



LEI Nº 1221/2025 - DE 24 DE NOVEMBRO DE 2025.

Cria o CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE AMARANTE e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE AMARANTE, Estado do Piauí, no uso de suas atribuições que por Lei lhe são conferidas, faz saber que o Poder Legislativo Municipal aprova e ele, em nome do povo Amarantino, sanciona a seguinte Lei:

## CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** – Este Código estabelece as normas técnicas de proteção da população de Amarante-PI, bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes à Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se no que couber; a Legislação Federal e Estadual Vigente.

**Parágrafo Único** – As normas técnicas e regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste artigo, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem estar da população.

**Art. 2º** – Para efeito desta Lei e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

**Art. 3º** – Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal da Saúde:

§ - Exercer o poder de polícia sanitária do município;

§ - Promover, orientar e coordenar estudos, bem como, executar as ações de interesse da saúde pública.

**Art. 4º** – Ficam o Secretário Municipal da Saúde juntamente com o(a) Prefeito(a) Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando o melhor cumprimento desta Lei.

**Art. 5º** - Ficam submetidos à disposição deste Código e seu regulamento, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

**Parágrafo Único** – Ficam ainda sujeitos à fiscalização sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, todos os produtos de interesse à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicação possa causar danos à saúde individual ou coletiva da população.



**Art. 6º** - A autoridade fiscalizadora, no âmbito de suas atribuições, quando infringidas normas sanitárias e causar prejuízos a sociedade, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída, no Município, solicitará acesso a áreas privadas, na forma da legislação pertinente.

**Parágrafo Único** – Para cumprir as determinações do disposto neste artigo, a autoridade sanitária solicitará a proteção policial, sempre que se fizer necessária.

**Art. 7º** – A regulamentação desta Lei estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas às infrações e seus dispositivos.

**Art. 8º** – As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixadas em base na UF (Unidade Fiscal) vigente no Município.

**Art. 9º** – Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, excetuando-se as penalidades que só terão efeitos punitivos a partir de 60(sessenta) dias; ressalvados os casos que exigirem imediata resolução. Nesse período a Secretaria da Saúde do Município, deverá fazer ampla campanha de esclarecimento ao público através das emissoras de rádio, revogando-se as disposições em contrário.

## **CAPÍTULO II - DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Art. 10º** - Para os efeitos desta Lei, consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas por autoridade sanitária com vistas à aferição da qualidade dos produtos e à verificação das condições para o licenciamento e o funcionamento dos estabelecimentos, abrangendo dentre outros:

- I - a vistoria;
- II - a fiscalização;
- III - a lavratura de auto de infração;
- IV - a aplicação de sanções.

## **CAPÍTULO III - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 11º** - São sujeitos ao controle e à fiscalização por parte da autoridade sanitária os produtos de interesse para a saúde. Parágrafo único. Considera-se produto de interesse para a saúde aquele que direta ou indiretamente possa provocar danos ou agravo à saúde individual ou coletiva.

**Art. 12º** - São produtos de interesse para a saúde:

- I- drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- II - sangue e hemoderivados;
- III - produtos de higiene, saneantes domissanitários e correlatos;
- IV - alimentos, águas e bebidas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;
- V - produtos tóxicos e radioativos;

VI - perfumes, cosméticos e correlatos;

VII - aparelhos e equipamentos médicos e correlatos;

VIII - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à saúde.

**Art. 13º** - São estabelecimentos de assistência à saúde aqueles que prestam:

I - serviços médicos;

II - serviços odontológicos;

III - serviços de apoio diagnóstico e terapêutico;

IV - outros serviços de saúde definidos pelos órgãos competentes.

**Art. 14º** - São estabelecimentos de interesse para a saúde:

I - Os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam os produtos.

II - Os laboratórios de pesquisa, de análise de produtos alimentares, de água, de medicamentos e de correlatos e de controle de qualidade de produtos, de equipamentos e de utensílios;

III - Os que prestam serviços de desratização, de desinsetização e de imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

IV - Os hotéis, as pensões, os dormitórios, os motéis e os demais estabelecimentos destinados à hospedagem de qualquer natureza;

V - Os de ensino fundamental, médio e superior, as pré-escolas, as creches e os que oferecem cursos não regulares;

VI - Os de lazer e de diversão, de ginástica e de práticas desportivas;

VII - Os de esteticismo e os de cosmética, as saunas, as casas de banho e os congêneres;

VIII - Os que prestam serviços de lavanderia, de conservadoria e congêneres;

IX - Os que prestam serviços de transporte de cadáver, os velórios, as funerárias, os necrotérios, os cemitérios, os crematórios e os congêneres;

X - Os que prestam serviços de transporte de passageiros, as garagens de ônibus, os terminais rodoviários e ferroviários, os portos e os aeroportos;

XI - Os criatórios de animais e os locais onde se criam e se conservam animais para experiências de laboratório;

XII - Outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde individual ou coletiva.

**Art. 15º** - Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o art. 13 e os estabelecimentos de interesse para a saúde a que se referem os incisos I a XII do art. 14 terão



licença sanitária expedida pela autoridade sanitária competente, municipal ou estadual, com validade de 1 (um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, caso sejam atendidas as exigências técnicas previstas na lei.

§ 1º A concessão ou renovação da licença sanitária estará condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes aos produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovado pela autoridade sanitária competente através de vistoria.

§ 2º A licença sanitária poderá, a qualquer tempo, ser cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária competente.

**Art. 16º** - Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o art. 13º e os estabelecimentos de interesse para a saúde a que se referem os incisos I a XII do art. 14º terão responsável técnico legalmente habilitado.

§ 1º Os responsáveis técnicos e administrativos pelos estabelecimentos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 2º Nos estabelecimentos de assistência à saúde que mantiverem em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviços de saúde, a responsabilidade pelas infrações sanitárias será solidariamente compartilhada entre os responsáveis pelo estabelecimento e o responsável técnico pelo serviço que tenha cometido a infração.

§ 3º Respondem solidariamente pela instalação e funcionamento adequado dos equipamentos destinados aos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, e pela guarda dos equipamentos de radiação ionizante e não ionizante, o responsável técnico, o proprietário, o fabricante e a rede de assistência técnica.

**Art. 17º** – O poder de Polícia Sanitária do Município de Amarante-Pi tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária.

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

**II** – Dos estabelecimentos industriais e comércios constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

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

**IV**– Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos 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 afins;

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

**VIII** – Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

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

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

**XI**– Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

**XII** – Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;



- XIII** – Das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV** – Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
- XV** – Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- XVI** – Do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais;
- XVII** – Do Levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII** – Das agências funerárias e velórios;
- XIX** – Das zoonoses;

§1º – Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária renovável anualmente junto a Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

§2º – A aplicação do inciso XIX caberá a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

## **CAPÍTULO VI - SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E PRIVADO E POLUIÇÃO DO AR**

**Art. 18º** – A Secretaria Municipal da Saúde, através das ações de vigilância sobre o meio ambiente têm como finalidade o monitoramento e a solução dos problemas ambientais e ecológicos com vistas a minimizar o seu potencial de risco à vida e à saúde da população.

**Art. 19º** - Faz-se obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável, a rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre existentes.

§1º – Os estabelecimentos comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo;

§2º – Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas;

§3º - Constitui obrigação do proprietário a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel, zelar pela necessária conservação, funcionamento das instalações hidráulicas;

**Art. 20º** – As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à produção da saúde, não lhes permitindo, nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

§ 1 - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos, fungos e outros, que possam comprometer a preservação da saúde pública.

§ 2 - A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

**Art. 21º** – Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de



preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

**Paragrafo Único** – A vigilância Sanitária Municipal deverá manter programação permanente de vigilância para atividades dos programas de Vigilância da Qualidade da Água - VIGIAGUA, mantendo seu cadastro atualizado.

**Art. 22º** - Será permitida a abertura dos poços ou aproveitamentos de fontes de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas, nas legislações correlatas (Estadual).

§1º - Os poços devem 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:

I- Parede impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;

II- Tampa de concreto;

III- Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

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

## **CAPÍTULO V - DOS ANIMAIS**

### **SEÇÃO I – Disposições Gerais**

**Art. 23º** - Para efeito deste Capítulo entende-se por:

I - ANIMAIS APREENDIDOS: todo e qualquer animal capturado pela Vigilância Sanitária ou Endemias;

II - ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO: os de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;

III - ANIMAIS DE USO ECONÔMICO: as espécies domésticas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

IV - ANTROPOZOONOSES: são doenças primárias nos animais e podem ser transmitidas aos homens;

V - ANIMAIS SINANTRÓPICOS: as espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como: os roedores, as baratas, as moscas, os pernilongos, as pulgas e outros;

VI - ANIMAIS SOLTOS: todo e qualquer animal encontrado em vias e logradouros públicos com ou



sem qualquer método ou acessório de contenção;

VII - ZONÓSES: são doenças que podem ser transmitidas entre os animais vertebrados e o homem. Os agentes que desencadeiam essas afecções podem ser micro-organismos diversos, como bactérias, fungos, vírus, helmintos e rickettsias;

VIII - ZOOANTROPONÓSES: são doenças primárias nos homens e podem ser transmitidas aos animais.

**Art. 24º** – Não será permitida na zona urbana de Amarante-PI a criação e a conservação de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos, asininos, muares e aves), exceto quando autorizado e após fiscalização pela VISA, que analisará conforme normas específicas para cada situação.

§1º - As normas para autorização do que trata o artigo anterior, serão dispostas conforme regras e normas para criação de cada tipo de animal, a VISA elaborará as normas conforme legislações vigentes.

§2º - Não se enquadram neste artigo, entidades, técnicas científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.

§3º – Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

§4º – Nos pontos considerados turísticos como polos de lazer, só será permitida a criação de animais se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos.

## **SEÇÃO II - Da apreensão de animais**

**Art. 25º** - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

**Art. 26º** - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado de acessórios como coleira e guia e conduzido por pessoa de idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

**Parágrafo Único** - Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

**Art. 27º** - Serão apreendidos os animais soltos nas vias e logradouros públicos, Conforme Código de Postura do Município, as condições serão constatada pela VISA, Centro de Endemias ou mediante boletim de ocorrência policial, devendo ser submetidos aos exames conforme avaliação e indicação do Médico Veterinário Centro de Zoonoses.

**Art. 28º** - Será apreendido todo e qualquer animal:

I - encontrado solto ou contido nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

II - suspeito de raiva ou outras zoonoses;

III - submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste, conforme denuncia justificada;



IV - mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;, conforme denuncia justificada

V - cuja criação ou uso sejam vedados, conforme denuncia justificada.

§1º - Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo somente poderão ser resgatados se constatado, por Fiscal Sanitário, não mais subsistirem as causas ensejadoras da apreensão.

§2º - Para liberação do animal apreendido, deverá ser efetuado o pagamento da Taxa de Serviços Municipais Diversos - TSMD, prevista no Código Tributário Municipal.

**Art. 29º** - O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo do Médico Veterinário da VISA, após analise e caso possível realização de exames, ser eutanasiado "in loco", considerado o risco aos outros animais ou pessoas.

**Art. 30º** - A Prefeitura Municipal de Amarante não responderá por qualquer indenização nos casos de:

I - dano ou óbito do animal apreendido na zona urbana e rural; e

II - eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato da apreensão.

### **SEÇÃO III - Da destinação dos animais apreendidos**

**Art. 31º** - Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do Órgão Sanitário responsável:

I - resgate mediante pagamento de taxas de liberação, de permanência e multas no termo desta Lei;

II - leilão em hasta pública;

III - adoção;

IV - doação a instituição de caráter científico;

§1º - Nas situações previstas no caput deste artigo, o prazo para resgate dos animais será de 7 (sete) dias para grande e médio porte e de 3 (três) dias para pequeno porte.

§2º - A doação à instituição de caráter científico terá objetivo didático.

### **SEÇÃO IV - Da responsabilidade do proprietário de animais**

**Art. 32º** - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

**Art. 33º** - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias e logradouros públicos.

**Art. 34º** - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

**Art. 35º** - O proprietário permitirá o acesso dos servidores da VISA e Centro de Endemias/Zoonoses às dependências dos imóveis objetos da inspeção.

**Art. 36º** - A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções não contrariando a Legislação vigente.



## **SEÇÃO V - Dos animais sinantrópicos**

**Art 37º** - Ao proprietário do imóvel compete a adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

**Art 38º** - É proibida a permanência de coleções líquidas, o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de vetores, roedores ou outros animais sinantrópicos nos imóveis, inclusive canteiros de obras e que possam causar risco iminente à saúde da população.

**Art. 39º** - Os imóveis residenciais, comerciais, industriais e prestadores de serviços que estoquem ou comercializem materiais de qualquer natureza, inclusive pneumáticos, sucatas e material destinados a reciclagem são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de vetores.

**Parágrafo Único** - Após notificação e reincidência, fica a VISA autorizada a proceder à interdição dos mesmos, além das demais penalidades previstas.

**Art. 40º** - Nas obras de construção civil é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de vetores.

## **SEÇÃO VI - Das proibições**

**Art. 41º** - É proibida a criação e a manutenção de animais, em zona urbana, das seguintes espécies (suína, equina, caprina, asinina, muars, bovinas, ovinas, aves, bubalinos e abelhas), conforme disposto no Art. 23º, deste código.

**Art. 42º** - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno, e de acordo com a legislação vigente.

**§1º** - Os proprietários de imóveis legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim, bem como descarte adequado de seus resíduos.

**§2º** - As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

**§3º**- Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zonas urbanas poderão ser permitidos, desde que tomem medidas de higiene adequadas e não causem incômodos à população.

**Art. 43º** - Os Programas de Controle de Pragas Urbanas somente poderão ser executados por empresas licenciadas pela Autoridade Sanitária competente Municipal que possuam responsáveis técnicos, conforme legislação vigente.

**§1º** - O saneamento deverá ser feito através de Programa de Controle Integrado de Pragas ou Gerenciamento Integrado, abrangendo a aplicação de produtos químicos e recomendações de medidas corretivas e preventivas específicas para cada praga a ser combatida.

**§2º** - O Programa deve ser manualizado, assinado pelo responsável técnico e entregue ao responsável



legal do estabelecimento contratante.

**Art. 44º** - As empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas e responsáveis pelo Programa de Controle de Pragas Urbanas, somente serão licenciadas pela Autoridade Sanitária Municipal com a Licença Sanitária, mediante:

I - comprovação do registro profissional do responsável técnico da empresa e do registro da empresa junto ao conselho profissional;

II - apresentação do Manual de Boas Práticas Operacionais (BPO).

**Art. 45º** - O Manual de Boas Práticas Operacionais (BPO) deve ser assinado pelo responsável técnico e deve conter os procedimentos adotados pela empresa quanto à garantia da qualidade e segurança do serviço prestado, em relação às condições de instalação, manipulação, transporte e inutilização e descarte das embalagens.

**§1º** - Os procedimentos de manipulação, que devem estar descritos e disponíveis na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) incluem:

I - diluição e técnica de aplicação de saneantes e desinfestantes;

II - utilização e manutenção de equipamentos, EPIs;

III - transporte e destinação final, incluindo informações sobre o que fazer em caso de acidente à saúde do trabalhador e do usuário, bem como de impacto ambiental.

§ 2º Os saneantes e desinfestantes são produtos registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de venda restrita ou não às empresas especializadas, destinados à desinfestação de ambientes urbanos e incluem-se neste conceito os termos "inseticidas", "reguladores de crescimento", "rodenticidas", "moluscicidas" e "repelentes".

§ 3º O transporte dos equipamentos e dos produtos saneantes e desinfestantes deve ser realizado em veículo exclusivo para atividade de controle de vetores e pragas urbanas e atendendo às exigências legais para o transporte de produtos perigosos.

**Art. 46º** - Toda empresa controladora de praga, por ocasião do atendimento, deverá obrigatoriamente emitir ordem de serviço contendo, minimamente, as seguintes informações:

I - nome do cliente;

II - endereço do imóvel atendido;

III - praga(s) alvo;

IV - data de execução dos serviços;

V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

VI - grupo(s) químico do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VII - nome e concentração de uso do(s) produtos(s) eventualmente utilizado(s);



VIII - orientações pertinentes ao serviço executados;

IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica - CITOX;

XI - identificação da empresa especializada prestadora de serviço com: razão social, nome de fantasia, Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, Cadastro Mercantil de Contribuintes - CMC, endereço, telefone e número das licenças sanitárias e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

## **CAPÍTULO VI - DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO**

**Art. 47º** – Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

I - Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo;

II - poderá o lixo ser queimado no ar livre.

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

IV - É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, roedores, outros e animais daninhos;

V - O lixo séptico e os restos alimentares poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita em empresas competente ou credenciado;

VI - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres;

VII - Compete ao órgão/empresa credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

## **CAPÍTULO VII - DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**Art. 48º** – Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da Legislação Federal e Estadual de alimentos de fantasias, alimento “IN NATURA”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento da fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

**Art. 49º** – A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule,



acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

**Parágrafo Único** – A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da Saúde Pública.

**Art. 50º** - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos o registro em órgão oficial e/ou exame prévia análise fiscal e análise de controle.

**Art. 51º** – Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

**§1º** – Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos, de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

**§2º** – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza.

**Art. 52º** – O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente, fiscalizado pela autoridade sanitária.

**Art. 53º** – A inutilização do alimento será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser o mesmo, impróprio para consumo imediato.

**§1º** – O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas.

**§2º** – O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

## **CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES**

**Art. 54º** – Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficie, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos a regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e só poderão funcionar mediante expedição de registro sanitário de autorização.

**Parágrafo Único** – O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

**Art. 55º**– Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades fiscais, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõe a operar.

**Parágrafo Único** – É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou



servir alimentos em instalações inadequadas a finalidade a que possam determinar ajuda ou improbidade dos produtos para o consumo, assim com prejuízos à saúde.

**Art. 56º** – Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

## **CAPÍTULO IX - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

**Art. 56º** – A Vigilância Sanitária será exercido sobre os alimentos, os manipuladores e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§1º – Os produtos, substâncias, insumos ou outros, além de apresentarem perfeitas condições para o consumo, devem ser oriundos de fontes aprovados ou autorizados pela autoridade sanitária competente.

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

**Art. 57º** – 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 frase impressa de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

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

§3º – A embalagem utilizada no acondicionamento da matéria-prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe do alcance de insetos e roedores, não sendo permitidos ficar em contato direto com o chão.

**Art. 58º** – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

**Art. 59º** – os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

**Art. 60º** – É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

**Art. 61º** – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, 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, insetos e outras contaminações.



**Art. 62º** – É proibido:

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

**II** – A comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito da fabricação ou consequência de outros agentes.

**III**– A comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados ou falsificados, ou seja:

- a)** Aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
- b)** Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui;
- c)** Que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados;

**IV**– A utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimento, com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos.

**V** – A exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com validade vencida, devendo pois ser mantidos em rigoroso controle por parte de autoridade sanitária.

## **CAPÍTULO X - DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art 62º** – Todo estabelecimento ou local de produção, fabrica, 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 Sanitária Municipal;
- II.** Água corrente potável;
- III.** Piso lavável com inclinação para escoamento da água de lavagem;
- IV.** Ventilação e iluminação adequadas;
- V.** Recipientes com tampa e pedal, adequado para lixo;
- VI.** Câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deteriorização, em perfeito estado de uso e conservação;
- VII.** Perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

**Parágrafo Único** – O Registro de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.

**Art. 63º** – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:



- I. Manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para auterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II. Fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;
- III. Varrer a seco;
- IV. Manter no local produtos, utensílios ou maquinário, alheios as atividades;
- V. Uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;
- VI. Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

**Art. 64º** – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 65º** – As paredes dos estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, deverão ser rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura; salvo quando os mesmos forem de madeira, zinco ou alumínio obedecendo os padrões de higiene e pintados com tinta lavável.

**Art. 66º** – As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas;

- I. Piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação para escoamento de água de lavagem;
- II. Paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m;
- III. Teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV. Aberturas com telas à prova de insetos;
- V. Pia com água corrente, preferencialmente duas pias, uma para lavagem das mãos e outra para alimentos;
- VI. Mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;
- VII. É proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo dos alimentos.

**Art. 67º** – As instalações onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

## **CAPÍTULO XI - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

**Art. 68º** – Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão obedecer as seguintes normas:

- I. Piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II. Paredes revestidas até 1,50m de altura, com material, liso duro e lavável;
- III. Teto liso de material adequado;
- IV. Não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação dos alimentos;
- V. Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatórios e água corrente a descarga.

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

**§2º** – As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se referem este artigo, devem ser mantidas



em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

## **CAPÍTULO XII - DEPÓSITOS E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS**

**Art. 69º** – Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos deverão possuir:

- I.** Piso de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
- II.** Estrados para colocação de higiene;
- III.** Paredes em perfeitas condições de higiene;
- IV.** Teto liso e pintado;
- V.** Os depósitos destinados as armazenagens dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

## **CAPÍTULO XII - DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDOUROS DE AVES E CONGÊNERES**

**Art. 70º** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:

- I.** Os produtos são originários de estabelecimentos devidamente licenciado (SIM,SIE,SIF)
- II.** Os produtos carnes/ pescados são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos.
- III.** Há verificação de data de produção/ validade, lote, nº de registro de inspeção, fabricante, fracionador, distribuidor, importador, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto.
- IV.** O descongelamento deverá ocorrer em temperaturas inferiores a 5°C. Produtos descongelados não são recongelados.
- V.** Iluminação adequada e luminárias protegidas
- VI.** Constituída de material resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização.
- VII.** Estrutura suficiente para assegurar o controle físico de pragas
- VIII.** As carnes estão armazenadas em temperatura máxima de até + 4°C (resfriadas), - 18º (congeladas) ou conforme recomendação do fabricante, com dados registrados em planilha.
- IX.** A temperatura de balcões expositores de carnes resfriadas está entre 0º e 3°C para peixes e entre 2º e 4°C para carnes.
- X.** Estantes/ prateleiras/ pallets em altura adequada para permitir a higienização e limpeza do piso;
- XI.** A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C
- XII.** Pia para lavagem dos materiais de limpeza e pia exclusiva para higienização de mãos na área de manipulação.
- XIII.** Higienização, limpeza e organização das instalações são praticas continuadas.
- XIV.** Local adequado e restrito para guardar os materiais de limpeza, longe de alimentos;
- XV.** Higienização dos equipamentos e utensílios é adequada e suficiente.
- XVI.** Providenciar a manutenção periodica e programada de equipamentos em geral

**Art. 71º** – Documentos:

- I-** Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores;
- II-** Manual de Boas Práticas de Manipulação de alimentos devidamente implantados;



- III- Certificação de treinamento em Boas Práticas de Manipulação de alimentos dos manipuladores;
- IV- Planilhas de controle e Verificação devidamente preenchidas (limpeza, temperatura);
- V- Licença Sanitária devidamente atualizada, fixada em local visível.

#### **CAPÍTULO XIV - DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS E CONGÊNERES**

**Art. 72º** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, em bom estado, em quantidade suficiente
- II. Alimentos e embalagens são armazenados em local limpo e organizado. Alimentos separados de material de limpeza, embalagens descartáveis. Embalagens produzidas.
- III. Armazenamento sem contato com o piso, forro e paredes. Estrados de material lavável.
- IV. Todos alimentos protegidos e identificados (nome, data de manipulação e validade)
- V. Alimentos vencidos ou para devolução são identificados e segregados dos demais
- VI. Geladeira e freezers limpos e organizados, com temperatura adequada de acordo com o tipo de produto armazenado.
- VII. Na área de manipulação deve conter pia para lavagem das mãos e pia para lavagem dos produtos, contendo água corrente, sabão líquido e papel toalha.
- VIII. Lixeira com tampa e pedal;
- IX. Existência de caixa de gordura higienizada periodicamente;
- X. Ausência de pragas
- XI. Área interna e externa sem objetos em desuso.
- XII. Área de botijão de gás instalada em local ventilado e protegido.
- XIII. Câmaras adequadas: revestimento e prateleiras laváveis, visor de termômetro do lado externo, dispositivo de abertura interno
- XIV. Piso adequado e conservado, ralo com dispositivo de fechamento contra pragas.
- XV. Parede e teto adequados: Material liso, impermeável, sem bolor, trincas e descamamento
- XVI. Banheiros e vestiários organizados e adequados
- XVII. Existência de lavatório de mãos para clientes na área de consumo
- XVIII. Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- XIX. As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas e cabelos presos e protegidos.

#### **CAPÍTULO XV - OS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES**

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

- I- A copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
- II- Teto liso e pintado na cor clara;
- III- Iluminação artificial, ou natural adequada em todos ambientes.
- IV- Instalações sanitárias com ponto de chuveiro e pia em todos dormitórios
- V- Extintores de incêndio instalado em local de fácil acesso.
- VI- Condições higienica satisfatória
- VII- As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas



condições de higiene e conservação.

VIII- As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 1,50m de altura (no mínimo) revestidas de material resistentes e impermeabilizantes, e dispor de: Local para lavagem e secagem de roupas; Depósito de roupas servidas; Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

IX- Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas, sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

X- Sanitização das instalações com empresa regulamentada.

## **CAPÍTULO XVI - DAS PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

**Art. 74º** – Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

- I.** Fogão apropriado com exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II.** Recipientes com tampa para a guarda de farinhas açucares, fubá, sal e congêneres;
- III.** Funcionários manipuladores de alimentos sem ferimentos e infecções.
- IV.** Funcionários com uniformes compatíveis com a atividade e limpos, touca, sapato fechado;
- V.** Equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, em bom estado, em quantidade suficiente
- VI.** Possui um responsável com curso de capacitação em boas práticas e apto para implantar Boas Práticas e capacitar funcionários
- VII.** Alimentos e embalagens são armazenados em local limpo e organizado. Alimentos separados de material de limpeza, embalagens e descartáveis. Embalagens protegidas
- VIII.** Armazenamento sem contato com piso, forro e paredes. Estrados de material lavável
- IX.** Geladeira organizada (prontos em cima e crus ou sujos embaixo) e com temperatura adequada de acordo com o tipo de produto armazenado.
- X.** Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, higiene e adequados ao volume
- XI.** Pré-preparo sem contaminação cruzada entre crus e prontos. Embalagens higienizadas antes de abrir. Alimentos perecíveis ficam em temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário
- XII.** Higienização de hortifrutis com desinfetantes regularizados, diluídos corretamente
- XIII.** Reutilização do óleo somente observando cor, odor, sabor, sem espuma e fumaça, filtrado
- XIV.** Instalações, equipamentos, móveis e utensílios sem sujidades e bem conservados. Existência de registros de manutenção periódica e calibração de equipamentos. Existência de registro de higienização não rotineira de instalações e equipamentos
- XV.** Existência de reservatório de água tampado e conservado, higienizado a cada 6 meses, com registro ou certificado da higienização disponível
- XVI.** Esgoto ligado à rede pública
- XVII.** Existência de caixa de gordura higienizada periodicamente
- XVIII.** Todas as lixeiras são acionadas por pedal, lixo regularmente retirado, recicláveis são separados. Abrigo de lixo protegido contra pragas e intempéries. Horários diferentes para recebimento de alimentos e saída de lixo.
- XIX.** Área de botijões de gás instalada em local ventilado e protegido
- XX.** Câmaras adequadas: revestimento e prateleiras laváveis, visor do termômetro do lado externo, dispositivo de abertura interno, sinalizador de ligado/desligado, sem ralo
- XXI.** Banheiros e vestiários organizados e adequados: porta com mola, vaso com tampa, lixeira com pedal, armários individuais, chuveiro, pia com sabonete líquido e papel toalha. Não se comunicam diretamente com áreas de armazenamento, manipulação e consumo.
- XXII.** Existência de lavatório de mãos para clientes na área de consumo. Sanitários de clientes não se



comunicam com áreas de produção

**XXIII.** Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) descrevendo as práticas desenvolvidas; disponíveis aos funcionários e à fiscalização

**XXIV.** Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;

**XXV.** Bandejas inox, ou material similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene;

**XXVI.** O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser do uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.

**XXVII.** Os compartimentos destinados à consumação, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

## **CAPÍTULO XVII - FÁBRICA DE GELO, FÁBRICAS DE BEBIDAS**

**Art. 75º** – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) Ser feito com água filtrada, isenta de quaisquer contaminação;
- b) Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;
- c) Ser retirado das respectivas formas por processo higiênicos sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminada ou suspeita de contaminação;
- d) O transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação no gelo.

## **CAPÍTULO XVIII - SORVETERIAS E CONGÊNERES**

**Art. 76º** – Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

**I.** Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguintes etapas:

- a) Remoção dos detritos;
- b) Lavagem com água morna ou sabão detergente;
- c) Secagem.

**II.** Os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer em controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;

**III.** Os gelados domésticos, elaborados com produtos de laticínio ou, serão pasteurizados;

**IV.** A água utilizada na confecção dos gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtrada ou fervida;

**V.** No caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (Cinco Graus Célsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72(setenta e duas) horas;

**VI.** Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura de 18°C (Dezoito Graus Célsius Negativos).

**Art. 77º** – Além das disposições contidas no Art. 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## **CAPÍTULO XIX - DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

**Art. 78º** – Além das demais disposições constantes desta regulamentação principalmente os AÇOUGUES, PADARIAS, QUITANDAS, SORVETERIAS, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I.** Áreas suficientes para estocarem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II.** Câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deteriorização na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

## **CAPÍTULO XX - DOS TRAILES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES**

**Art. 79º** - Os trailers, comércio ambulante congêneres estarão sujeitos as disposições desta regulamentação, no que couber. E especificamente ao disposto neste capítulo.

**Art. 80º** – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I.** Preparo de alimentos, exceto, pipocas, centrifugação de açúcar “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal;
- II.** Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

**Art. 81º** – A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

- I.** O comportamento do condutor (motorista), quando for o caso, ser isolado dos comportamentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do veículo como dormitório;
- II.** Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufas;
- III.** Serem utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

## **CAPÍTULO XXI - DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, ARTE E ARTESANATO**

**Art. 82º** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.



**Art. 83º** – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem 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. 84º** – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigrangeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observados às seguintes exigências:

- I.** Devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II.** A comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em condições de higiene e temperatura, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instalada 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 dispor de água corrente; Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigrangeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;
- IV.** O lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos fechados, para evitar a proliferação de insetos.

## **CAPÍTULO XXII - DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASAS DE SHOWS E SIMILARES.**

**Art. 85º** – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo.

**Art. 86º** - As piscinas são classificadas em;

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

**Parágrafo Único** – As piscinas tidas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

**Art. 87º** – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**Art. 88º** – As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

**Art. 89º** – Nestes estabelecimentos, os vestiários e instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

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

**Art. 90º** – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou



outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:  
I. O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador da piscina o banho no chuveiro.

**Art. 91º** – As piscinas estarão sujeitas á interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina.

**Art. 92º** – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 93º** – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

**§1º** – Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido de madeira e de outros em placas, devendo o piso ser revestido de material e lavável;

**§2º** – Faz-se obrigatória a remoção e/ou isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior; e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

**Art. 94º** – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitas à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

## **CAPÍTULO XXII - DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES.**

**Art. 95º** – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

I. Ambientes limpos.

II. Sanitário contendo pia lavatório com dispensador de papel toalha e sabonete líquido, vaso sanitário com tampa e lixeira com tampa e acionada por pedal.

III. Instalações elétricas embutidas ou protegidas por calhas ou canaletas externas.

IV. Instalações hidráulicas canalizadas.

V. O reservatório de água é lavado e desinfetado, de 6 em 6 meses, casp possua.

VI. As roupas, lençóis e toalhas são lavadas, são de uso individual e estão armazenadas em local separado das roupas sujas.

VII. Todos os produtos têm registro no Ministério da Saúde, rótulo em português e demais informações.

VIII. Produtos utilizados estão em embalagem integra e dentro do prazo de validade.



- IX. Bancadas limpas.
- X. Cadeiras de cabeleireiro limpas com revestimento impermeável.
- XI. Lavatórios de cabelo limpos e conservados.
- XII. Escovas, pentes, pincéis e tesouras limpas regularmente.
- XIII. Utiliza lâmina descartáveis.
- XIV. Lâminas descartáveis desprezadas em recipiente rígido, específico para este fim, identificado.
- XV. Carrinho de manicure ou mesa limpos, conservados e organizados.
- XVI. Esteriliza alicates e espátulas metálicas.
- XVII. O material esterilizado é identificado com data do procedimento e validade para 07 dias.
- XVIII. Apresenta pia/tanque exclusiva para lavagem dos instrumentos com água, sabão líquido e escova plástica.
- XIX. O material esterilizado é armazenado em local exclusivo, limpo e seco.
- XX. Macas limpas.
- XXI. Uso de lençol descartável ou lençol de tecido limpo trocado a cada cliente.
- XXII. Limpeza das macas com álcool 70% a cada cliente.
- XXIII. Equipamentos de estética com registro no MS.
- XXIV. Espátulas para depilação descartáveis.

#### **CAPÍTULO XXIV - DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

**Art. 96º** - Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

**Art. 97º** - As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento.

**Art. 98º** - Deverão também existir instalações para professores devidamente separados por sexo.

**Art. 99º** - É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários dos estabelecimentos, sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

**Art. 100º** - As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros



alimentícios, no que lhe for aplicável.

## **CAPÍTULO XXV - DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES**

**Art. 101º** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material, liso, resistente e lavável.

**Art. 102º** – É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

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

## **CAPÍTULO XXVI - DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES**

**Art. 102º** – Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados ao disposto neste capítulo.

**Art. 103º**– Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o posto serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

**Art. 104º**– É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I. Expor à venda, ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestam à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II. O acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipiente, disposto diretamente em contato com o chão.

## **CAPÍTULO XXVII - DO PESSOAL**

**Art. 105º** – As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos a saúde dos consumidores.

**Art. 106º**– Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após decisão médica por escrito sob pena de multa.

**Art. 107º**– As pessoas que manipulam alimentos, bem como, as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

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



- II. Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;
- III. Quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV. Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do usuário;
- V. Quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;
- VI. Os cortes, queimaduras e erosões de pele provenientes de acidentes durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VII. Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- VIII. Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência ou estabelecimento, exceto no vaso sanitário;
- IX. É vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lavar cuidadosamente as mãos;

**Art. 108º** – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

**Parágrafo Único** – Excetua-se que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada e saída de mercadorias, concertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referentes a higiene pessoal.

## **CAPÍTULO XXVIII - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA**

**Art. 109º**– O órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, exercerá o controle e a fiscalização sobre:

- a) Drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) Cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros;
- c) Saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
- d) Outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

**Parágrafo Único** – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

**Art. 110º**– A autoridade sanitária municipal competente terá acesso, quando autorizado à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acompanhamento, transporte, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas dos produtos referidos neste código.

**Art. 111º** – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulam e dispensem a final e



a qualquer título, os produtos e substâncias citados neste código, podendo colher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inoquidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensadas legalmente, como também, poderá interditar inutilizar aqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar danos à saúde da população.

**Art. 112º** – Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da análise fiscal.

**Art. 113º** – Os agentes a serviço da Vigilância Sanitária são competentes para:

- I.** Colher as amostras necessárias à análise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância Sanitária do estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
- II.** Proceder as inspeções e visitas de rotinas, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a autuação dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;
- III.** Verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;
- IV.** Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;
- V.** Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao art. 100, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força do evento natural ou por sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;
- VI.** Proceder à imediata inutilização da unidade do produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante e a apreensão e interdição do restante do lote para análise fiscal;
- VII.** Lavrar auto de infração para início do processo administrativo.

**Parágrafo Único** – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá o rito estabelecido na legislação Federal respectiva.

## **CAPÍTULO XXIX - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES**

**Art. 114º** – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres só poderá funcionar sob a prévia licença do órgão de Vigilância Sanitária competente.

**Art. 115º** – As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário preestabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

**Art. 116º** – Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquicas, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas de estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo Órgão Federal competente.

**Art. 117º** – Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

**Art. 118º** – É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como



aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoa ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros desde que observada a Legislação Federal específica.

§1º - Para fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

§2º - É vedada a aplicação nos próprios estabelecimentos de qualquer tipo de aparelho mencionado nesse artigo.

§3º - Obedece a determinação legal de não expor produtos sem registro no M.S., produtos Vencidos; Produtos estranhos ao comércio farmacêutico e amostras grátis.

§4º Dispõe de local ou sistema de segregação fora da área de dispensação para guarda de produtos vencidos ou interditados

§5º Quando possui serviços farmacêuticos: Sala de aplicação de injeções com no mínimo 3 m<sup>2</sup>, em um compartimento separado até o teto por divisões ininterruptas, de cor clara com barra de, no mínimo, 2 (dois) metros, de material liso, resistente e impermeável e piso de material liso, resistente e impermeável e forros pintados de cor clara; Esta sala está em bom estado de conservação e possui condições de higiene e sanitárias satisfatórias; Pia com água corrente, sabão líquido, toalhas descartáveis e gel bactericida; Lixeira com tampa, pedal e saco plástico para resíduos comuns e outra com saco plástico branco para resíduos infectantes, devidamente identificadas; Recipiente rígido adequado para o descarte de perfurocortantes;

§6º - Existir técnico habilitado para a aplicação de injeções

§7º – Armário exclusivo para guardar produtos controlados de forma que ofereça segurança e de forma que a guarda dos produtos sob controle especial fique sob responsabilidade do responsável técnico.

§8º - As notificações possuem todas as informações legíveis, previstas em lei, tais como: emitente, data, assinatura e carimbo do profissional, nome e endereço do paciente, nome e posologia/apresentação; nome e endereço do comprador, nome do vendedor e data da venda.

§9º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo, somente poderão funcionar após obterem a devida licença do órgão sanitário competente, no caso, a Vigilância Municipal, e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

§10º - Os estabelecimentos a que se referem este artigo, deverão possuir instalações e equipamentos adequados para a finalidade a que se propõem.

**Art. 119º** – Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

## **CAPÍTULO XXX - DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E DO PROCEDIMENTO**

### **ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**



**Art. 120º** – Considera-se infração sanitária, para os fins desta Lei, a desobediência ou a inobservância do disposto em normas legais, regulamentares e outras, que por qualquer forma se destinem a preservar a saúde.

**Art. 121º**- Responde pela infração sanitária aquele que por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único. Exclui-se da penalidade a infração decorrente ou causada por motivo de força maior ou proveniente de evento natural ou de circunstância imprevisível, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de local, de produto ou de bem de interesse para a saúde pública.

**Art. 122º**- As infrações sanitárias classificam-se em:

- I - Leves, aquelas praticadas com o concurso de circunstância atenuante;
- II - Graves, aquelas praticadas com o concurso de circunstância agravante;
- III - Gravíssimas, aquelas praticadas com o concurso de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 123-** São circunstâncias atenuantes:

- I - Ser primário o infrator;
- II - Não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
- III - Procurar o infrator, espontaneamente, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública por ele cometido.

**Art. 124-** São circunstâncias agravantes:

- I - Ser reincidente o infrator;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
- III - ter o infrator coagido outrem para a execução da infração;
- IV - ter a infração consequências danosas à saúde pública;
- V - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar providências de sua alçada tendentes a evitá-lo ou a minorar o dano;
- VI - ter o infrator agido com dolo.

§1º A reincidência sujeita o infrator ao enquadramento na penalidade máxima e à caracterização como gravíssima, podendo nos casos específicos nesta Lei, determinar o cancelamento de atividade.

§2º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes ou agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 125º** - As infrações sanitárias que configurem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial ou ao Ministério Público.

**Art. 126º** - As infrações que envolvam responsabilidade técnica serão comunicadas pela autoridade sanitária ao órgão de classe correspondente.



**Art. 127º-** É dever do servidor público e direito de qualquer cidadão comunicar aos órgãos competentes a ocorrência da infração.

## **CAPÍTULO XXXI - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**Art. 128º-** Sem prejuízo da responsabilidade civil, penal e contratual cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penas:

I - advertência;

II - rescisão de contrato;

III - apreensão de produto, equipamento, embalagem, utensílio ou recipiente;

IV - inutilização de produto, equipamento, embalagem, utensílio ou recipiente;

V - suspensão da venda, da fabricação ou da distribuição do produto;

VI - suspensão de atividade;

VII - interdição, cautelar ou definitiva, total ou parcial, do estabelecimento, da obra, do produto e/ou do equipamento utilizado no processo produtivo;

VIII - cancelamento do registro do produto;

IX - cancelamento da licença sanitária;

X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

XI - suspensão temporária ou definitiva de assunção de responsabilidade técnica;

XII - proibição de propaganda;

XIII - intervenção;

XIV - multa.

§1º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

§2º A aplicação das penalidades de cancelamento do registro do produto e da autorização de funcionamento serão solicitadas ao órgão federal competente, quando necessário.

**Art. 129º-** A pena de advertência será aplicada por escrito e dela será mantido registro pelo órgão que a tiver aplicado.

**Art. 130º -** A pena de rescisão de contrato será aplicada aos estabelecimentos de assistência à saúde contratados pelo SUS.

**Art. 131º -** As penas de apreensão, de inutilização, de suspensão de venda ou de fabricação e de cancelamento do registro do produto ou do equipamento serão aplicadas sempre que se mostrem necessárias para evitar risco ou dano à saúde.

**Art. 132º-** A pena de interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento, do produto ou do equipamento será aplicada quando for constatado indício de infração sanitária em que haja risco ou dano à saúde e perdurará até que sejam sanadas as irregularidades.

§1º A pena de interdição cautelar, total ou parcial, poderá, justificadamente, tornar-se definitiva.

§2º A extensão da interdição será decidida por ato fundamentado da autoridade sanitária.



**Art. 133º-** A pena de contrapropaganda será imposta quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva, cujo resultado possa constituir risco ou ofensa à saúde.

**Art. 134º-** A penalidade de intervenção será aplicada ao estabelecimento prestador de serviços de saúde, público ou privado, quando for constatada negligência, imperícia ou imprudência por parte de seus dirigentes, titulares ou responsáveis técnicos, de modo a produzir risco iminente à saúde.

§1º Os recursos públicos que venham a ser aplicados no serviço privado sob intervenção serão ressarcidos ao SUS pelos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao SUS.

§2º A duração da intervenção será aquela julgada necessária pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no caput deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§3º Findo o prazo máximo de intervenção e persistindo a situação de risco, o estabelecimento será interditado, em definitivo, ou, em caso de estabelecimento privado, desapropriado.

**Art. 135º-** A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator. Parágrafo único. A pena de multa consiste no pagamento de valores correspondentes a Unidades Fiscais de Referência - UFIRs ou a outro indexador que venha a substituí-las, sendo:

I - nas infrações leves de no mínimo 5 UFIRs;

II - nas infrações graves de no mínimo 10 UFIRs;

III - nas infrações gravíssimas de no mínimo 20 UFIRs.

**Art. 136º-** A receita proveniente de multas decorrentes de infrações sanitárias, de taxas e de pagamento de preços públicos relativos aos serviços de vigilância sanitária estadual será depositada diretamente na conta específica do Fundo Estadual de Saúde, sendo utilizada exclusivamente nas ações de vigilância sanitária.

## **CAPÍTULO XXXII - DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS**

**Art. 137º-** Constituem infrações sanitárias as condutas tipificadas abaixo:

I - construir, instalar ou fazer funcionar hospital, posto, casa de saúde, clínica, casa de repouso, serviço ou unidade de saúde, estabelecimento ou organização afim que se dedique à promoção, à proteção e à recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou em desacordo com as normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

II - construir, instalar, empreender ou fazer funcionar atividade ou estabelecimento fabricante de produto sujeito ao controle sanitário, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou em desacordo com as normas pertinentes:

Pena - advertência, suspensão, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

III - fazer funcionar sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado, os estabelecimentos onde são produzidos, transformados, comercializados, armazenados,



manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados ou expedidos produtos de interesse para a saúde:

Pena - advertência, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou utilizar produtos de consumo humano e produtos de interesse para a saúde, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário ou em desacordo com o disposto em legislação sanitária:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, suspensão da venda ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

V - cobrar ou autorizar que terceiros cobrem dos beneficiários do SUS pelos recursos e serviços utilizados em seu atendimento:

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, rescisão de contrato e/ou multa.

VI - recusar a internação do beneficiário do SUS em situação de urgência/emergência, ainda que no momento não haja disponibilidade de leito vago em enfermaria:

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, rescisão de contrato e/ou multa.

VII - fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário:

Pena - advertência, suspensão da venda ou da fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

VIII - instalar ou fazer funcionar, sem licença sanitária ou autorização de funcionamento emitida pelo órgão sanitário competente, estabelecimento industrial, comercial ou de prestação de serviços:

Pena - advertência, interdição, rescisão de contrato e/ou multa.

IX - rotular produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com as normas legais:

Pena - advertência, interdição do produto, interdição do estabelecimento, apreensão e/ou inutilização do produto, cancelamento do registro e/ou multa.

X - deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares e ambulatoriais estipuladas na legislação sanitária vigente:

Pena - advertência, interdição, rescisão de contrato, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XI - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado ou falsificado com o prazo de validade vencido ou apor nele nova data de validade:

Pena - advertência, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XII - comercializar ou armazenar com finalidade de venda produto sujeito ao controle sanitário destinado exclusivamente à distribuição gratuita:



Pena - advertência, apreensão do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XIII - expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação sem a observância das cautelas e das condições necessárias a sua preservação:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XIV - fazer propaganda de serviço ou de produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com a legislação sanitária:

Pena - advertência, proibição de propaganda, contrapropaganda, suspensão de venda ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XV - aviar receita médica, odontológica ou veterinária em desacordo com prescrição ou determinação expressa em lei ou norma regulamentar:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XVI - deixar de fornecer à autoridade sanitária dados sobre serviços, matérias primas, substâncias utilizadas, processos produtivos e produtos e subprodutos utilizados de interesse para a saúde:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição, cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença sanitária e de autorização de funcionamento, proibição de propaganda e/ou multa.

XVII - contrariar normas legais relativas ao controle da poluição e contaminação do ar, do solo e da água, bem como da poluição sonora com evidentes prejuízos à saúde pública:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição e/ou multa.

XVIII - reaproveitar vasilhame de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimento, bebida, medicamento, droga, substância, produto de higiene, produto dietético, cosmético ou perfume:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do vasilhame, interdição, cancelamento do registro, cancelamento do alvará da licença sanitária e/ou multa.

XIX - manter em estabelecimento sujeito a controle e fiscalização sanitária animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e outros produtos de interesse para a saúde ou que comprometa a higiene do local:

Pena - advertência, apreensão do animal, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XX - coletar, processar, utilizar e/ou comercializar sangue e hemoderivados em desacordo com as normas legais:

Pena - apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, rescisão do contrato, cancelamento da licença sanitária, intervenção e/ou multa.

XXI - fazer uso de placenta, órgão, glândula ou hormônio humanos em desacordo com as normas legais:



Pena - apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária, intervenção e/ou multa.

XXII - utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente ou que apresente sinais de decomposição:

Pena - apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, suspensão de venda ou fabricação do produto, cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XXIII - deixar de notificar doença ou agravo à saúde quando tiver o dever legal de fazê-lo:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

XXIV - deixar de notificar epidemia de qualquer doença ou outro agravo à saúde, mesmo que não sejam de notificação obrigatória:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

XXV - deixar de preencher, clara e corretamente, a declaração de óbito segundo as normas da Classificação Internacional de Doenças e/ou recusar-se a esclarecer ou completar a declaração de óbito quando solicitado pela autoridade sanitária:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

XXVI - deixar de preencher, clara e corretamente, e/ou reter a declaração de nascido vivo, não enviando-a ao serviço de saúde competente:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

XXVII - reter atestado de vacinação obrigatória e/ou dificultar, deixar de executar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas a prevenção de doenças transmissíveis:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição e/ou multa.

XXVIII - opor-se a exigência de provas diagnósticas ou a sua execução pela autoridade sanitária:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XXIX - aplicar raticida, agrotóxico, preservante de madeira, produto de uso veterinário, solvente, produto químico ou outra substância sem observar os procedimentos necessários à proteção da saúde das pessoas e dos animais:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXX - reciclar resíduo infectante gerado por estabelecimento prestador de serviços de saúde:

Pena - apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, rescisão do contrato, cancelamento da licença sanitária, intervenção e/ou multa.

XXXI - proceder à cremação de cadáver ou utilizá-lo em desacordo com as normas sanitárias pertinentes:

Pena - interdição, cancelamento da licença sanitária, intervenção e/ou multa.

XXXII - impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pública:

Pena - advertência e/ou multa.



XXXIII - manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XXXIV - realizar obras sem a observância dos padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XXXV - adotar, na área de saneamento básico ou ambiental, procedimento que cause dano à saúde pública:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXXVI - distribuir água que não atenda aos padrões de potabilidade vigentes ou sem controle de qualidade ou sem divulgação adequada de informações acerca deste:

Pena - advertência, suspensão da distribuição, interdição, apreensão e/ou inutilização do produto, contrapropaganda e/ou multa, cancelamento do registro, da licença sanitária.

XXXVII - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções:

Pena - advertência e/ou multa.

XXXVIII - fornecer ou comercializar medicamento, droga ou correlato sujeito a prescrição médica, sem observância desta exigência ou em desacordo com as normas vigentes:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXXIX - executar etapa do processo produtivo, inclusive transporte e utilização de produto ou resíduo perigoso, tóxico ou explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiação ionizante, entre outros, em desacordo com a legislação sanitária vigente:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, suspensão de venda, cancelamento da licença sanitária, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa.

XL - deixar de observar na manipulação de produtos de interesse para a saúde as condições higiênico-sanitárias quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos funcionários:

Pena - advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento e/ou multa.

XLI - fabricar ou fazer operar máquina, equipamento ou dispositivo que ofereça risco à saúde do trabalhador urbano, rural, público, privado, formal ou informal:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e/ou inutilização do equipamento, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda e/ou multa.

XLII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes, seus consignatários, seus comandantes ou seus responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, equipamentos ferroviários e veículos terrestres:



Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, suspensão de atividades, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XLIII - inobservância, por parte do proprietário ou de quem detenha sua posse, de exigência sanitária relativa a imóvel ou a equipamento:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e/ou inutilização de equipamento, interdição, cancelamento da licença sanitária e da autorização de funcionamento e/ou multa.

XLIV - transgredir norma legal ou regulamentar destinada à promoção, à proteção e à recuperação da saúde:

Pena - advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, suspensão da venda ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, proibição de propaganda, cancelamento da licença sanitária e da autorização de funcionamento, imposição de contrapropaganda e/ou multa.

XLV - dispensar medicamentos por via postal, sem autorização da autoridade sanitária competente, e/ou transgredindo norma regulamentar:

Pena - advertência, apreensão do produto, suspensão da dispensação e cancelamento da licença sanitária, da autorização de funcionamento, interdição e/ou multa.

XLVI - exercer e/ou permitir o exercício de encargos relacionados com a promoção e com a recuperação da saúde por pessoa que não possua a habilitação legal:

Pena - interdição do estabelecimento, rescisão de contrato, intervenção e/ou multa.

Parágrafo único. A interdição prevista no inciso XXXV poderá abranger todo o sistema de coleta ou distribuição.

**Art. 138º** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos, a contar da ocorrência do evento que gerou a infração sanitária.

§1º A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e a consequente imposição de pena.

§2º Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendendo de decisão.

## **CAPÍTULO XXXIII - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**

**Art. 139º** - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

**Art. 140º** - Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que esta for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

I - nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;

VI - assinatura do servidor autuante, do autuado, ou na sua ausência ou recusa, sua menção pela autoridade sanitária, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VII - prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§1º Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no órgão sanitário, podendo requerer, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§2º Se a irregularidade ou a infração não constituir perigo iminente para a saúde, a critério da autoridade sanitária, o infrator poderá ser notificado, podendo o termo ser lavrado na sede do órgão sanitário ou no local da ocorrência, para no prazo de até 90 (noventa) dias, fixado pela autoridade, proceder à regularização.

§3º O termo de notificação conterà dados suficientes para identificar o infrator e a infração, além de esclarecer a situação legal deste, notadamente sobre a previsão contida no parágrafo seguinte.

§4º Vencido o prazo concedido e permanecendo a irregularidade lavrar-se-á o auto de infração, dando prosseguimento ao processo administrativo sanitário.

§5º Quando, apesar da lavratura do auto de infração, existir, ainda, para o autuado, obrigação a cumprir, será ele notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§6º O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante relatório pormenorizado e despacho fundamentado do dirigente do órgão de vigilância sanitária, contudo não poderá ultrapassar a 90 (noventa) dias.

**Art. 141º** - O servidor autuante juntará ao processo administrativo sanitário relatório pormenorizado sobre a ação fiscalizadora realizada, bem como o auto de infração e/ou notificação lavrado.

**Parágrafo único.** O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares, civis e criminais em caso de falsidade ou omissão dolosa.

**Art. 142º** - A ciência da lavratura de termo de notificação, de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo sanitário dar-se-á por escrito, em uma das seguintes formas:

I - ciência direta ao inspecionado, infrator, autuado, mandatário, empregado ou proposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II - carta registrada com aviso de recebimento;

III - edital publicado na imprensa oficial.

**Parágrafo único.** Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação após 5 (cinco) dias da sua publicação.

## **Seção I - Das Infrações Sanitárias que Não Exigem para a sua Apuração a Realização de**



## **Análise Fiscal**

**Art. 143º**- Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias que não exigem para a sua apuração a realização de análise fiscal.

**Art. 144º**- O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

§1º Se o autuado apresentar defesa ou impugnação, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar. Em seguida os autos serão conclusos para o dirigente da vigilância sanitária para que profira decisão.

§2º Caso o autuado não apresente defesa ou impugnação, adotar-se-á o procedimento sumário, sendo os autos conclusos ao dirigente da vigilância sanitária para que profira decisão.

**Art. 145º**- Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e as provas colhidas, o dirigente da vigilância sanitária decidirá fundamentadamente no prazo de 20 (vinte) dias.

§1º A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório final circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará o arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário.

§3º A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao infrator.

§4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 146º** - Decidida a aplicação da penalidade, o infrator poderá interpor recurso, em face da decisão de 1ª instância, à autoridade superior dentro da mesma esfera governamental do órgão de vigilância sanitária.

§1º O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da ciência da decisão de 1ª instância.

**Art. 147º**- Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 20 (vinte) dias.

§1º A decisão de 2º instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório final circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará o arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário.

§3º A decisão que confirmar a existência da infração sanitária ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator pela decisão de 1ª instância.

§4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

## **Seção II - Das Infrações Sanitárias que Exigem para a sua Apuração a Realização de Análise Fiscal**



**Art. 148º** - Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias que exigem para a sua apuração a realização de análise fiscal.

**Art. 149º** - O servidor autuante, desde que necessário para apuração da irregularidade ou da infração sanitária, poderá, juntamente com o auto de infração:

I - proceder à apreensão de amostras para realização de análise fiscal através da lavratura de termo de apreensão e coleta de amostras;

II - lavrar termo de interdição do material/produto, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar, devendo durar o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto será automaticamente liberado.

§1º O termo de apreensão e de interdição especificarão a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo e procedência do produto, e ainda o nome e endereço da empresa e do seu detentor.

§2º Na lavratura do termo de interdição o servidor autuante entregará ao autuado, ou ao seu representante legal, a 1ª via, juntamente com o auto de infração, obedecidos os mesmos requisitos deste, quanto à aposição do ciente.

§3º A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas em análises laboratoriais ou no exame de processos ações fraudulentas que impliquem falsificação ou adulteração.

§4º Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for o caso.

**Art. 150º** - A apreensão do produto ou substância consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§1º Se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial para realização da análise fiscal na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito por ela indicado, sendo que neste caso não será realizada a perícia de contraprova prevista no art. 144 desta Lei.

§2º Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§3º Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, e extraídas cópias, uma para integrar o respectivo processo administrativo sanitário e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante, quando cabível.

§4º Em produtos destinados ao uso ou consumo humanos, quando forem constatadas pelo servidor autuante irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, ou se os produtos estiverem manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde



logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se os autos respectivos.

§5º Aplica-se o disposto no § 4º deste artigo às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

### **Seção III - Do Cumprimento das Decisões**

**Art. 151º**- As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas na imprensa oficial para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I - quando aplicada a pena de multa:

- a) o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta da repartição fazendária competente para arrecadá-la, sendo o valor obtido utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária;
- b) o não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará a sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente, sendo que o valor obtido será utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária;

II - quando for aplicada a penalidade de apreensão e inutilização:

- a) serão apreendidos e inutilizados em toda a cidade os produtos respectivos, bem como comunicado ao órgão estadual sanitário.
- b) no caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá o dirigente da vigilância sanitária, mediante despacho fundamentado nos autos, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde;

III - quando for aplicada a penalidade de suspensão de venda: o dirigente de vigilância sanitária emitirá portaria determinando a suspensão da venda do produto em sua área de jurisdição e comunicará o fato a DIVISA (Vigilância Sanitária Estadual).

IV - cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício: o dirigente de vigilância sanitária emitirá portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, e comunicará o fato a DIVISA.

V - outras penalidades previstas nesta Lei: o dirigente de vigilância sanitária emitirá portaria determinando o cumprimento da penalidade na sua área de jurisdição e comunicará o fato a DIVISA.

### **CAPÍTULO XXXIV - DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 152º** - É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, de apreensão e de depósito, de interdição, de inutilização de produtos, de embalagens e de utensílios, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.



**Art. 153º** - A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, regulamentará, complementarará e explicitará o disposto neste Código mediante portarias, resoluções, normas técnicas e outros atos administrativos cabíveis, sobretudo normas complementares de vigilância em saúde.

**Art. 154º**- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO DE AMARANTE – PI, 24 DE NOVEMBRO DE 2025.**

**REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE no Diário Oficial das Prefeituras, conforme disposição expressa no art. 34-A,§ 1º, 1 da Lei Orgânica do Município.**

**CUMPRE-SE,**

---

**ADRIANO DA GUIA DA SILVA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

Numerada, registrada e publicada a presente Lei aos vinte e quatro dias do mês de novembro de dois mil e vinte e cinco, e encaminhado à imprensa para publicação oficial.

---

**JAILTON DA SILVA**  
**SECRETÁRIO DE GABINETE**