



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRONTEIRAS

C.N.P.J: 06.553.721/0001-05
Av. Landri Sales, 454 = ☎ (0xx89) 3454-1224
CEP 64.690-000 = FRONTEIRAS – PIAUÍ

PROJETO DE LEI nº 002, DE 1º DE MARÇO DE 2018

“Institui o Código Sanitário do Município de Fronteiras, Estado do Piauí e dá outras providências”.

A **Prefeita Municipal de Fronteiras**, Estado do Piauí, **Maria José Ayres de Sousa**, no uso de suas atribuições legais, encaminha ao Poder Legislativo Municipal, para apreciação e votação o seguinte Projeto de Lei Complementar:

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

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a vigilância sanitária e epidemiológica no Município de Fronteiras, Estado do Piauí, serão reguladas por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações, federal e estadual pertinente.

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

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições a elas conferidas, compete a Secretaria Municipal de Saúde, em cooperação com o Sistema Único de Saúde:

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

II – Exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesse para a saúde, participando da produção e transporte de medicamentos, equipamentos imunológicos, hemoderivados e outros insumos dessa natureza.

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

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

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

VI – Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e águas destinadas ao consumo humano;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 10 – A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste Código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 11 – Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido transportado ou exposto à venda no Município, será objeto fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na Legislação Federal e Estadual em vigor.

Art. 12 – As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumam alimentos.

Art. 13 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e / ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 14 – Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

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

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

Art. 15 – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 16 – O alimento interditado ou apreendido, depois de procedida análise por laboratório oficial ou credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Parágrafo único – Igual procedimento deverá ser aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 17 – Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos as disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de Licença para Funcionamento (Alvará), expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento e será expedida pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

§ 2º - Nos estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, será obrigatória a Caderneta de Inspeção Sanitária, que ficará a disposição da fiscalização, em lugar visível.

Art. 18 – Além da licença de funcionamento (Alvará Sanitário), ficarão ainda que sujeitos à regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da Saúde pública, individual e coletiva.

LIVRO II– PARTE ESPECIAL

Título I

Das Normas Especiais

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 19 – O controle sanitário do Município de Fronteiras Piauí tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII – Das agências funerárias e velórios;

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

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

Capítulo II

Do Saneamento Básico

Art. 20 – Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 21 – A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o território do Município pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades da Secretaria de Estado de Saúde e do Ministério da Saúde.

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

Seção I

Das Águas de Abastecimento Público e Privado

Art. 22 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pluvial de abastecimentos de água, sempre que existente.

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

Art. 23 – Todos os estabelecimentos de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 24 – A execução de instalações adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento, permanentemente, em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 25 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e regulada em normas técnicas específicas.

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

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

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tampa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçada de cimento em torno do poço, com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas e/ou mais pobres poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Seção II

Da Coleta e Disposição de Resíduos

Art. 26 – São considerados resíduos especiais àqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

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

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

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

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

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

Art. 27 – É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

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

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

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

Art. 28 – O resíduo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 29 – A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 30 – A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

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

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

Capítulo III
Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares
Seção I
Do Comércio Farmacêutico

Art. 31 – O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 37 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I – Farmácia;
- II – Drogeria;
- III – Dispensário de Medicamento;

Art. 32 – É permitido às farmácias ou drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins de diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a Legislação Federal, a Legislação Estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 33 – É facultado à farmácia ou drogeria prestar serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observada a prescrição médica.

§ 1º - Para os efeitos desse artigo, o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 2º - É proibido o uso de seringas e agulhas não descartáveis, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 34 – É privativo das farmácias e dos herbanários ou ervanários a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada.

Art. 35 – Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 36 – É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácias e drogarias, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independem de prescrição médica.

Seção II

Do Licenciamento

Art. 37 – O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pelo Ministério da Saúde, em conformidade com o disposto nas Legislações Federais, Legislações Estaduais, deste Código e normas complementares.

Art. 38 – São as condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

- I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
- II – Instalação independente e equipamento que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;
- III – Assistência de técnico responsável com prova de habilitação legal para o exercício das responsabilidades técnicas dos estabelecimentos, expedido pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 39 – A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de 1 (um) ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

§ Único – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados serão considerados comunidades autônomas para efeito do licenciamento.

Art. 40 – A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência.

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

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

Art. 41 - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 42 - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 43 - O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

§ Único - O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado. Após vistoria pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 44 - As licenças poderão ser suspensas cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade Sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

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

Seção III

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 45 - As farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma de Lei.

Art. 46 - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêuticos.

Art. 47 – A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

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

Seção V Da Fiscalização

Art. 48 – O observado o disposto na Legislação Federal, especialmente o contido na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda destinados ao consumo público.

§ 1º - No caso de dúvidas nos rótulos, bulas e acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

§ 2º - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da Legislação Federal específica e normas complementares a essa.

§ 3º - A receita de qualquer medicamento, sob pena de não aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

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

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

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

§ 4º - A receita e código para aviamento em farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

§ 5º - Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 49 – As farmácias, as drogarias e os dispensários de medicamentos deverão ter livro próprio. Segundo modelo oficial, destinados ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 50 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencidos, mediante laudo de apreensão.

Art. 51 – Os locais para instalação de farmácias e drogarias obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pelo a Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria de Obras do Município.

Capítulo IV

Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários

Art. 52 – A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário Municipal, observado o disposto da Legislação Federal pertinente.

Art. 53 – Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão sanitário de saúde.

§ Único – Considera-se produto domissanitários o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação a objetos inanimados e em ambientes.

Art. 54 – Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas

fielmente as estabelecidas pela Legislação Federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 55 – A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Art. 56 – As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado de trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual e municipal, se for o caso.

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

Art. 57 – Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na Legislação Estadual e Federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

Capítulo V

Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 58 – Os estabelecimentos de assistência Odontológica oficiais e particulares, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, para registro diário do nome do paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 59 - Os estabelecimentos de assistência Odontológica deverão possuir imobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 60 – Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

§ Único - Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

Capítulo VI

Dos Consultórios de Psicologia

Art. 61 – Nenhum consultório de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

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

Capítulo VII

Dos Hospitais, Casas de Saúde, Maternidade e Congêneres

Art. 62 – Os hospitais, casa de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviço de saúde em regime de internação ou ambulatoria, somente poderão funcionar em todo o Município de Flores do Piauí depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico e/ou enfermeiro devidamente habilitado na forma da Lei, com termo de responsabilidade assinado perante órgão sanitário competente.

§ Único – É obrigatório à presença de médico e enfermeiro legalmente habilitados em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 63 – Para fins de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

Capítulo VIII

Dos Profissionais de Saúde

Art. 64 – São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei: odontólogo, farmacêuticos, oficiais de farmácia, médicos, enfermeiros e similares tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, nutricionistas, médicos veterinários, pedicures, técnico em higiene dental, assistente sociais, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

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

Art. 65 – Os diplomas títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e o tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos regulamentadores da profissão.

Título II
Da Vigilância Epidemiológica
Capítulo I
Das Disposições Gerais

Art. 66 – As ações relacionadas com o controle das doenças transmissíveis, inclusive quanto à vigilância epidemiológica, à aplicação da notificação compulsória, ao programa de imunizações e ao atendimento de agravos coletivos à saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública, no território do Município de Fronteiras do Piauí, reger-se-ão pelo disposto neste Título.

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

Capítulo II
Da Notificação Compulsória de Doenças

Art. 67 – A ação de vigilância epidemiológica inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Art. 68 – Compete a Secretaria Municipal de Saúde, no território do Município, definir, em ato próprio, as Unidades de Vigilância Epidemiológica integrantes da rede de serviços da saúde em sua estrutura, responsáveis pelas ações de vigilância epidemiológica

Parágrafo único – As ações de vigilância epidemiológica, compreendem:

- I – Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;
- II – Diagnóstico das doenças que estejam sob regime de notificação compulsória;

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

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

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

Art. 69 – É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência de caso de doença transmissível.

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

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

Art. 70 – São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária, os médicos, enfermeiros e outros profissionais de saúde no exercício profissional, os responsáveis por organizações, estabelecimentos públicos e particulares da saúde, ensino e trabalho e por habitações coletivas onde se encontra o doente.

Art. 71 – Notificada um caso de doença transmissível ou observada, de qualquer modo a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete à autoridade a adoção das medidas adequadas.

Art. 72 – Para os efeitos desta Lei, entende-se por notificação obrigatória ou compulsória, a comunicação à autoridade sanitária competente dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados de doenças constantes de normas técnicas especiais.

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

§ 2º - De acordo com as condições epidemiológicas, a Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações, constantes de agente etimológico para o meio ambiente, mesmo que não apresentem, no momento sintomatologia clínica alguma.

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

§ 4º - A Vigilância Sanitária reúne todo o grupo de profissional de saúde para a solução dos problemas das Doenças de Notificação Compulsória.

Art. 73 – Quando ocorrer doenças de notificação compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade comunicará esse fato, por escrito ao seu responsável, o que deverá acusar a recepção da notificação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, no Máximo, também por escrito, ficando desde logo no dever de comunicar as autoridades sanitárias os novos casos suspeitos, assim como o nome, idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por mais de 3 (três) dias consecutivos.

Art. 74 – Recebida à notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguações sobre doença e sua discriminação entre a população em risco.

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

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

Art. 75 – As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério Saúde, de casos de doenças sujeitas à comunicação, conforme normas técnicas especiais.

Art. 76 – A autoridade providenciará a divulgação constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Art. 77 – A notificação compulsória de casos de doenças constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

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

Capítulo III

Das Doenças Transmissíveis

Art. 78 – Constitui obrigação da Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário, executar medidas que visem a prevenção e impeçam a disseminação de doenças transmissíveis, assim consideradas:

- I – Tuberculose e Hanseníase;
- II – Doenças sexualmente transmissíveis;
- III – Câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por herbicidas e outras doenças que sejam especificadas em normas técnicas especiais.

Art. 79 – Com relação às doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos para o reconhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do Município.

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

Art. 80 - Caberá a Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo com o objetivo de identificar a causa, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno, deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas infecções.

Art. 81 – Cabe ainda a Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 82 – Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos

do Ministério de Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde, procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxicidade para o homem, de todos os biocidas de uso doméstico, na agricultura e pra outros fins.

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

Art. 83 – Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamentos atualizados sobre morbidade e mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos tumores.

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

Art. 84 – A Secretaria Municipal de Saúde, através dos seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visam o combate de câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 85 – A Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo da população e se articulará com os órgãos Federais e Estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil, saúde da família e de atendimento escolares.

Capítulo IV

Das Vacinas de Caráter Obrigatório

Art. 86 – A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Município, nos termos da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975.

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

Art. 87 – Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, tem direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

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

Art. 88 – A pessoa que durante o ano inteiro recorrer aos serviços de saúde pública para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas, poderá exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações sanções estabelecidas na Legislação específica.

Capítulo V

Da Educação Sanitária

Art. 89 – Os Departamentos Municipais de Saúde e Educação promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos ampla educação sanitária da população do Município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

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

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

Art. 90 – A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Educação do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

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

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

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

Art. 91 – O órgão técnico de educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das Secretarias Municipais de Saúde e de Educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas

comerciais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades de educação sanitária.

Parágrafo único – Os órgãos das Secretarias Municipais de Saúde e de Educação serão devidamente orientados, no sentido de obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e administração sanitária, na execução dos programas educativos, devendo, para sua realização, ser empregados todos os meios eficientes compatíveis com o assunto.

Art. 92 – Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Art. 93 – O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 94 – O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas de comunicação existentes e abrangentes, de rádio e outros para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 95 – A propaganda em educação sanitária, com relação a doenças transmissíveis, obedecerá a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao apoio, prevenção ou recuperação em geral.

Art. 96 – Na profilaxia de doenças veneras, no alcoolismo e toxicômanos, a propaganda e educação sanitárias procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 97 – O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento de educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

Título III
Dos Gêneros Alimentícios
Capítulo I
Considerações Gerais

Art. 98 – Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regidos em todo o Município pelas disposições deste Código.

§ 1º - Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivos intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rotulo, embalagem, propaganda, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controles, análise fiscal, estabelecidos no Decreto-Lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, e demais textos legais posteriores, ficam adotados por esta Lei.

§ 2º - Considera-se ainda para os efeitos deste Código:

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

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

Capítulo II

Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 99 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 100 – A fiscalização da autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipulem e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulam, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consuma alimentos.

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

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

§ 3º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, deposito, transporte,

distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 101 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte exposição e comércio.

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

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

Art. 102 – É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-los.

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

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

Art. 103 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

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

Art. 104 – Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis, líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 105 – Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 106 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 107 – Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelos estabelecimentos onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 108 – Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrarem ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 109 – No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 110 – Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros alimentos.

Art. 111 – A critério de autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda de ambulante e em feira livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 112 – Os alimentos suscetíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 113 - O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 114 – O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou se processe os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 115 – Na vigilância sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

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

II – Procedimento de conservação em geral;

III – Menções na regulamentação dos elementos exigidos pela Legislação Federal pertinente;

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

V – Validade dos produtos;

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

Capítulo III

Coleta de Amostras e Análise Fiscal

Art. 116 – Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 117 – A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo único – Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade poderá efetuar coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando no Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 118 – A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimentos ou material que relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Coleta de amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa de alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

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

§ 3º - Se a quantidade ou difícil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a coleta de que trata o parágrafo 1º, deste artigo ou a conservação na condição em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do

possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

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

Art. 119 – Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor e / ou comerciante do alimento e, com a 3º (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar a infração de qualquer preceito deste Código, Legislação Federal ou Estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

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

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

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

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

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

Art. 120 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder de possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo

requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

§ 4º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 5º - A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado ou no arquivo da Vigilância Sanitária.

§ 6º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra copia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 121 – Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 122 – Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado de análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta ultima com a perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória a autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de seu recebimento.

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

Capítulo IV

Qualificação dos Alimentos

Art. 123 – Só poderão ser dado à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para a tal finalidade, sendo considerados os que:

I – Estejam em período estado de conservação;

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

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

IV – Obedecem às disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 124 – São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

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

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

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

IV – Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V – Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI – Estejam alterados por ações naturais, tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração, ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII – Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII – Tenham sido operados, a origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponham em risco a saúde pública;

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

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

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

Art. 125 – Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou em consequência de outros agentes.

Art. 126 – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

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

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

III – Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais, alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 127 – Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Capítulo V

Normas Gerais para Alimento

Art. 128 – Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidos neste capítulo, é proibido:

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

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

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

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

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

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

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

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

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

Art. 129 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vítimas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

II – Serão usadas em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação escolhida pelo consumidor;

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

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

Art. 130 – Os estabelecimentos que comercializem alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60° C (sessenta graus Celsius).

Título IV

Dos Estabelecimentos

Capítulo I

Disposições Gerais

Art. 131 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública Municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I – Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);

II – Certificado de Inspeção Sanitária;

III – Água corrente potável;

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

V - Ralos no piso;

VI – Ventilação e iluminação adequadas;

VII – Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII – Recipientes com tampa, adequadas para o lixo;

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

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

XI – armários com portas, que atendam à demanda apropriados para guarda de vasilhames e demais utensílios ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XII – As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – Perfeita limpeza, higienização e conservação em geral;

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

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

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

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

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

§ 4º - A critério da autoridade sanitária competente, poderá ser exigido ainda dos estabelecimentos de que trata este Título, Caderneta de Inspeção Sanitária, para anotações de observações de interesse da fiscalização sanitária, cujo modelo, forma e dimensões serão definidas em ato próprio do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 132 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

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

III – Varrer a seco;

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

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

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

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

Art. 133 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

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

II – Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

III – Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

IV – Pia com água corrente.

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

Seção I

Cozinhas ou Salas de Manipulação

Art. 134 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão observar as seguintes normas:

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

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais adequados, na cor claras, até a altura de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes na cor clara;

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

IV – Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V – Água corrente, quente e fria;

VI – Filtro para água quer atenda à demanda;

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

Seção II

Instalações Sanitárias

Art. 135 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo que deverá seguir normas:

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

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

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

IV – Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V – Vaso sanitário com tampa e / ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI – Portas providas de molas;

VII – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, observado o que dispõe o Código de Obras do Município.

VIII – As instalações sanitárias devem conter toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

Parágrafo único - Além dos dispositivos contidos neste Artigo, ficam os estabelecimentos que comercializem bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

Capítulo II

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

Art. 136 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

II – Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

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

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

Art. 137 – É proibido no estabelecimento:

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

II – O depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – A salga de ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

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

V – O uso de sebo;

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

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

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

Art. 138 – Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I – Dispor de compartimento de carga completamente fechado;

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

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

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

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

Capítulo III

Dos Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Vitaminas, Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chope, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres

Art. 139 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

Capítulo IV

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

Art. 140 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – A copa com piso cerâmico ou material eficiente paredes impermeabilizantes, no mínimo com 2,00 m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintadas na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II – Teto liso, pintado na cor clara;

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

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

V – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após sua utilização por cada consumidor.

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

Art. 141 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 142 – As lavadeiras, quando houver, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente na cor claras, sendo o restante das pintadas na cor clara, e dispor de:

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

Capítulo V

Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres

Art. 143 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II – Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá e congêneres;

III – Amassante ou vapor e secagem;

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

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

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

Capítulo VI

Dos Mercados e Supermercados

Art. 144 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, principalmente àquela relacionada aos açougues, bares, padarias, quitandas e casas de frios, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

Capítulo VII

Dos Trailers, Comercio Ambulante e Congêneres

Art. 145 – Os trailers, comercio ambulante e congêneres obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao dispositivo neste artigo.

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

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

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

§ 2º - Preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

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

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

V – Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos

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

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

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

Capítulo VIII

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

Art. 146 – A venda de quaisquer alimentos nas feiras livres ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato perorei do Poder Executivo.

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

Art. 147 – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere esse capítulo deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 148 – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observando as seguintes exigências:

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

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

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

IV – São proibidos o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V – Bancas impermeabilizadas com material adequado para outros animais hortifrutigranjeiros;

VI – Fica proibido o fabrico de alimentos.

Capítulo IX

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

Art. 149 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 150 – As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 151 – O sistema de suprimento de águas e instalações de esgotamento não deverão permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

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

Art. 152 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de circulação.

Parágrafo único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 08 (oito) horas.

Art. 153 – As piscinas constarão de um tanque sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 154 – Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

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

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

Art. 155 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento e 0,30 m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80 m (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada.

Art. 156 – Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do Código de Obras do município.

Art. 157 – A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I – Qualidade microbiológica;

a) De cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um numero representativo de amostra;

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

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

II – Quantidade física e química;

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

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

c) A concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1 mg/L (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro combinado;

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

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

Art. 158 – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego do cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 159 – O número Máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 01 (um) para cada 2,00 m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 160 – As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

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

Art. 161 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 162 – Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento de água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Capítulo X

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

Art. 163 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supracitados, deverão possuir, especificamente:

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

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

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

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

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

VI – As lâminas devem ser utilizadas e descartadas após o uso.

Capítulo XI

Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Art. 164 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-sanitárias de forma a satisfazer as exigências da Legislação específica.

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

Capítulo XII

Das Distribuidoras de Bebidas, Depósito de Bebidas e Similares

Art. 165 – É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão de bebidas;
- II – Vender bebidas fracionadas (pingas);

Capítulo XIII

Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Similares

Art. 166 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

Art. 167 – É proibido nos estabelecimentos supramencionados:

- I – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II – Comercialização de alimentos fracionados.

Capítulo XIV

Das Agências Funerárias, Velórios e Cemitério

Art. 168 – As agências funerárias, velórios e cemitério, ficam sujeitos às disposições deste código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e, especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 169 – Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 170 – Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 171 – Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público Municipal, obedecendo:

- I – Em regiões elevadas, nas contravertentes de água, no sentido de evitar contaminação das fontes de abastecimento;
- II – Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;

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

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

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

Art. 172 – Os cemitérios deverão possuir, pelo menos:

I – Local para administração e recepção;

II – Depósito de matérias e ferramentas;

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

Art. 173 – Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área será destinado à arborização ou ajardinamento.

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

Art. 174 – Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos a previa aprovação da autoridade sanitária sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 175 – Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 176 – As sepulturas comuns (covas simples) obedecerão às dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimentos, 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciadas uma das outras, em todos os sentidos, no mínimo em 0,60 cm (sessenta centímetros).

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

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

Art. 177 – A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível poderá ser feita antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 178 – Havendo suspeita de que o óbito foi consequência de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 179 – As trasladações serão efetuadas decorridos os 3 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este o caso.

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

Art. 180 – A pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimento de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

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

Art. 181 – O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 182 – O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, de um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

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

Art. 183 – Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação de cadáver, a juízo das autoridades competente.

Art. 184 – Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações deste Código.

Título V
Do Controle de Zoonoses
Capítulo I
Das Disposições Iniciais

Art. 185 – O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do Município, são definidos neste Título.

Art. 186 – Fica a Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 187 – Para efeito deste Código, entende-se por:

I – Zoonoses: infecções ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II – Agente Sanitário: médico veterinário da Coordenadoria de Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

III – Órgão Sanitário Responsável: aquele responsável pela coordenação e controle de Zoonoses, do Departamento Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal;

Parágrafo único – Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses, preservar a saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da Saúde Pública Veterinária.

Art. 188 – Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I – Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais;

II – Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais.

Art. 189 – Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de Zoonoses às pessoas.

Art. 190 - É obrigatória a vacinação dos animais contra doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Capítulo II
Do Criadório de Animais

Art. 191 – É proibida a criação de animais em cativeiro no território urbano, exceto aqueles que não causam danos a saúde individual e/ou coletiva da população.

Art. 192 - Será proibida a permanência, no território urbano, dos animais que:

- I – Emitirem odor fétido;
- II – Contaminem o ar atmosférico;
- III – Seja suspeito de doença;
- IV – Agrupem contaminação do solo;
- V – Transmitam doenças ao indivíduo e/ou a coletividade;
- VI – Seja foco de contaminação em geral;
- VII – Comprometa a higiene urbana.

Art. 193 - Será proibida a permanência, no território urbano, do cativeiro que:

- I – Emitirem odor fétido;
- II – Contaminem o ar atmosférico;
- III – seja foco de criadouro de insetos (quando não analisados ou limpos de acordo com as normas e critérios da Vigilância Sanitária);
- IV – Agrupem contaminação do solo;
- V – Transmitam doenças ao indivíduo e/ou a coletividade;
- VI – Seja foco de contaminação em geral;
- VII – Comprometa a higiene urbana.

Art. 194 - As insistências com a criação desses animais em seus respectivos cativeiros sofrerão punições conforme leis sanitárias vigentes e outras leis, municipal, estadual e federal.

Art. 195 – Para manter um criatório de animais deve-se seguir as normas da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único – Os criatórios só devem permanecer se forem devidamente cimentados e higienizados, seguindo as normas sanitárias.

Capítulo III **Da Captura de Animais**

Art. 196 – É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 197 – É proibido o passeio de Cães nas vias e logradouros públicos, exceto com uso adequado de coleira, guia conduzido por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único – Os Cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 198 – Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

§ 1º - Será ainda apreendido todo e qualquer animal:

I – Encontrado solto nas vias publicas ou locais de livre acesso ao publico;

II – Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III – Submetido a maus tratos por seus proprietários ou preposto deste;

IV – Mantido em condições inadequadas da vida ou alojamento;

V – Cuja criação ou uso seja vedado pelo presente Código.

§ 2º - Se o cão apreendido for portador de registro seu portador deverá ser notificado.

Art. 199 – O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo do Agente Sanitário ser sacrificado "in loco".

Art. 200 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

§ 1º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistindo por profissional capacitado e pessoal preparado para tal função.

§ 2º - As praxes, a que se refere o parágrafo anterior, contados do dia da apreensão do animal, soa de 5 (cinco) dias para médios e grandes animais.

Art. 201 – O cadáver do animal sacrificado ou morto será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Art. 202 – Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

I – Resgate;

- II – Leilão;
- III – Adoção;
- IV – Doação;
- V – Sacrifício;

Capítulo IV

Das Responsabilidades dos Proprietários de Animais

Art. 203 – Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único – Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 204 – É de responsabilidade dos proprietários, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providencias pertinentes à remoção de objetos por eles deixados em vias publicas.

Art. 205 – É proibido abandonar animais em qualquer área publica ou privada.

§ 1º - Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

§ 2º - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de suas funções, as dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 206 – Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 207 – O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverão submete-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 208 – Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde haja permanecido animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as praticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 209 – Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange a população canina, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde.

Capítulo V

Dos Animais Sinantrópicos

Art. 210 – Ao Município, compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 211 – É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 212 – Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de coleções (acúmulos) de líquidas (os), de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 213 – Nas obras de construção é obrigatória à drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 214 – Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar-se medidas indicadas pela autoridade sanitária, competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

Capítulo VI

Da Vigilância Sanitária no Meio Ambiente em Queimadas

Art. 215 – É proibida a queima de lixo doméstico/domiciliar, de quintais, de ruas, hospitalar, dentre outros.

Parágrafo único – não poderá ser queimado o lixo que:

I – Seu produto emita toxicidade;

II – Comprometa a saúde pulmonar do indivíduo e/ou coletividade;

III – Produza grandes queimadas.

IV – Que esteja fora das normas técnicas baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.216 – Ao Município, compete a adoção de medidas que impeçam as queimadas, como recolhimento, acondicionamento e destino do lixo doméstico/domiciliar, de quintais, de ruas, hospitalar, dentre outros.

Art. 217 – À Vigilância Sanitária junto ao setor de Meio Ambiente, compete a elaboração de estratégias educacionais e normas que impeçam o destino final dos lixos em queimadas e da sua continuidade.

Art. 218 – É proibida as grandes queimadas onde sua fumaça possa danificar ou comprometer a saúde respiratória da população ou de um grupo.

Parágrafo único - A intenção de grandes queimadas deve ser avisada à Vigilância Sanitária para sua análise, onde só poderá fazer a queimada logo após a análise e o licenciamento para tal.

Art. 219 – As fabricações de carvão em caieiras e/ou outros modos de produção de carvão só podem acontecer se a fumaça estiver longe do alcance da população e com o devido licenciamento dos órgãos responsáveis, a saber: a Vigilância Sanitária e o setor de Meio Ambiente do Município.

Art. 220 – As demais abrangências que não estejam relacionadas neste Código serão discutidas em conjunto com a secretaria de meio ambiente, mediante análise do assunto abordado para a solução, intervenção ou diminuição dos problemas e para a tomada de decisões.

Título VII
Das Infrações, Penalidades, Fiscalização Sanitária, Procedimentos e do
Processo de Execução das Penalidades
Capítulo I
Das Infrações e Penalidades

Art. 221 – Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação de saúde.

Art. 222 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a

determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse da saúde publica.

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

§ 3º - As multas serão aplicadas em moeda corrente.

§ 4º - Na aplicação de multas, atender-se-á, principalmente, à situação econômico-financeiro do infrator.

Art. 223 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Apreensão de produtos
- IV – Inutilização de produtos;
- V – Interdição de produtos;
- VI – Suspensão de vendas e / ou fabricação de produtos;
- VII – Propor cancelamento de registro de produtos;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- X – Cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento;
- XI – Proibição de propaganda.

Art. 224 – As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – Leves;
- II – Greves;
- III – Gravíssimas.

Art. 225 – Para imposição da penalidade e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde publica e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º - São circunstâncias atenuantes:

- I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V – Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º - São circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;

II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em desacordo com o disposto na Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;

III – O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV – Causar a infração consequência calamitosa à saúde pública;

V – Se, tendo conhecimentos do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar tomar as providências de sua alçada, competentes a evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé

§ 3º - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º - Havendo concurso de circunstância atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 226 – A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma de dinheiro fixada em moeda corrente.

Art. 227 – São infrações sanitárias:

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

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e / ou multa.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, armazenar, transportar, comprar, vender,

ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessam à saúde pública ou individual competentes ou contrariando o disposto na Legislação sanitária pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento e / ou multa.

III – Instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, bancários, estâncias hidrominerais, termas, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substâncias radiativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas de serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), e / ou multa.

IV – Fazer propaganda de produtos alimentícios ou outras que interessem à saúde pública, contrariando a Legislação sanitária e / ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e / ou multa.

V – Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem de acordo com o disposto nas normas legais e / ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo;

VI – Impedir, dificultar deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde.

Penalidades: Advertência, cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento.

VII – Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente;

Penalidades: Advertência, interdição, e / ou multa.

VIII – Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição, e / ou multa.

IX – Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e / ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e / ou civis.

X – Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo tenha expirado ou opor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo vencido;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.

XI – Expor à venda ou comercializar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública que exijam cuidados especiais de conservações, preparações ou transportes sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.

XII – Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, cumuladas, e / ou multa.

XIII – Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar, estabelecimento de ensino, locais de diversões públicas e reuniões,

estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a Legislação sanitária referentes a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento cumulado, e / ou multa.

XIV – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidade: Apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento, e / ou multa.

XV – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da Legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição parcial ou total do estabelecimento, e / ou multa.

XVI – Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) – Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) – Estiverem, deteriorados ou alterados;
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Penalidades: Apreensão, e depósito ou apreensão definitiva dos alimentos, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e / ou multa.

XVII – Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessam a saúde pública;

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, e / ou multa, além das penalidades criminais cabíveis;

XVIII – Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do registro, e / ou multa.

XIX – Proceder `a cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição e/ou multa.

XX – Para outras infrações não previstas neste capítulo serão aplicadas multas conforme Normas Técnicas baixadas pelo Secretário Municipal de Saúde, sem prejuízo da cassação da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), apreensão e/ou interdição do produto, suspensão do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

XXI – deixar condições de hospedagem para a proliferação do mosquito transmissor da Dengue.

Penalidade: Interdição do local e aplicação de multa

Capítulo II

Da Fiscalização e dos Procedimentos

Art. 228 – Cabe aos Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as Legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando atuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer à saúde publica.

Parágrafo único – A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, II, IV e V do artigo 223, deste Código, ficando aquelas, constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo, condicionado ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo funcional.

Art. 229 – São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:

- I – Orientação aos contribuintes
- II – Auto de Infração;
- III – Termo de Intimação;

- IV – Auto de apreensão e Depósito;
- V – Auto de Colheita e Amostra;
- VI – Auto de Apreensão;
- VII – Termo de Interdição.

Seção I

Do Auto de Infração

Art. 230 – As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolado ou cumulativa das penas prevista, observados o rito e os prazos estabelecidos neste título e Processo Administrativo.

Parágrafo único – Nos casos de infração em mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas quantas forem às infrações.

Art. 231 – O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal autuante e conterà obrigatoriamente:

I – O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;

III – A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeito o infrator;

V – O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;

VI – O nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VII – A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do autuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado no placar da Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

Seção II

Do Termo de Intimação

Art. 232 – Poderá ser lavrado Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância

das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos ou o qual, após o vencimento do prazo concedido, para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único – O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 10 (dez) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do setor de Vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 233 – O termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A disposição legal ou regulamentar infringida;

III – A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas aos estabelecimentos, a indicação de serviço a ser realizado;

IV – O prazo para execução ou cumprimento da medida determinada;

V – O nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI – A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

Parágrafo único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial, quando esteja em local incerto e não saído.

Seção III

Do Auto de Apreensão e Depósito

Art. 234 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não tenham ao disposto neste Código, será lavrado o Auto de apreensão e Depósito a fim de que se procedam as análises fiscais e para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 235 – A Auto de apreensão e Depósito será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial

ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação do responsável pelo produto, bem como o endereço completo.

II – Dispositivo legal infringido e a utilizado no procedimento;

III – Descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto apreendido;

IV – Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI – A assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstancia pelo auto do procedimento.

Seção IV

Do Auto de Colheita de Amostra

Art. 236 – Pra que se proceda a análise fiscal ou de rotina, será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 237 – O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou denominação da entidade responsável pelo produto - razão social - e o endereço completo.

II – Dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V – A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstancia pelo fiscal e/ou autoridade autuante.

Art. 238 – O Auto de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via a autoridade sanitária competente para formação do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social, denominação e o seu endereço completo.

II – O dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A discriminação da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – O destino dado ao produto;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VI – A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo autor do procedimento.

Art. 239 – Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I – Os produtos comercializados não atendem às especificações de registro e rotulagem;

II – Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III – O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, que estejam impróprios para os fins que se destinem, a critério da autoridade sanitária competente;

IV – Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma disposta nesta Lei;

V – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 240 – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso III do artigo 239, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I – Ser encaminhados, por fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II – Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, deverão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV – No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III, e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V – Doados a instituições públicas e privadas, desde que beneficentes de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Parágrafo único – As doações obedecerão à programação da Coordenadoria ou Divisão de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Seção V

Do Termo de Interdição

Art. 241 – O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, com denominação e razão social, ramo de atividade e o seu endereço completo.

II – Disposições legais infringidas;

III – Medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo

V – Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

VI – A assinatura do infrator ou responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstancia e, se possível, a assinatura de duas testemunhas.

Capítulo III

Do Processo de Execução das Penalidades

Art. 242 – Transcorrido o prazo de 5 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providencias cabíveis.

Parágrafo único – O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a Legislação vigente, a partir do mês subsequente, inclusive com a inscrição do debito em Dívida Ativa.

Art. 243 – O infrator poderá oferecer impugnação do Ato de Intimação, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

Parágrafo único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 244 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de intimação, será julgado em 1ª (primeira) instância, pelo Conselho Municipal de Saúde e Fiscalização Municipal e na sua ausência pela Assessoria de Contencioso Fiscal, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da Lei.

Art. 245 – Da decisão da 1ª (primeira) instância, caberá recurso voluntário ao Conselho de Contribuintes, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 246 – As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 247 – Caberá à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo único – Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos à autoridade pública, para as providências cabíveis.

Capítulo IV

Das Disposições Finais

Art. 248 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 249 – Os prazos a que se referem o artigo anterior correm ininterruptamente, aplicando-se, a respeito, as disposições do Código de Processo Civil Brasileiro.

Art. 250 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destes, deverá ser feita à ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 251 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 252 – Para cumprir as determinações desta Lei a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições terá livre acesso a todos os

lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

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

Art. 253 – No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 254 – o Conselho de Contribuintes ou a Assessoria do Contencioso Fiscal, junto a Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação sanitária.

Art. 255 – As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 256 – Ficam sujeitos a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo único – A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 257 – A Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 258 – No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, nova Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), ao adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo a Licença (Alvará) anterior a Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados da compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará).

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 259 – O Poder Público Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 260 – Ficam instituídas as Taxas de Localização e Funcionamento Sanitários, as quais as taxas serão cobradas pela Gerência de Vigilância sanitária de Fronteiras Piauí e creditados em uma conta do fundo municipal saúde dos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 261 – As Taxas a que se refere o artigo anterior têm como fato gerador:

I – De Localização – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na concessão de licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código;

II – De Funcionamento – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na vigilância constante e potencial à saúde, à higiene e fiscalização sanitária, na forma estabelecida em Lei.

Art. 262 – As taxas serão calculadas por meio de moeda corrente, de acordo com as tabelas constantes do Anexo Único e que fazem integrante deste Código e serão arrecadadas:

I – Em se tratando de Taxa de Licença para Localização, no ato de licenciamento ou expedição do Alvará Sanitário;

II – Em se tratando de Taxa de Licença para Funcionamento, anualmente, de conformidade com Calendário Fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual de Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário.

Parágrafo único – As Taxas poderão apresentar reajustes anuais através de sua secretaria responsável.

Art. 263 – Sujeito passivo das Taxas a que se referem os artigos anteriores são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos à fiscalização sanitária Municipal, na forma deste Código.

§ Único – Além das Taxas de Localização e Funcionamento Sanitário (Alvará), a Secretaria Municipal de Saúde, poderá cobrar as taxas de expedientes e serviços diversos, que terão como fato gerador à prestação de serviços públicos e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte.

Art. 264 – Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se referem esta Lei, aplicam-se às disposições das Normas Técnicas baixadas pelo Secretário Municipal de Saúde, processo Administrativo Tributário, no que diz respeito à formação do processo, formas, prazos e julgamentos nessas adotados.

Art. 265 – Os conceitos e definições da Legislação Federal pertinente e seus respectivos regulamentos que dispões sobre o controle sanitário de comercio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, saneamentos e outros produtos, sobre as ações de Vigilância Epidemiológica, programa Nacional de Imunizações, notificação compulsória de doença, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este Código, além daqueles que dispõe a Legislação Estadual supletiva.

Parágrafo único – Aplicam-se, no que couber, as disposições deste Código, toda Legislação Federal e Estadual relativa à promoção, proteção e recuperação da saúde publica no Município de Flores do Piauí.

Art. 266 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Fronteiras Piauí, em 1º de março de 2018.


Maria José Ayres de Sousa
Prefeita- Municipal

A ordem do dia da sessão de hoje
Sala das Sessões da
Câmara Municipal de Fronteiras
Em, 14 / 09 / 2018
[Assinatura]

Aprovado em 12 votos
Discussão por Unanimidade Presentes
Sala das Sessões Em, 14 / 09 / 2018
Secretaria

LEVADO A SANÇÃO NESTA DATA
Câmara Municipal de Fronteiras
Em, 14 / 09 / 2018
Secretaria

A SANÇÃO
Sala das Sessões
Em, 14 / 09 / 2018
Secretaria