreas centrais do perímetro urbano do município.

Art. 208º. As disposições desta seção aplicam-se, no que couber, a todas as edificações, qualquer que seja sua destinação.

CAPITULO X **DOS HOTÉIS, MOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, LANCHONETES, CAFÉS, PADARIAS, CONFEITARIAS E SIMILARES**

Art. 209º. Os hotéis, motéis, pensões, hospedarias, restaurantes, lanchonetes, cafés, bares, padarias, confeitarias e congêneres, localizadas, observarão:

I - Deverá se utilizar produto, apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonel ou outros vasilhames;

II - Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo possível da apreensão e inutilização imediata, o material danificado, com rachadura;

III - É obrigatório o uso de copos descartáveis em bares, lanchonetes, locais que sirvam bebidas e outros estabelecimentos de interesse a saúde principalmente os trailers e ambulantes;

IV - Manutenção de sanitários separados por sexo devidamente identificados, em número suficiente e higienicamente limpo, permanentemente desinfetado e preferentemente, com a adoção de toalhas descartáveis de papel, sabonete líquido, lixeira com tampa e assentos sanitários.

Art. 210º. Os hotéis, motéis, pensões e similares deverão atender, também:

I - Os leitos, roupas de cama, coberturas, toalhas de banho, deverão ser higienicamente esterilizados;

II - Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados semanalmente, de modo a preservá-los contra parasitas.

III - É obrigatório a troca das roupas de cama, mesa e banho diariamente nos estabelecimentos de que trata este artigo, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e esterilização.

Art. 211º. Os estabelecimentos de que trata este artigo devem manter, em local visível nos quartos, um quadro contendo da transcrição, acrescentando os dizeres “O hóspede deve comunicar irregularidade a autoridade sanitária local”.

Parágrafo Único. A desobediência ás determinações desta seção torna infratores passíveis de interdição do estabelecimento além da multa pecuniária.

Art. 212º. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão as Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 213º. As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes e providos de produtos destinados à higiene pessoal com piso e paredes impermeabilizadas, teto forrado com material lavável, ventilação e iluminação adequada.

Art. 214º. Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 215º. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 216º. É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art. 217º. As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetada e em perfeitas condições de uso.

§ 1º As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho.

§ 2º O sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

§ 3º As roupas de cama e banho dos motéis, que estiverem limpas e desinfetadas, serão fornecidas a cada cliente.

Art. 218º. É obrigatória a divulgação, no interior dos apartamentos dos motéis, de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, (DSTs) em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida – AIDS.

Art. 219º. Observar-se-á nos motéis a obrigatoriedade da oferta de preservativo masculino e feminino.

Art. 220º. Os estabelecimentos de que se trata este capítulo deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria.

Art. 221º. É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e condições de higiene.

ESTAÇÃO RODOVIÁRIA, AEROPORTOS E CONGÊNERES

Art. 222º. As condições de higiene e todas as instalações que importem à saúde ou possam afetar a segurança do público, nas estações rodoviárias, estarão sujeitas à fiscalização da Autoridade Sanitária e órgãos competentes.

Art. 223º. Será proibida a varredura a seco, ou outra prática de limpeza, que provoque o levantamento de poeira nas estações rodoviárias e aeroportos.

Art. 224º. Os veículos que transportam passageiros deverão estar de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

CAPITULO XI

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FESTIVAIS E SIMILARES

Art. 225º. Compete á Vigilância Sanitária fiscalizar as condições de higiene e conservação dos alimentos colocados à venda em feiras livres, sem prejuízo da fiscalização decorrente da legislação de posturas.

Art. 226º. O local destinado a feiras livres, feiras de comidas típicas e festivais deverá atender as exigências e condições de acordo com Legislação vigente.

Art. 227º. Todos os alimentos colocados à venda nos estabelecimentos citados no artigo anterior devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibidos colocá-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único. A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

Art. 228º. Nestes estabelecimentos será permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos observadas as seguintes exigências:

I - Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas e adequadas, respectivamente todo alimento obrigados a esse tipo de conservação,

II – A comercialização de carnes, pescados e derivados, e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração será permitida desde que em veículos frigoríficos, devidamente instalados e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas,

III – Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescado devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente e potável.

IV – É proibido o depósito e a comercialização de animais vivos,

V – Dispor de bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros.

VI – Os feirantes que fritem, manipulem alimentos deverão estar usando paramentação tais como uniforme (jaleco), gorro para proteção dos cabelos de cor clara e calçados fechados, sendo vedado o uso de esmalte ou base, anéis, pulseiras e relógios.

VII - O uso de oferta de condimentos tais como maionese, catchup, mostarda e outros, só serão permitidos quando se tratar de produtos industrializados em forma de saches.

Art. 229º. Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nesses estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 230º. Os pisos dos locais de feiras deverão ser mantidos limpos periodicamente.

Parágrafo Único. O acondicionamento do lixo deverá ser em local apropriado e recipiente de fácil higienização.

Art. 231º. É proibido em feiras livres abate de aves e outros animais.

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 232º. O comércio ambulante só poderá comercializar produtos alimentícios provenientes de estabelecimentos credenciados, observados as condições de acondicionamento, transporte, higienização, prazo de validade e data de fabricação.

Art. 233º. O uso de oferta de condimentos só será permitido quando se tratar de produtos industrializados em forma de saches.

Art. 234º. Ao comércio ambulante serão aplicáveis as exigências das Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 235º. Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de jaleco de cor clara e gorro ou outra proteção para o cabelo.

Art. 236º. Os usos de oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em forma de saches.

CAPITULO XII

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIS, COMERCIAIS E DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR URBANO

Art. 237º. Às autoridades da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde incumbe fiscalizar as condições sanitárias dos locais de trabalho, o grau de risco para a saúde do trabalhador, os equipamentos, maquinários e demais instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual.

Art. 238º. As indústrias a se instalarem no território municipal deverão submeter à Secretaria Municipal de Saúde, para uma prévia autorização da autoridade Sanitária competente, apresentando plano completo da solução de esgotamento Sanitário e do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, visando evitar os prejuízos à saúde da população e do meio ambiente.

Art. 239º. Este procedimento será feito, sem prejuízo do procedimento exigido para a aprovação do projeto por parte do órgão competente de defesa do meio ambiente.

Art. 240º. Para fins do exame prévio de que trata este artigo, as empresas deverão apresentar detalhadamente as metas de suas linhas de produção, suas fases de transformação, indicação dos produtos, subprodutos e resíduos resultantes em cada fase, suas quantidades, qualidades, natureza e composição.

Art. 241º. Os órgãos competentes municipais, em matéria de proteção de saúde e defesa do meio ambiente, observarão as normas técnicas sobre proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais, aprovados pelo Ministério da Saúde, em prejuízo da legislação supletiva estadual e municipal.

Art. 242º. As águas residuais de qualquer natureza, quando por suas características físicas, químicas, ou biológicas, alterem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverá sofrer prévio tratamento, só sendo permitido seu lançamento quando não acarretar em prejuízo a saúde humana e ao equilíbrio ecológico.

Art. 243º. As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação das águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária e ambiental competente, conforme a gravidade da situação.

Art. 244º. O não cumprimento das determinações dos órgãos competentes, dentro do prazo fixado, facultará as autoridades de Vigilância Sanitária e da Defesa do Meio Ambiente lavrar auto de infração, podendo interditar o estabelecimento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível, bem como de outras penalidades decorrentes das legislações federal e estadual pertinentes.

CAPITULO XIII **DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR**

Art. 245º. A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estudo das causas de infortúnios e acidentes de trabalho, indicando os meios para sua prevenção.

Art. 246º. É dever do empregador urbano, fornecer o equipamento de proteção individual, E P I, devendo observar:

- I** - O tipo adequado de atividade a se desempenhar;
- II** - Fornecer apenas E P I aprovado pelo Ministério do Trabalho;
- III** - Dar treinamento ao trabalhador sobre o uso correto do E P I;
- IV** - Tornar seu uso obrigatório;
- V** - Substituir o E P I imediatamente, quando danificado ou extraviado;

VI - Responsabilizar-se por sua higienização e manutenção periódica.

CAPITULO XIV

DOS RESÍDUOS INDUSTRIAS GASOSOS

Art. 247º. É proibido o lançamento ou as liberações ambientais de trabalho, de quaisquer contaminantes gasosos sob a forma de matéria ou energia, direta ou indiretamente, que ultrapassem os limites de tolerância estabelecidos pela norma regulamentadora do município e órgão Estadual e Federal.

Art. 248º. Os resíduos gasosos deverão ser eliminados dos locais de trabalho através de métodos, medidas ou equipamentos de controle, submetidos tais métodos e dispositivos ao exame e aprovação dos órgãos competentes do Ministério do Trabalho, da Vigilância Sanitária e de Defesa do Meio Ambiente, caso haja lançamento dos contaminantes gasosos na atmosfera externa.

CAPITULO XV

DOS LOCAIS DE DIVERSÃO E ESPORTE, DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS, DOS ACAMPAMENTOS E ESTAÇÃO DE ÁGUAS

Art. 249º. Nenhuma colônia de férias, local para acampamento ou estação de águas será instalada no município sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde e seu projeto aprovado pelo pela Secretaria de Infra-estrutura e Órgãos Ambiental Estadual e Municipal.

Art. 250º. O responsável pela colônia de férias ou acampamento deverá proceder estudo de viabilidade através de exames bacteriológicos das águas destinada ao seu abastecimento, quaisquer que sejam sua ou suas procedências.

Art. 251º. As águas provenientes de fontes naturais deverão ser devidamente protegidas contra poluição se provenientes de poços perfurados, deverão preencher as exigências das Normas Técnicas Especiais referentes aos fatores de potabilidade e demais exigências da legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 252º. Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declividade suficiente para permitir o escoamento das águas pluviais.

Art. 253º. Nenhum sanitário poderá ser instalado a montante menos de 30 (trinta) metros das nascentes de água ou poço destinados ao abastecimento.

Art. 254º. O lixo será coletado em recipientes fechado e removido do local.

Art. 255º. Os acampamentos ou colônias de férias, quando constituído por vivendas ou cabanas, deverão preencher as exigências mínimas de posturas constantes deste Código.

Art. 256º. Instalações sanitárias adequada, distinta para cada sexo, providas de papel toalha, sabonete líquido e lixeiras com tampas acionadas a pedal, iluminação permitindo boa visibilidade, ventilação artificial e/ou natural, cozinhas com janelas teladas, precauções contra insetos e roedores, e destinação adequada do lixo.

Art. 257º. Os clubes de recreação e esporte deverão seguir as orientações deste código para os estabelecimentos de prestação de serviço, no tocante aos sanitários e as instalações gerais de restaurantes e lanchonetes, bem como as orientações de postura a respeito de vestiário.

CAPITULO XVI

DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, LAVAGEM, LUBRIFICAÇÃO, PINTURA PULVERIZADA OU VAPORIZADA E SIMILARES

Art. 258º. Os estabelecimentos de que trata esta seção estão sujeitos, no que couber, a prescrição referente aos estabelecimentos comerciais em geral.

Art. 259º. Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão, serão realizados em compartimentos próprios de modo a

evitar dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

Parágrafo Único. Fica facultada da exigência deste artigo, a lavagem de veículo que obedeça a distância mínima de 10 (dez) metros do logradouro público e cinco (cinco) metros das divisas.

Art. 260º. É proibido lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas.

Art. 261º. É proibida a instalação dos estabelecimentos de que trata esta seção, com piso de chão batido.

Art. 262º. O lançamento dos despejos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros de areia ou poço convenientemente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

Art. 263º. A desobediência ás normas desta seção, sujeitará o infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento, se for o caso.

CAPITULO XVII

DOS COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS E GASOSOS

Art. 264º. Para efeito desta Lei e seus regulamentos considera-se:

I - Líquido combustível, aquele que possua ponto de fulgor igual ou superior a 70º (setenta graus centígrados) e inferior a 93,3º (noventa e três e três décimos de graus centígrados).

II - Líquido combustível da Classe I é o líquido inflamável que possua ponto de fulgor inferior a 70º (setenta grau centígrados), e pressão de vapor que não exceda 2,8kg/cm² absoluta 37,7º (trinta e sete e sete décimos de graus centígrados);

III - Líquido combustível de Classe II é o líquido inflamável com ponto de fulgor superior a 37,7º (trinta e sete e sete décimos de graus centígrados);

IV - Líquido instável ou líquido reativo, aquele que na sua forma pura de produção, sendo comercializado ou transportado se polarize, se decomponha ou se condense, violentamente, ou se torne reativo sob condições de choque, pressão ou temperatura;

V - Gás Liquefeito de Petróleo- G L P é o produto constituído predominantemente pelo hidrocarboneto propano, propeno, butano e buteno.

Art. 265º. Os tanques de armazenagem de líquidos inflamáveis e combustíveis serão construídos de aço ou concretos, a menos que a características do líquido requeira material especial, segundo as normas técnicas oficiais vigentes no país.

Art. 266º. Todos os tanques de superfície, usados para armazenamento de líquidos inflamáveis devem ser equipados com respiradouros de emergência.

Art. 267º. Os recipientes estacionários, com mais de 250 (duzentos e cinqüenta) litros de capacidade para armazenamento de G L P serão construídos de acordo com as normas técnicas oficiais vigentes no país.

Art. 268º. É obrigatoria a colocação de letreiros em todas as vias aos locais de armazenagem dos combustíveis, com dizeres: “**NÃO FUME-INFLAMÁVEL**”.

CAPITULO XVIII **DA PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS TRABALHADORES**

Art. 269º. As empresas devem, obrigatoriamente, realizarem exames médicos dos funcionários que trabalham com combustíveis, de preferência periodicamente, conforme legislação municipal, estadual ou federal.

Art. 270º. Além das proteções exigidas pela legislação trabalhista, os operários deverão trabalhar com a proteção de:

- I - Máscaras contra gases;**
- II - Óculos de proteção visual;**
- III - Luvas especiais**
- IV - Botas de canos longos;**
- V - Macacões de mangas longas.**

CAPITULO XIX **DOS EXPLOSIVOS E SIMILARES**

Art. 271º. Para efeito desta Lei são consideradas explosivas as substâncias capazes de se transformarem rapidamente em gases, produzindo calor intenso e pressões elevadas, subdividindo-se em:

I - Explosivos incinerados: aqueles que são empregados para excitação de cargas explosivas, sensíveis ao atrito, calor e choque. Sob o efeito do calor explodem se incendiar;

II - Explosivos reforçadores: os que servem como intermediários entre o iniciador e a carga explosiva propriamente dita;

III - Explosivos de rupturas: geralmente tóxicos, são chamados de “alto explosivo”;

IV – Pólvora: os que utilizados para propulsão ou projeção.

Art. 272º. Os depósitos para explosivos devem obedecer às normas regulamentares de segurança, obedecendo à legislação municipal de uso do solo.

CAPITULO XX **DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR RURAL.**

Art. 273º. O empregador rural é obrigado a fornecer, gratuitamente, ao seu empregado, equipamento de proteção individual - E P I, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

I - Sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não fornecerem completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho e/ou doenças profissionais;

II - Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;

III - Para atendimentos de situações de emergências.

Art. 274º. Atendidas as peculiaridades de cada atividade o empregador deverá fornecer aos trabalhadores, os EPIs, para proteção da cabeça, dos olhos e da face, dos ouvidos, das vias respiratórias, dos membros superiores e inferiores, e do tronco. 0

Parágrafo Único. Constará do regulamento a descrição dos EPI de que trata este artigo.

Art. 275º. Os EPIs, e as roupas utilizadas em tarefas onde se empregam substâncias tóxicas ou perigosas serão rigorosamente higienizados e mantidos em locais apropriados sem risco de contaminação da roupa de uso comum do trabalhador e seus familiares.

Art. 276º. Compete ao empregador pessoalmente ou a seus prepostos, gerentes ou sub-contratantes de mão de obra, quanto aos EPI:

I - Instruir e conscientizar o trabalho quanto à necessidade do uso adequado do mesmo para proteção de sua saúde;

II - Substituir, imediatamente, o EPI danificado ou extraviado;

Art. 277º. Compete ao trabalhador rural:

I - Usar obrigatoriamente e adequadamente o EPI indicando para a finalidade a que se destinar;

II - Responsabilizar-se do EPI, ocasionada pelo uso inadequado ou fora das atividades a que se destina, bem como pelo extravio do EPI sob a sua guarda.

Art. 278º. Compete o órgão Regional do Ministério do Trabalho, em colaboração, quando necessário, com setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

I - Orientar os empregadores e trabalhadores rurais quando solicitado ou em inspeção de rotina;

II - Fiscalizar o uso adequado e a qualidade do EPI.

Art. 279º. O Ministério do Trabalho e o Ministério da Saúde poderão determinar o uso de outros tipos de Equipamentos de Proteção Individual, sempre que se fizer necessário.

CAPITULO XXI

DOS PRODUTOS QUÍMICOS

Art. 280º. Esta seção trata dos produtos químicos utilizados no trabalho rural, agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos.

Art. 281º. Para fins desta Lei, define-se:

I – Agrotóxicos - substâncias de natureza química, destinadas a prevenir, destruir ou repelir, direta ou indiretamente, qualquer forma de agente patogênico ou de vida animal ou vegetal que seja nociva às plantas e animais úteis aos homens, e aos produtos e derivados vegetais e animais. Consideram-se substâncias afins os hormônios reguladores de crescimento e produtos químicos e bioquímicos de uso veterinário.

II – Fertilizantes - substâncias minerais ou orgânicas naturais ou sintéticas, fornecedoras de um ou mais nutrientes das plantas, os produtos que contenham princípio ativo ou agente capaz de ativar, direta ou indiretamente, sobre o todo ou sobre parte das plantas, visando elevar sua produtividade.

III – Corretivos - produtos destinados a corrigir uma ou mais características do solo, desfavoráveis às plantas.

Art. 282º. Armazenamento:

I - O armazenamento deverá ficar isolado do corpo principal de qualquer outro edifício, sempre em piso térreo, de preferência em local apropriado, distante de habitações.

II - A construção deve ser de alvenaria, com boa ventilação e iluminação, piso de cimento com resistência para suportar o peso das pilhas e o tráfego de veículos, devendo dispor de equipamentos contra incêndio, constantemente vistoriados.

III - Os depósitos devem dispor de banheiros com chuveiros, mantidos sempre em boas condições de higiene.

IV - Os vasilhames devem ser colocados sobre estrados de madeiras e nunca diretamente sobre o piso, obedecendo a recomendações dos fabricantes no que diz respeito ao número de embalagens por empilhamentos.

V - O local deve ser seguro, com fechaduras apropriadas, telhados resistentes e sem goteiras, sendo mantidas em locais visíveis placas indicativas de “não fumar” “perigo” e outros.

VI - Nunca deixar os produtos exposto ao sol, pois as oscilações de temperatura contribuem para diminuir suas propriedades e características em relação o seu poder letal sobre os insetos a eliminar e/ou controlar.

Art. 283º. É proibido o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde e pela legislação ambiental em vigor.

Art. 284º. É dever do empregador rural e seus propostos fornecerem orientação e treinamento aos seus empregados, por intermédio de profissionais legalmente habilitados, quanto ao manuseio, preparo e aplicação dos agrotóxicos e afins.

Art. 285º. A formação, atuação, atribuições e responsabilidades do aplicador de agrotóxicos as normas estabelecidas pelos respectivos Ministérios.

Art. 286º. A utilização das formulações enquadradas pelos órgãos competentes como uso exclusivo por aplicador só poderá ser feita por profissional habilitado, obedecida à legislação relativa à classificação toxicológica, registro e comercialização desses produtos.

Art. 287º. O empregador ou contratante de empregador rural os seus prepostos, serão co-responsáveis na ocorrência de intoxicação humana, animal ou da água, prejuízo em lavoura ou contaminação inaceitável da água ou do meio ambiente, provocados por manipuladores ou aplicadores de agrotóxicos e afins, fertilizantes ou corretivos, sob sua responsabilidade, ainda que com eles não mantenham nenhum vínculo empregatício.

Art. 288º. O trabalhador que apresentar sintomas de intoxicação será imediatamente levado ao atendimento médico, portanto os rótulos das embalagens ou a relação dos produtos com os quais tenha tido contato.

Art. 289º. O empregador, constante, preposto ou responsável do local onde ocorrer acidente, será responsabilizado penalmente por omissão de socorro, caso não tome as providências imediatas e possa vir a ocorrer, por essa omissão, lesões que provoquem

invalidez ou morte do trabalhador, sem prejuízo das multas e outras penalidades cabíveis decorrentes desta legislação.

Art. 290º. As instruções relativas à conservação, manutenção, limpeza, utilização dos equipamentos de aplicação, assim como a armazenagem dos produtos químicos, e o transporte dos mesmos, serão objetos de regulamentação.

Art. 291º. Os empregadores e seus prepostos serão responsabilizados em caso de estocagem e armazenamento inadequados, de que possa resultar contaminação, em qualquer grau, em seres vivos e ao meio ambiente.

Art. 292º. Deverão observar métodos para disposição de embalagens e pequenas quantidade de inseticidas inservíveis.

Parágrafo Único. O município deverá prover de um depósito próprio para descarte de embalagens.

Art. 293º. Em relação ao descarte de embalagens usadas deverá ser observado o seguinte:

I - Não ofertar embalagens de inseticidas ao público, pois podem vir a ser usadas para acondicionamento de alimentos. Nunca reutilizar as embalagens de inseticidas.

II - Preferentemente as embalagens devem ser incineradas em local específico para este fim, realizando-se previamente a lavagem tríplice. Também poderão ser amassadas, enterrando-as a seguir. Para o enterramento, deve-se escolher um local seco e assegurar de que não existe lençol freático superficial.

III - Os tambores de aço poderão ser reutilizados, desde que se dispense limpeza cuidadosa e sejam usados exclusivamente para **coleta de lixo**, mas nunca para armazenamento de água ou grãos. Os tambores não devem ser ofertados e vendidos ao público.

IV - Material usado como absorvente (serragem ou areia) deverá ser enterrado juntamente com as embalagens vazias, observadas as recomendações já descritas a respeito.

Art. 294º. Vários métodos podem ser empregados para eliminar pequenas quantidades de inseticidas inservíveis, mas nenhum é completamente seguro, oferecendo sempre certo

grau de risco e para eliminação de grandes quantidades, deverá ser feita contratação pela administração de empresas especializadas.

Art. 295º. Utilizar desde que em local adequado (terreno cercado, longe de habitações, em local de lençol freático profundo).

I - Se o terreno do armazém for suficientemente grande, pode ser reservada uma área para aterro, devendo ser cercada e coberta, poderá ser uma solução aceitável, **desde que não utilizados para clorados** e a superfície inferior (fundo), deverá ser recoberto com lençol plástico, e espalhado camadas sucessivas de material alcalino (cal), para que forneça substrato básico, favorecendo a degradação química.

II – É proibido a manipulação de inseticidas, herbicidas e outros produtos químicos as margens de rios ou lagos, ou utilizar água diretamente do rio para estas atividades, ou algo parecido que possa comprometer ou contaminar esses mananciais.

USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

Art. 296º. Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. O controle deverá ser feito por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de vigilância sanitária do município, com registro no Conselho Regional de Química (CRQ).

Art. 297º. A empresa executora dos serviços, após sua conclusão emitirá o competente certificado de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo Único. As empresas farão registro junto ao órgão de Vigilância Sanitária municipal.

Art. 298º. O serviço de aplicação de inseticidas, raticidas e outros, deverão ser realizado com a utilização de produtos devidamente registrado no Ministério da Saúde, observados as restrições de uso e segurança, durante sua aplicação.

Art. 299º. As manipulações de tais produtos devem ser feitas em locais adequados e por profissional qualificado.

Art. 300º. Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrado pelo órgão Federal competente e classificado como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação vigente.

Art. 301º. Todos os artigos citados no “caput” deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: “CUIDADO – PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE”.

Art. 302º. Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: PROIBIDA A VENDA DIRETA AO PÚBLICO.

Art. 303º. Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

Art. 304º. O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidade públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo Único. Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar Equipamento Proteção Individual (EPI).

CAPITULO XXII

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Art. 305º. Somente na zona rural permite-se a criação de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e outros animais que, pelas suas características, possam ser prejudiciais à higiene e o bem-estar da população urbana e ao meio ambiente.

Art. 306º. As clínicas veterinárias poderão localizar-se em zona urbana desde que funcionem em consonância com as normas higiênico-sanitário estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 307º. A forma de remoção, bem como os prazos para sua concretização, serão analisados caso a caso, de acordo com as peculiaridades de cada criação.

Art. 308º. Os estabelecimentos rurais não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas indicadas pela autoridade sanitária no que concerne a provisão suficiente para o consumo humano, animal e vegetal, bem como ao destino final dos dejetos.

Art. 309º. Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais deverão revestir-se de todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso, estando sujeitos à atuação da Vigilância Sanitária e passíveis de apreensão dos animais que, por falta das condições de higiene e profilaxia necessária, estiverem suspeitos de doenças ou contaminações.

I – É expressamente proibido:

- a) Criar abelhas e galinhas nos no perímetro urbano do município,
- b) Criação ou engorda de suínos no perímetro urbano e nas áreas centrais dos distritos,
- c) Os animais encontrados nas ruas, praças e caminhos públicos, ou que ofereçam riscos à população, serão recolhidos a um local adequado sob responsabilidade da prefeitura.
- d) O animal recolhido em virtude deste código será retirado pelo proprietário dentro do prazo de dez dias, mediante pagamento de taxa de manutenção respectiva.
- e) Tratando-se de animal portador de doenças consideradas zoonoses, o mesmo será sacrificado por métodos indolores,

f) Os proprietários de cães deverão manter seu local e/ou canis higienizados e desinfectados periodicamente com agentes químicos para não exalar maus odores e transmissão de doenças consideradas zoonoses.

CAPITULO XXIII **DA PREVENÇÃO E DO CONTROLE DE ZOONOSES**

Art. 310º. A criação, o controle da população animal na zona urbana, bem como a prevenção e o controle de zoonoses no município, obedecerão ao disposto na Lei N º. 043/89, de 30 de dezembro de 1.989.

Art. 311º. O manejo da fauna doméstica através do Centro de Controle de Zoonoses respeitará, além do disposto na Lei Municipal acima citada, as seguintes disposições.

I - O animal apreendido receberá tratamento digno e adequado no ato da apreensão e durante o período de sua permanência no alojamento;

II - Apreensão de animal errante será divulgada pelos veículos de comunicação, indicando-se a localização para a devolução do mesmo ao seu dono, suas características físicas e outros dados que forem julgados importantes;

III - No não aparecimento do dono, o animal será submetido um processo de adoção;

IV - O sacrifício de animais que não forem procurados somente processarem-se á mediante diagnóstico sanitário que justifique a sua morte;

V - O sacrifício de animais nos termos do inciso anterior será através de métodos indolores e instantâneo, sendo vedado o uso de métodos que submetam os animais a crueldade.

Art. 312º. Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote.

ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO COMERCIAIS E INDUSTRIAIS

Art. 313º. Para construção, reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, é necessário, além de cumprirem Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e Autoridade competente.

Art. 314º. O pé direito de locais de trabalho deverá ter altura correspondente às exigências das atividades desenvolvidas, de acordo com Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo Único. Os locais deverão atender as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza de trabalho e a ausência de fontes de calor, principalmente em pavimentos superiores ao térreo.

Art. 315º. Piso de material antiderrapante e paredes resistentes impermeabilizadas e manter em condições higiênicas e estruturas adequadas.

Art. 316º. Deverá haver área de ventilação e iluminação natural correspondente a no mínimo, 1/3 da área total.

Art. 317º. As construções com mais de um pavimento deverão apresentar rampas e escadas, observando as Normas vigentes relativas à segurança do trabalho.

Art. 318º. Haverá em todos os estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos.

Parágrafo Único. Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho.

Art. 319º. Deverá haver locais, independentes por sexo, para vestuários apresentar condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas.

Art. 320º. Nos estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

Art. 321º. Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais, serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados.

Art. 322º. Os compartimentos especiais que abrigam fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 323º. É proibido aos estabelecimentos de trabalho, em geral, a colocação dos resíduos comuns em locais que não seja específico para este fim, assim como protegê-los adequadamente.

Art. 324º. Os estabelecimentos de trabalho em geral, deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene, seus equipamentos, máquinas e utensílios.

CRECHES E ESCOLAS

Art. 325º. Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a cinco anos, denominados creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

I - berçário com área adequada às Normas Correspondentes devendo haver entre berços espaços mínimo de 50 cm (cinquenta centímetros);

II – salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas para cada faixa etária;

III - cozinha para o preparo de mamadeiras e /ou complementos dietéticos;

IV - espaços adequados para refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;

V - local de banho e higiene das crianças com área mínima de três metros quadrados, providos de água corrente fria e quente;

VI - instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;

VII - compartimentos exclusivos e providos de porta com fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, que impeça o acesso das crianças;

VIII - área externa para recreação deverá atender as Normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança;

IX - é proibida a criação ou permanência de animais de qualquer espécie nas dependências a creches.

Art. 326º. As escolas sejam públicas ou privadas deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas aplicáveis, bem como atender às solicitações da Vigilância Sanitária competente quando houver inspeções programadas ou denúncias.

Art. 327º. Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas de segurança, além da manutenção.

Art. 328º. Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso, um responsável para segurança e proteção das crianças.

CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 329º. As instalações sanitárias destinadas ao público, nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo e dotados de número suficiente para atender a demanda.

Art. 330º. Deverão ser instalados bebedouros, para uso dos freqüentadores, na proporção adequada.

Art. 331º. As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimentos ou pinturas lisas, impermeáveis e resistentes.

Art. 332º. Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo.

Parágrafo único será obrigatório a remoção das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior e o aterro das fossas, por ocasião do término das atividades que a elas deram origem.

LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS

Art. 333º. As edificações de que trata este capítulo deverão atender aos seguintes requisitos:

I - Iluminação e ventilação adequada.

Art. 334º. Instalações sanitárias separadas por sexo, com acesso independente.

Parágrafo Único. Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos deverão satisfazer as exigências das Normas Técnicas Específicas (NTE).

ACADEMIAS DE GINÁSTICAS

Art. 335º. As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 336º. A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para ginástica propriamente dita, deverão obedecer as Normas Técnicas vigentes.

Art. 337º. O estabelecimento de que trata este capítulo terá entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizada para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 338º. Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS

Art. 339º. As lavanderias públicas e privadas deverão atender no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código e de suas Normas Técnicas Específicas.

Art. 340º. As lavanderias públicas e privadas deverão ser dotadas de reservatório 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 e que o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art. 341º. As lavanderias deverão possuir equipamentos destinados à secagem das roupas lavadas.

Art. 342º. É proibido a lavanderias públicas receberem roupas que tenham servido a pacientes de hospitais ou estabelecimentos congêneres.

Art. 343º. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da Autoridade Sanitária e órgãos competentes e obedecendo às Normas Técnicas pertinentes.

Art. 344º. As lavanderias que não dispuserem de instalações apropriadas para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 345º. Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupas sujas, independentes dos destinos às roupas limpas.

Art. 346º. O transporte de roupas servidas às lavanderias públicas, assim como o das roupas limpas, deverá ser feito em invólucros apropriados.

TÍTULO VI
CAPÍTULO I
DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 347º. A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até a sua colocação nos comércios para o consumo humano, seguirão as orientações da presente lei e conforme estabelece o decreto Lei 986 de 21/10/1.969, portaria 326 de 30/07/1.997/SVS/MS e Lei 6437 de 20/08/1.997 e outras legislações pertinentes à matéria.

Art. 348º. Para os efeitos desta Lei, seu regulamento e as normas técnicas, consideram-se:

I - Alimento - toda substância o sistema ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais a sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetação ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento In Natura - todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido - todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - Alimento dietético - todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinados o ser ingerido por pessoas sadias ou cujo estado de saúde exija alimentação especial, com abstenção de glicose, dentre outros;

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

VII - Alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a ser finalidade de preservá-lo para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - Aditivo intencional - toda substância ou mistura de substância, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento, com finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimentos;

IX - aditivo incidental - toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenha sido submetido à matéria-prima alimentar e o alimento *in natura* e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

X - Alimento Sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

XI – Coadjuvante - da tecnologia de fabricação: substância ou mistura de substâncias empregadas com finalidade de exercer ação transitória em qualquer fase de alimento dele retirada, inativa e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XII - Produto Alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima *in natura*, adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - Padrão de identidade qualidade - o estabelecimento pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos *in natura* e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XIV - Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicadas sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XV – Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVI - Propaganda- a difusão, por quaisquer meios de edificações e a distribuição de amostras de alimentos relacionados com a venda, e o emprego de matéria-prima alimenta, alimento *in natura*, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVII - Análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de qualidade e identidade, com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório ou o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;

XVIII - Análise prévia - a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos;

XIX - Análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido ou apreendido pela autoridade fiscalizadora sanitária, com a finalidade de verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei, regulamentos e normas técnicas;

XX – Estabelecimento - o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, matéria-prima alimentar, alimento *in natura*, aditivo intencionais, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXI - Órgão competente - em âmbito municipal, a Secretaria Municipal de Saúde; em âmbito estadual, a Secretaria Estadual de Saúde; em âmbito federal, o Ministério da Saúde, e todos os seus órgãos delegados;

XXI - Autoridade fiscalizadora competente - o servidor legalmente habilitado para funcionar como fiscal de vigilância sanitária;

XXII - Laboratório oficial - o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres das Secretarias de Saúde do Estado e do Município;

XXIII - Análise de rotina - efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita quanto à sua qualidade, servindo para acompanhamento e avaliação do produto, quanto às normas e padrões legais vigentes;

XXIV - Alimento alterado - alimento modificado por agentes externos naturais, tais como o ar, umidade, reações químicas, agressão mecânica, similares, sofrendo modificações na sua forma;

XXV - Alimento adulterado - alimento modificado em suas características originais de modo intencional, como por exemplo, a adição de substâncias sem nenhum valor nutritivo de forma a parecer de melhor qualidade;

XXVI - Alimento contaminado - É aquele que contém elementos estranhos a sua fórmula, sendo potencialmente perigosos à saúde dos consumidores, tais como a salmonela e outros;

XXVII - Alimento deteriorado - quando se apresenta alterado na sua forma e características originais, como por exemplo, o alimento elaborado, de coloração diversa da normal como a carne esverdeada e outros;

XXVIII - Alimento falsificado - ou fraudado, é o alimento apresentado comercialmente com características diferentes das que apresenta, em sua origem, natureza e valor nutritivo, tais como o refresco artificial apresentado como natural;

XXIX - Aproveitamento condicional - utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo direto, seja para alimentação humana ou animal e que, após tratamento, adquire condições de consumo;

XXX - Material resistente à corrosão - materiais que depois de prolongados contatos com alimentos, com materiais de limpeza ou soluções desinfetantes, mantenham as mesmas características originais em sua superfície.

Art. 349º. Será obrigatório a higienização nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 350º. Só será permitido o comércio de saneantes, desinfectantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação da Autoridade Sanitária competente e de acordo com a Legislação específicas.

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

Art. 351º. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, ficam vedadas as pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - fumar;

II - varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;

III - permitir a entrada ou permanência de quaisquer tipos de animais;

IV - qualquer outra atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento.

Art. 352º. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 353º. Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar e recipientes com tampa para lixo.

Art. 354º. Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de suas atividades devem:

I - manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário,

II - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e produtos específicos antes do início das atividades e após a utilização do sanitário;

IV - fazer uso de gorros ou outros uniformes que cubra os cabelos;

V - manter as unhas curtas, sem pinturas, limpas;

VI - não manter contato direto com as mãos nos alimentos apenas o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

VII - abster-se de fumar, bem como de usar qualquer tipo de adornos;

VIII - Apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;

IX - manter-se com calçados específicos para função;

X - Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade dos produtos.

Art. 355º. As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

Art. 356º. É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 357º. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;

II - manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes;

III - possuir iluminação adequada;

IV - possuir instalações de frio, dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

V - armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem com o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados afastados no mínimo quinze centímetros do piso e das paredes;

VI - possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso impermeável e resistente;

VII - possuir piso impermeabilizado e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;

VIII - manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfectantes, tóxicos, produtos similares e materiais de limpeza deverá ser guardados em local separado e específico para este fim (DML), Depósito de Material de Limpeza;

Art. 358º. Nos locais de estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

Art. 359º. Nos locais de elaboração de alimentos, é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

Art. 360º. Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e de impurezas.

Art. 361º. Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

Art. 362º. Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos *in natura*, produtos semi-preparados ou preparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

Art. 363º. Os alimentos perecíveis devem ser transportados armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 364º. É proibido fornecer manteiga ou margarinas, doces, geléias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados e protegidos.

Art. 365º. Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância sanitária observarão:

I - A empresa deverá manter os padrões de qualidade dos produtos principalmente os elementos derivados de animais, tais como carnes, embutidos, pescados e leite.

II - Procedimento de conservação em geral.

III - Impressão de rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços de fabricantes e todos os elementos exigidos na legislação pertinente para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade.

IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente.

V - Verificação das fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

Art. 366º. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

Art. 367º. Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.

Art. 368º. As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização, através da fervura durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

Art. 369º. O mesmo procedimento deverá ser observado em relação aos panos de pratos, aventais e outros panos usados para limpeza e que estarão em contato direto com alimentos, os utensílios de preparo e os manipuladores.

Art. 370º. Equipamentos, utensílios, recipientes que não assegurem perfeita higienização a critério da autoridade sanitária competente, deverão ser substituídos ou inutilizados.

Art. 371º. O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas doces e licores caseiros, queijos, manteigas e coalhadas.

Art. 372º. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo vedada no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo único: O café cuja análise realizada por laboratório competente, demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direto a indenização por perdas, sujeitando o infrator à multa.

Art. 373º. Os estabelecimentos comerciais e de interesse a saúde deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 374º. Toda matéria tratada de forma geral neste Código referente a assuntos de Vigilância sanitária, será regulamentada por decreto e por normas Técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas a legislação Federal e estadual pertinentes.

TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 375º. Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências de Normas Técnicas Específicas (NTE);

Art. 376º. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art. 377º. É obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis.

Art. 378º. É proibido transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 379º. É proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados.

Art. 380º. O transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições higiênico-sanitários.

Art. 381º. Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 382º. Consideram-se panificadoras para os efeitos deste Código, os estabelecimentos industriais e /ou comerciais que produzam ou vendam Paes de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

I - industrial;

II - industrial e comercial

§ 1º Considera-se industrial o estabelecimento que, exclusivamente, produza pães de qualquer tipo, além de doces e salgados.

§ 2º considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos.

Art. 383º. As panificadoras, confeitarias e congêneres deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo Único. Os fornos, máquinas, estufas, fogões, ou qualquer outro aparelho onde se produza ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

Art. 384º. Nas salas de manipulação, deverão seguir as seguintes exigências:

I - Iluminação e ventilação adequada;

II - Condições de higiene e saúde ocupacional;

III - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;

IV - Piso antiderrapante, resistente e impermeável;

V - Balcões com tampos de material liso, impermeável.

VI – Instalações Sanitárias incomunicáveis com outros setores.

VII - Fogões a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores,

VIII - Armários para louças e utensílios;

IX - Pia de aço inoxidável, provida de água corrente.

Art. 385º. Nas atividades de produção, devem ser usados fermentos selecionados, de purezas comprovadas.

Art. 386º. O pão francês deve exclusivamente ser industrializado e/ ou comercializado em panificadoras ou padarias;

Art. 387º. Os pães de massa fina, pães para “hambúrguer”, doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

§ 1º. É expressamente proibido o emprego de bromato de potássio, em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação.

§ 2º. Nos casos de pães embalados, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa, bem como a data de sua fabricação e prazo de validade.

Art. 388º. As Indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

I - elaboração ou preparo dos produtos;

II - acondicionamento, rotulagem e expedição;

II - depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;

IV - venda;

Art. 389º. As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos aprovado.

CAPITULO II **DO REGISTRO E ALIMENTOS**

Art. 390º. Somente poderão ser entregues á venda ou expostos ao consumo, alimentos industrializados, após registro no órgão de vigilância sanitária competente, observado as normas técnicas especiais estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

CAPITULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 391º. Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente, em consonância em normas técnicas especiais do Ministério da Saúde.

Art. 392º. Cada tipo de alimento é dotado de padrões da qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas especiais do Ministério da Saúde.

Art. 393º. O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

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

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

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

IV - requisitos aplicáveis a pesos e medidas;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita da amostra, embalagem e análise do alimento;

Parágrafo Único. Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento.

CAPITULO IV

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISES FISCAL

Art. 394º. Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município serão observados pelo município para efeito de realização da análise fiscal.

Art. 395º. Em caso de análise condenatória do produto a Autoridade Sanitária competente procederá de imediato à interdição e inutilização do mesmo, comunicando, se for o caso, resultado da análise condenatória ao órgão central de Vigilância Sanitária do Estado, com repasse ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que implique na apreensão do mesmo em todo território nacional, cancelamento ou cassação de registro,

Art. 396º. E em se tratando de faltas graves ligadas á higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto, poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva, ou ainda, cassada a licença do estabelecimento responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

Art. 397º. O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, seguirá, no que couberem, os moldes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, em relação à análise fiscal de alimentos.

Art. 398º. Em caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência concedendo-lhe prazo para sua correção, decorrido o qual se procederá à nova análise fiscal, e, persistindo as falhas, será o alimento caso esteja apto para consumo, doado para instituições filantrópicas, lavrando-se o respectivo auto de infração, acompanhado de interdição do local.

Art. 399º. Quando se fizer necessário, o Sistema Único de Saúde - SUS poderá credenciar laboratórios públicos ou privados, atendendo a conveniência da descentralização de exames e pesquisas especializadas.

CAPITULO V **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS**

Art. 400º. Todo produto destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda em todo Município, é objeto de ação fiscalizadora exercida pelos órgãos e entidades de vigilância sanitária competentes, nos termos desta Lei e da Legislação Estadual, Federal, Portarias, Resoluções, Normas Regulamentadoras e outras pertinente a matéria.

Art. 401º. Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente, protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

Art. 402º. Os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderá ser exposto à venda, devidamente embalados.

Art. 403º. No acondicionamento de alimentos é proibido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, que contenham corantes ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 404º. Na industrialização e comercialização de alimentos, bem como na preparação de refeições, deve-se evitar o contato manual direto, devendo-se fazer uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 405º. Os alimentos manipulados devem ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservados em refrigeração.

Art. 406º. Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos *IN NATURA*, produtos semipreparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação deverão permanecer em equipamento próprio que permitam a temperatura adequada.

Art. 407º. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação, e luminosidade que os protegem de contaminação e deteriorações.

Art. 408º. É expressamente proibido:

I - Expor à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas depois de expirado o prazo;

II - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido, bem como aproveitar as referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de novos alimentos;

III - Reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

Art. 409º. É proibido comercializar manteiga ou margarina, doces, geleias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados, protegidos e acondicionados em temperatura adequada conforme o especificado no rótulo da embalagem de cada produto.

Art. 410º. O gelo na preparação e na composição de alimentos e bebidas deverá ser potável, respeitando os padrões de qualidades exigidos pelas normas de saúde pública, também no tocante ao transporte e acondicionamento.

Art. 411º. Na extração do caldo de cana devem ser observadas exigências quanto aos critérios higiênico-sanitário para os bares, lanchonetes, trailers e similares.

Art. 412º. Os estabelecimentos de comercialização de carnes devem revestir-se de todas as medidas de higiene exigidas em Normas Técnicas Federais e/ou Estaduais, sendo facultado ao consumidor denunciar aos setores competentes qualquer irregularidade quanto ao aspecto da carne comercializada.

Art. 413º. Só será permitida a comercialização de peixes frescos, em feiras livres móveis, em recipientes adequados à sua conservação, sendo obrigatório o uso de recipientes próprios para recolher as partes não comestíveis.

Art. 414º. A Autoridade Sanitária, em ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais, tendo em vista a proteção da saúde pública e levantamento de indicadores para medidas preventivas futuras.

Art. 415º. O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais de manipulação dos mesmos, obedecerão a técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 416º. Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I - O controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como a carne, o pescado e o leite;

II - Procedimentos de conservação em geral;

III - Impressão nos rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços do fabricante e todos os elementos exigidos pela legislação pertinente, para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;

IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;

V - Verificação das fontes e registros dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

Parágrafo Único. No cumprimento das atividades de que trata este artigo, a fiscalização da Vigilância Sanitária deverá verificar se foram cumpridas as normas técnicas relativas a:

a) limites admissíveis de contaminação biológica e bacteriológica;

b) medidas de higiene relativas a diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvante de cultivo tais como defensivos agrícolas e similares;

c) níveis tolerância de resíduos e de aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, transformação e elaboração de produtos alimentícios;

d) resíduos de detergentes utilizados para limpeza ou materiais postos em contato com os alimentos;

e) contaminações por poluição atmosférica ou água;

f) - exposição de radiações ionizantes á níveis compatíveis e outras.

Art. 417º. Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até ao consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

Art. 418º. Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto.

Art. 419º. Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 420º. Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso.

Art. 421º. Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem desinfecção ou cozimento prévio.

Art. 422º. Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

Art. 423º. Os alimentos congelados poderão ser descongelados pela utilização de métodos satisfatórios para estes fins.

Art. 424º. O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser congelado ou resfriado novamente.

Art. 425º. As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em forma impressa, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 426º. Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer uma outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 427º. Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo, manipulação de alimentos deverão usar equipamentos de proteção individuais (EPI).

Parágrafo Único. Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adornos pessoais.

Art. 428º. Os aparelhos, utensílios, e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 429º. O registro de produtos artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Especiais.

Art. 430º. A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras e será autorizado pelo poder Público Municipal, desde que obedecida as noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto.

Art. 431º. Todos os estabelecimentos de interesse a saúde deverão manter margarinas, manteigas e todos os produtos da seção de frios em temperatura até 16°C ou de acordo com as normas especificadas na embalagem de cada produto.

CAPITULO VI **DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

Art. 432º. Os bens e produtos alimentícios destinados ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados, alterados, vencidos, com embalagens amassadas principalmente embalagens de lata ou sem o respectivo registro nos órgãos competentes serão apreendidos e inutilizados sumariamente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 433º. O auto de infração referente a apreensão de alimentos que se encontrem nessas condições, deverá especificar a natureza, marca, quantidade, qualidade, e deverá ser assinado pelo infrator que, ou na recusa deste por duas testemunhas.

Art. 434º. Quando o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, desde que não coloque em risco a saúde animal, poderá ser transportada por conta e risco do infrator, para local designado acompanhado pela autoridade sanitária até o momento em que se verifique não ser mais possível devolvê-lo ao consumo humano.

Parágrafo Único. Neste caso, o auto de infração, poderá ser transformado em advertência, por uma única vez, não sendo admitida a reincidência, caso em que a penalidade pecuniária será aplicada em dobro.

CAPITULO VII

DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Art. 435º. Devem ser observadas as seguintes recomendações quanto ao pessoal que manipula alimentos em geral, desde sua fase de fabricação ao preparo de refeições:

I - Serem encaminhados a exames periódicos de saúde;

II - Não praticarem ou possuírem hábitos capazes dos consumidores.

III – Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados das atividades de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

IV – Deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

V – Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

VI – As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

VII – Adquirir hábitos de lavarem cuidadosamente as mãos ao chegar no local de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar matérias possivelmente contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

VIII – Não deverão fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

IX – Deverão usar cabelos presos e protegidos com gorros, toucas, não sendo permitido o uso de barbas e os bonés não substituirão o uso de gorros.

X – Manter as unhas curtas e sem esmaltes e bases.

XI – É proibido no ato da manipulação o uso de os objetos de adornos pessoal tais como: anéis, pulseiras, relógios e outros, ficando excluídos o uso de maquiagem.

XII – Os manipuladores de alimentos deverão ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por veiculação alimentar e a capacitação deve ser comprovada mediante certificado.

XIII – Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Art. 436º. Devem ser incentivados pela Secretaria Municipal de Saúde, cursos a serem dados ao pessoal ligado ao ramo de hotelaria, restaurantes, produtores de alimentos, de forma industrial ou artesanal, no que se refere higiene individual, inclusive quanto ao vestuário adequado, cuidado necessários para evitar os riscos de contaminação na manipulação de alimentos, técnicas de limpeza e conservação do material e instalações.

Art. 437º. A Secretaria Municipal de Saúde poderá vincular a expedição da Carteira Sanitária ou de Saúde, a uma declaração do estabelecimento ou do próprio profissional de que o mesmo participou de treinamento especial, ou ainda exigir a comprovação de participação através de apresentação de certificado ou atestado.

CAPITULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 438º. Todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços que fabriquem, transportem, conservem, adicionem, embalem, depositem, distribuam, comercializem, ou sirvam, de qualquer forma, alimentos para o consumo humano, obedecerão as exigências mínimas estabelecidas nesta Lei, nos regulamentos e nas Normas Técnicas Especiais, quanto ás condições sanitária, de acordo com as características e peculiaridades de cada atividade.

Art. 439º. Os estabelecimentos de que trata esta seção somente poderão funcionar no Município, após a expedição de Alvará Sanitário da Secretaria Municipal de Saúde, sem

prejuízo dos atos de competência de outros órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 440º. A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local dos estabelecimentos de interesse a saúde, que exerçam as atividades relacionadas com alimento, devendo intervir sempre que necessário com vistas a assegurar a qualidade dos produtos para consumo humano.

Parágrafo Único. Autoridade sanitária, em inspeção de rotina, verificará aspectos referentes a:

a) localização, acesso, número, capacidade e distribuição das dependências, pisos, paredes e revestimentos, forros dos tetos, portas e janelas, iluminação, ventilação, abastecimento de água potável, eliminação das águas servidas, instalações sanitárias dos empregados e para o público com sabonete líquido inodoro, papel toalha para secagem das mãos e lixeiras com tampas acionados a pedal, local para guardar os vestuários dos funcionários, pias para higiene e sanitização dos alimentos, acondicionamento correto do lixo de preferência que seja em recipiente provido de tampa acionada a pedal;

b) maquinários, móveis, utensílios, instalações para proteção e conservação dos alimentos, instalações para limpeza dos equipamentos;

c) condições dos alimentos e matérias-primas, manipulação dos alimentos, proteção contra a contaminação e contra a alteração, eliminação das sobras de alimentos;

d) asseio pessoal, hábitos de higiene e estado de saúde dos manipuladores.

Art. 441º. As instalações destinadas aos serviços de alimentação deverão seguir as normas técnicas e critérios para tanto estabelecidos em regulamento, que nortearão o fiscal de Vigilância Sanitária na análise dos itens relacionados no artigo anterior.

Art. 442º. Os sanitários não deverão ter acesso direto para os locais onde se preparam, sirvam ou depositem alimentos e deverão ser mantidos rigorosamente limpos possuindo condições para asseio das mãos, tais como sabonete líquido inodoro, toalha de papel e lixeiras providas com tampa.

Art. 443º. Somente será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares nos estabelecimentos de consumo ou venda de alimentos, quando o mesmo possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 444º. É vedada a guarda ou a venda nesses estabelecimentos, de substâncias que possam contribuir para alteração, adulteração de alimentos, sendo tal prática considerada passível de ação penal, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 445º. Os responsáveis pelo estabelecimento devem zelar pela higienização dos equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e utensílios, os quais deverão ser materiais adequados de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

Art. 446º. Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.

Art. 447º. As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrarem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização através de calor, durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas, ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

Art. 448º. O mesmo de procedimento deverá ser observado em relação aos guardanapos, aventais e outros panos usados para limpezas e que estarão em contato direto com os alimentos, utensílios de preparos e os manipuladores.

Art. 449º. Equipamentos, utensílios, recipientes e contêiner que não assegurem perfeitas higienização, a critério da autoridade sanitária competentes, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

Art. 450º. O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalhem de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas, doces e licores caseiros, queijos, manteiga, coalhadas produzidos com leite e similares.

Art. 451º. É vedado ás peixarias à fabricação artesanal de conservas de peixes e a venda destas ao consumidor final.

Art. 452º. A venda de filés de peixe só será permitida se cortados e limpos a vista do consumidor e a seu pedido, salvo se o filé de peixe for industrializado, congelado e na embalagem contiver todos os requisitos exigidos de registro e dado pertinente de acordo com a legislação específica.

Art. 453º. É proibido substituir uma espécie por outra com a finalidade de fraudar o público consumidor, vender congelados por resfriados ou frescos, marcar peso errado nos alimentos previamente embalados, e usar outros meios fraudulentos.

Art. 454º. O leite destinado ao consumo humano deverá passar pelo processo de pasteurização estando sujeito a Fiscalização Sanitária pertinente, nos vários estágios, até a comercialização.

Art. 455º. Os ovos devem ser embalados de forma a serem protegidos contra o calor, aprova de choques e ruptura da casca, sendo proibido a venda de ovos trincado, por possibilitarem a passagem para o interior do ovo de microorganismos que podem causar sérios danos á saúde do consumidor.

Art. 456º. Os açouges, frigoríficos e demais estabelecimentos que comercializam carne em geral, devem observar o tempo mínimo regulamentar para se proceder a desossa, utilizando serra elétrica ou similar.

Art. 457º. É proibido utilizar a cor vermelha nos revestimentos de pisos, paredes, tetos e balcões dos açouges e similares, bem como dispositivos de iluminação que possam enganar o comprador quanto à coloração da carne que se encontra à venda.

Art. 458º. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo vedada, no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo Único. O café cuja análise demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito a indenização por perdas, sujeitando o infrator a multa pecuniária.

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIS E COMERCIAIS DE CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art. 459º. Somente poderá ser exposta a venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

Art. 460º. Os açouges terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgoto.

Art. 461º. Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Art. 462º. As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 463º. Os açouges serão dotados câmaras frigoríficas, com temperatura adequada, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

Art. 464º. Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 465º. As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em câmaras frigoríficas.

Art. 466º. É obrigatórias a limpeza e higienização diária dos açouges e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 467º. Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em recipientes adequados, higienizados diariamente e em local próprio.

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADOS

Art. 468º. As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquática, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Art. 469º. É proibida qualquer industrialização de pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento.

Art. 470º. As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - área suficiente para atender demanda;

II - paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente, de cor clara.

III - piso antiderrapante, de cor clara, com declives suficientes para o escoamento das águas servidas por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável;

V - instalações sanitárias independentes para cada sexo e incomunicáveis com os locais de trabalho.

VI - ventilação e iluminação adequados.

Art. 471º. As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidável e lavatórios de louças, com sifão, ligados ao sistema de esgoto.

Art. 472º. As peixarias terão câmaras frigoríficas, com temperatura adequada, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação de pescados.

Art. 473º. É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1º pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcões frigorificado.

Art. 474º. É obrigatório a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 475º. As peixarias terão, em local apropriado, utensílios de material adequado destinadas ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

Art. 476º. É proibido o preparo ou fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

COMÉRCIO DE LEITES E LATICINIOS

Art. 477º. O leite que proceder de outro mamífero deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às normas e exigências prevista para o leite de vaca.

Art. 478º. Todo leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades, físicas e químicas, e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 479º. Os padrões de identidade e qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

Parágrafo Único. Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido sob refrigeração adequada.

Art. 480º. O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 481º. Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 482º. É proibida a abertura de embalagens do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinados ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 483º. Para garantir a qualidade do leite o produtor deverá mantê-lo em sistema de refrigeração para rápido resfriamento, manter controle de mastite e higiene dos utensílios, equipamento de ordenha e tanque de expansão.

TITULOVII
CAPITULO IX
DAS INFRAÇÕES

Art. 484º. Constitui infração, toda ação ou omissão, voluntária, que importe em inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados para esta lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelos órgãos competentes, tendo em vista a melhor convivência e coexistência entre os cidadãos.

Art. 485º. As infrações classificam-se em:

I – Leves - aquelas em que seja beneficiado por circunstância atenuante;

II – Graves - aquelas em que forem verificadas umas circunstâncias agravantes e/ou reincidente.

III – Gravíssimas - aquelas em que seja verificada duas ou mais circunstâncias agravantes.

CAPITULO X
DAS PENALIDADES

Art. 486º. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, aos infratores desta lei e das normas dela decorrentes, serão impostas alternativas ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Redução de atividade;

IV - Inutilização e apreensão de produtos;

V - Interdição temporária ou definitiva das atividades incompatíveis com as normas legais (Federal, Estadual, Municipal) pertinentes e a coletividade em geral bem como o patrimônio público;

VI - Cassação da licença, ou autorização de funcionamento e localização.

VII - Embargo;

VIII - Apreensão dos instrumentos utilizados na prática e dos produtos dela decorrentes;

IX - Remoção das atividades incompatíveis com as normas estabelecidas nesta Lei e das normas dela decorrente e observados os dispostos nas Leis Federais e Estaduais;

X - Reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e a coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;

XI - Perda ou suspensão dos incentivos fiscais;

Art. 487º. A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer será pecuniária e consistirão em multa, observada os limites estabelecidos nesta Lei.

Art. 488º. Na aplicação das penalidades serão considerados os seguintes fatores;

ATENUANTES:

I - arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontaneidade em reparar ou limitar o dano causado, comunicado pessoalmente;

II - observância no imóvel, de princípios relativos à utilização adequada de recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;

III - a ação do infrator, não deve ter sido fundamental para a consecução do evento;

IV - comunicação previa pelo infrator de perigo eminente de degradação ambiental a autoridades competentes;

V - colaboração com os agentes encarregados pela fiscalização, e do controle ambiental.

AGRAVANTES:

I - Se o infrator for reincidente ou cometer a infração continuada;

II - Ter o agente cometido infração para obter vantagens pecuniárias;

III - O infrator coagir outrem para a execução material da infração do meio ambiente;

IV - Com o infrator agido com dolo, ainda com eventual fraude ou má fé;

V - A ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;

VI - A infração atingir áreas de proteção legal;

VII - Utilizar-se o infrator, das condições de agentes públicos para a prática da infração;

VIII - O emprego de métodos crueis no abate e captura de animais;

IX - Tentativa de se eximir de responsabilidade atribuindo-se outrem;

X - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta lei;

XI - Ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

XII - Dano, mesmo eventual;

XIII - Impedir ou dificultar a ação fiscal.

Art. 489º. As multas pecuniárias que se refere este Código serão aplicadas de acordo com os seguintes critérios:

I - Infrações Leves - de 05 a 10 UPF – MT.

II - Infrações Graves - de 11 a 20 UPF – MT.

III - Infrações Gravíssimas - de 21 a 30 UPF – MT.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 490º. Toda matéria tratada de forma geral neste Código, referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por Decreto e por normas técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas a Legislação Federal e Estadual pertinentes.

Art. 491º. A autoridade competente para expedir Decreto regulamentando o presente Código Sanitário é o Prefeito Municipal.

Art. 492º. Na ausência de Norma Técnica específica prevista neste Código e dos demais Federais, Estaduais vigente, a autoridade sanitária fundamentada em conhecimentos técnico-científicos, poderá fazer exigências técnico-administrativas que assegurem o cumprimento deste código.

Art. 493º. Na ausência de norma legal, de determinações específicas neste código, ou de legislação sanitária vigente, a autoridade sanitária poderá fazer exigências fundamentadas em outros dispositivos legais que se fizerem necessários.

Art. 494º. Os poderes Executivo e Legislativo farão ampla divulgação do texto desta Lei às instituições públicas e privadas, sindicatos, associações de moradores, à comunidade industrial e comercial e a todos os municípios.

Art. 495º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº 300/98.

Gabinete do Prefeito Municipal de Tapurah, Estado de Mato Grosso, ao 01 dia do mês de novembro de 2006.

**Registre-se Publique-se
Data supra**

**CARLOS ALBERTO CAPELETTI
Prefeito Municipal**

ANEXOS

DISCRIMINAÇÃO-ASSUNTO	MULTA APLICADA EM UPF
Saneamento ambiental.	
Saneamento da zona rural.	05 UPF
Da Água e seus usos, padrão de potabilidade.	
Dos esgotos sanitários e do destino dos dejetos.	05 UPF
Das piscinas, saunas e locais de banho.	05 UPF
Das águas pluviais e destinos de águas servidas.	10 UPF
Armazenamento, coleta transporte e destino final dos resíduos dos serviços de saúde.	10 UPF
Descumprir notificações compulsórias de doenças transmissíveis.	15 UPF
Descumprir exigências quanto dependências, equipamentos, assepsia e limpeza.	05 UPF
Da proteção contra radioatividade.	20 UPF
Dos laboratórios de análises clínicas e congêneres.	15 UPF
Institutos, clínicas sem resp. médica, salões de beleza, cabeleireiros e cong.	10 UPF
Est. de assist. adontológica e laboratórios de próteses.	10 UPF
Estab. Que industrializam e comercializam lentes oftalmológicas.	10 UPF
Estabelecimentos veterinários e congêneres.	15 UPF
Institutos ou clínica de fisioterapia.	15 UPF
Dos bancos de sangue e similares.	10 UPF
Dos estabelecimentos produtores, revendedores e manipuladores de mementos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos saneastes.	30 UPF
Dos cemitérios, necrotérios, cap. mortuárias, crematórias e atividade mortuária.	05 UPF

Das funerárias.	10 UPF
Das habitações e edificações em geral	10 UPF
Dos hotéis, pensões, restaurantes, lanchonetes, cafés, padarias, confeitarias.	10 UPF
Estação rodoviária, aeroportos e congêneres.	15 UPF
Dos mercados e feiras livres.	10 UPF
Comércio ambulante de alimentos.	5 UPF
Dos estabelecimentos industriais, comerciais e da segurança do trabalhador urbano.	30 UPF
Da segurança do trabalhador.	200 UPF
Dos resíduos industriais gasosos.	05 UPF
Dos locais de diversão e esporte das colônias de férias, dos acampamentos e estações de água.	05 UPF
Dos serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pintura pulverizada ou vaporizada e similares.	05 UPF
Dos combustíveis líquidos e gasosos.	05 UPF
Da proteção individual dos trabalhadores.	10 UPF
Dos explosivos e similares.	05 UPF
Da segurança do trabalhador rural.	05 UPF
Dos produtos químicos.	20 UPF
Do uso de inseticidas e raticidas.	20 UPF
Da criação de animais domésticos.	05 UPF
Da prevenção e do controle de zoonoses.	05 UPF
Estabelecimentos de trabalho, comerciais e industriais.	15 UPF
Creches e escolas	5 UPF
Cinemas, teatros, locais de reuniões, circos e parques de diversões.	10 UPF
Locais de reuniões para fins religiosos.	5 UPF
Academias de ginásticas.	15 UPF

Lavanderias públicas e privadas.	15 UPF
Da vigilância sanitária de alimentos destinados do registro de alimentos.	30 UPF
Da proteção dos alimentos.	10 UPF
Transporte de gêneros alimentícios.	10 UPF
Panificadoras, confeitarias e congêneres.	10 UPF
Dos padrões de identidade e qualidade.	15 UPF
Dos manipuladores de alimentos.	05 UPF
Dos estabelecimentos de produção e manipulação de alimentos.	10 UPF
Dos estabelecimentos indust. E comerciais de carnes e derivados ou subprodutos.	15 UPF
Comércios de leites e laticínios.	15 UPF