



**VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE NOVA OLINDA**  
Educando, fiscalizando e promovendo cidadania.

---

**CÓDIGO DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE  
NOVA OLINDA**

---

**LEI N° 246/2011**

INSTITUI O CODIGO DE VIGILANCIA  
SANITARIA DO MUNICIPIO DE NOVA  
OLINDA E DÁ OUTRAS  
PROVIDENCIAS

A PREFEITURA DE NOVA OLINDA, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, faz saber que a Câmara Municipal APROVOU e eu SANCIONO a seguinte Lei:

**LIVRO I - PARTE GERAL**

**TITULO I  
NORMAS GERAIS SOBRE SAÚDE PÚBLICA**

**CAPÍTULO I  
Disposições Preliminares**

Art. 1º- Todos os assuntos relacionados com a proporção, proteção e recuperação da saúde, com a Vigilância Sanitária no Município de Nova Olinda, serão regidos por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações federais e estaduais pertinentes.

Art. 2º- Constitui dever da prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo território do município, para tal fim, a cooperação técnica e financeira da união e do estado.

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

I - integrar seus planos locais de saúde com os do estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de promoção e proteção da saúde nos sistemas estaduais de saúde;

II. - exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesse para a saúde, participando da produção de medicamentos, equipamentos imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos dessa natureza;

III - executar as ações de Vigilância Sanitária no município, exercendo sua inspeção e fiscalização;

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

V- fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos a venda, bem como: bebidas e águas destinadas ao consumo humano;

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

Art. 5º- A Secretaria Municipal de Saúde fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação sanitária destinados a promover, orientar e coordenar

estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científico e tecnológico na área de sua atuação.

Art. 6º- Todo alimento destinado ao consumo humano qualquer que seja a sua origem, estado, ou procedência produzido, transportado ou exposto a venda no município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na legislação federal e estadual em vigor.

Art. 7º - As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produza, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumam alimentos.

Art. 8º- ficam adotadas neste Código as definições constantes da legislação federal e estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento "In natura" alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizada competente.

Art. 9º- Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 10º- Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumo e outros produtos que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

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

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

Art. 11- O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 12- O alimento interdito ou apreendido, após procedida análise pôr laboratório oficial ou credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

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

Art. 13- Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzem, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de Licença para Funcionamento Sanitário (alvará), expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º- A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção devendo ser exposto em lugar visível no estabelecimento e será expedido pelo órgão próprio a que se refere o artigo anterior.

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

Art. 14- Além da Licença de Funcionamento Sanitário (alvará), ficarão ainda sujeitos à regulamentações especiais, todos os estabelecimentos que pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual e coletiva.

## **LIVRO II - PARTE ESPECIAL**

### **TÍTULO I DAS NORMAS ESPECIAIS**

#### **CAPITULO I Das Disposições Preliminares**

Art. 15- O controle sanitário do Município de Nova Olinda tem pôr finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

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

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

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

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

V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversão públicas em geral;

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

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

VIII- Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

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

X- Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos a licença de funcionamento sanitário ( alvará);

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

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

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

XIV - Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;

XV- Das agências funerárias e velórios;

XVI - Outras condições sanitárias de interesse da coletividade em geral não especificada nos exercícios anteriores.

§ 1º- Excetuando as habitações em geral na forma prevista no inciso I , todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir licença para funcionamento sanitária ( alvará) renovável anualmente junto ao setor competente de fiscalização sanitária da Secretária Municipal de Saúde.

## **CAPÍTULO II** **Do saneamento Básico**

Art. 16- Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 17- A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo território do município pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades da Secretaria de Estado da Saúde e do Ministério da Saúde.

Parágrafo Único - Sempre que um órgão competente da saúde pública municipal detectar existência de anormalidades ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco a saúde comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

## **SEÇÃO I** **Das Águas de Abastecimento Público**

Art. 18- É obrigatório a ligação de toda construção considerada habitável a rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados as disposições constantes desta Seção, naquilo que couber e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 19- Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicos, de preferência com cloro ou seus componentes ativos e permanecer devidamente tampados.

Art. 20- A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção

das instalações hidráulicas e de armazenamento permanente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 21- Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e reguladas em normas técnicas específicas.

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

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

3º - Todo poço escavado deverá possuir;

a) Paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;

b) Tampa de concreto;

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

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

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

## **SEÇÃO II**

### **Das Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto**

Art. 22 - Todos os prédios residenciais, comerciais, indústrias ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial de coleta de esgoto serão obrigados a fazer as legislações ao respectivos sistemas aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgoto é de obrigação do proprietário. Cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalação permanente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 23- Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas á galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

Parágrafo 1º - Todos os prédios de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto com adequação destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com as normas técnicas.

Parágrafo 2º - Todo prédio que utilizar fossas séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza, através de seus responsáveis.

Parágrafo 3º- Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

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

## **SEÇÃO III**

### **Da Coleta e Disposição de Resíduos**

Art. 24 - São considerados resíduos especiais aqueles que pôr sua constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) Resíduos de farmácia e drogarias;
- b) Resíduos químicos;
- c) Resíduos radioativos;
- d) Resíduos de Clínicas e hospitais veterinários;
- e) Resíduos de consultórios e clínicas odontológicas.

1º- Os resíduos de laboratório de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

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

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

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

Art. 25 - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

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

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

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

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

5º- A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas, só será permitida após aprovação prévia, pela autoridade sanitária, das medidas que a mesma determinar.

Art. 26 - O resíduo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes plásticos providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pêlos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 27 - A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículo contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 28 - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduos que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

1º- O Resíduo não poderá ser utilizado quando “in natura”, para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em águas de superfícies, bem como queimado ao ar livre.

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

## **TITULO II DAS FONTES IONIZANTES**

### **CAPÍTULO I Disposições Gerais**

Art. 29- Cabe a Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, o controle e fiscalização das fontes ionizantes no Município, de acordo com as Normas Técnicas Gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outros que vierem a ser baixadas.

Parágrafo Único - Fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável pela elaboração das Normas Técnicas Especiais para Nova Olinda, na forma deste artigo.

### **CAPÍTULO II Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares**

#### **SEÇÃO I Do comércio Farmacêutico**

Art. 30- O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos e privativos dos estabelecimentos definidos no artigo 46 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I - Farmácias;
- II - Drogarias;
- III - Dispensário de Medicamento.

Art. 31- É permitida às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins de diagnósticos e análises de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação Federal, especialmente a lei 6.360, de 23 de setembro de 1976. a legislação estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 32- E facultado a farmácia ou drogaria prestar o serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido pôr técnico habilitado, observada a prescrição médica.

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

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

Art. 33- A farmácia poderá manter laboratórios de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

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

I - Se verificado o acondicionamento adequado;

II- Se indicada à classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiquetas ou impressas na respectiva embalagem.

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

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

### **SEÇÃO III** **Do Comércio de Medicamentos Homeopáticos**

Art. 37 - O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

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

2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos, dependem de aprovação do Ministério da Saúde.

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

4º - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à licença para a manipulação do produto.

Art. 38 - É permitido às farmácias homeopáticas manter seção de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

### **SEÇÃO IV** **Do Licenciamento**

Art. 39- O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimento licenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com disposto nas legislações federais, estaduais, deste Código e normas complementares.

Art. 40 - O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instituído com:

I - Prova de constituição da empresa;

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

III - Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento expedido pelo Conselho Regional de Farmácia.

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

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

Art. 41 - São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I - Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II - Instalação independente e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;

III - Assistência de técnico responsável.

Art. 42 - A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

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

Art. 43 - A revalidade da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência.

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

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

Art. 44 - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidade, não será interrompida pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 45 - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada a prévia aprovação do órgão competente.

Art. 45 - O estabelecimento de dispensação, que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

Parágrafo único - O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente da Secretária Municipal de Saúde.

Art. 46 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

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

## **SEÇÃO V**

### **Da Assistência e Responsabilidade Técnica.**

Art. 47 - A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Art. 48 - Os estabelecimentos de representação distribuição, importação e exportação, somente serão licenciado se contarem com assistência e responsabilidade técnica do farmacêutico.

Art. 49 - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

Parágrafo único - Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatuto de pessoa jurídica ou pela rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento.

## **SEÇÃO VI**

### **Da Fiscalização**

Art. 50 - Observado o disposto na legislação federal, especialmente o contido na **Lei n.º 5.991 de 17 de dezembro de 1973**; seu regulamento e demais texto em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda de medicamentos destinados ao consumo público.

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

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

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

I - Ser escrita em tinta ou datilografada, em vernáculo, por exemplo e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de peso e medidas oficiais,

II - Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente e o modo de uso da medicação.

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

§ 4º- A receita em código para aviamento na farmácia privativa da instituição somente poderá ser prescrito por profissional vinculada à unidade hospitalar.

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

Art. 51 - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 52 - A secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencido, mediante auto de apreensão.

Art. 53 - Os locais para instalação de farmácia e drogarias obedecerão as exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Saúde e Código de Postura Municipais.

### **CAPITULO III**

#### **Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de saneantes Domissanitários**

Art. 54 - A empresa que tenha por atividades a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1973, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal, observado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 55 - Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo único - Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congêneres destinados à aplicação em objetos inanimados e em ambientes.

Art. 56 - A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho Regional de Classe e no órgão de Saúde do Município.

Art. 57 - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazer às exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residências:

I - Prova de constituição da Empresa;

II - Contrato de trabalho com responsável técnico quando for o caso.

Art. 58 - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observados fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas Normas Técnica Especiais.

Art. 59 - A desinsetização e desratização em domicílios ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Art. 60 - Os estabelecimentos mencionados neste capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da lei.

Art. 61 - As empresas que fizeram desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados, e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que usaram nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número de inscrição estadual e municipal, se for o caso.

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

Art. 62 - Para o registro e licenciamento das empresas que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:

I - Prova de constituição da empresa;

II - Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados, indicando nome, caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

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

Art. 63 - O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa deverá pedir baixo de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeitos à multa e interdição temporária de estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

Art. 64 - Além das disposições previstas neste código, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

#### **CAPITULO IV**

#### **Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patologia Clínica de Hematologia de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfaloraquidiano, de Radiosotopologia e Congêneres.**

Art. 65 - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia radiosotopologia "In vivo" e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

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

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

Art. 66 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo, deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

## **CAPITULO V**

### **Dos Laboratórios Industriais Farmacêuticos, dos produtos de Toucador.**

Art. 67 - Caberá ao farmacêutico legalmente habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

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

Art. 68 - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviço, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 69 - Os laboratórios indústrias farmacêuticos que fabricarem preparados oficinas, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equipamentos, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos somente poderão funcionar munidos de licenças especiais.

Art. 70 - Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

1º - A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo será independente e terá piso de cerâmica ou revestimento de azulejo branco do piso ao teto, forro pintado em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

2º - As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou materiais equivalentes a do instrumental e aparelhagem necessários ao encaminhamento de ampolas e a outras práticas que se processarem nas referidas salas.

Art. 71 - Para o registro de licenciamento e funcionamento de laboratório industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados a saúde, além das exigências especificadas nesta Lei, sem prejuízo do disposto na legislação federal específica em vigor.

## **SEÇÃO I DAS ESPECIALIDADES FARMACÊUTICAS**

Art. 72 - Especialidades Farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original e finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 73 - É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedade curativa ou higiênica que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatório, rótulos e bulas respectivas.

Parágrafo único - Para que um preparado não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica, ou seja, oficial.

Art. 74 - A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e cumpridas às exigências para tal fim, conforme determinado na legislação federal específica.

Art. 75 - A venda ou comercialização de especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico é expressamente proibida no território do Município, sob pena de apreensão e inutilização dos mesmos, além da aplicação de penalidades na forma da lei.

Parágrafo único - Ao órgão competente da fiscalização de saúde do Município caberá a apreensão, interdição ou fiscalização de saúde do Município caberá apreensão, interdição ou inutilização com as normas dos Serviços Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo a legislação federal atinente.

Art. 76 - As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico, que forem apreendidos pelo serviço de fiscalização do órgão de saúde do Município, serão recolhidos e armazenados em local apropriado até que lhes sejam dado o destino conveniente.

## **SEÇÃO II DOS LABORATÓRIOS DE PRODUTOS BIOLÓGICOS**

Art. 77 - São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza cuja conservação exija cuidados especiais.

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

Art. 78 - Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 79 - Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos, químicos e biólogos especializados poderão ser fabricados vitaminas, hormônios, substâncias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 80 - Os laboratórios fabricantes de hormônios naturais e produtos homoterápicos deverão recolher, nas condições técnicas adequadas, o material necessário àquela fabricação, fazendo-o no próprio local, logo após o sacrifício do animal.

1º - Os matadouros devidamente licenciados e fiscalizados poderão fornecer aos laboratórios os órgãos colhidos e mantidos em condições satisfatórias e refrigerados.

2º - Tais estabelecimentos deverão manter um médico-veterinário como responsável técnico.

Art. 81 - Para funcionarem, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer às seguintes condições:

I - Ter local independente destinado exclusivamente à manipulação ou fabricação do produto;

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

Art. 82 - Quando os laboratórios procederem à fabricação ou à manipulação de produtos injetáveis ou de outras que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 83 - Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima existentes.

Art. 84 - Quanto às suas instalações e dependências, deverão ser observadas as mesmas exigências para as indústrias químicas e farmacêuticas.

### **SEÇÃO III DOS PRODUTOS DE TOUCADOR**

Art. 85 - Consideram-se produtos de toucador, as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo e observadas às respectivas instruções, são usados externamente ou sem ambientes, consoantes suas finalidades estéticas protetoras, higiênicas ou odoríferas.

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

Art. 86 - Os produtos de toucador como qualificados na legislação federal específica que interessam à medicina e a saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados expostos à venda, no município de Paraíso do Tocantins, mediante licença dos órgãos sanitários federal, estadual ou municipal.

Art. 87 - Toda empresa, especializada ou não que mantiver em estoque cosmético, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados a comércio em geral, está sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de saúde do Município.

Art. 88 - Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde federal, estadual e municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender as exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

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

Art. 89 - Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplicar-se-á, também, às contidas na legislação federal atinente à matéria e em Normas Técnicas Específicas.

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA**

Art. 90 - Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 91 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta rubricados, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescreveu, o número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 92 - O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente para anotação.

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA E ODONTOLÓGICA**

Art. 93 - Os estabelecimentos de assistência odontológicos oficiais e particulares terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 94 - Os estabelecimentos de assistência odontológica deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 95 - Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contratos de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 96 - Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, prontos-socorros e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas como a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

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

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

## **CAPÍTULO VIII**

### **DOS LABORATÓRIOS E OFICINAS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA**

Art. 97 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 98 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica além de instalações adequadas deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários às suas finalidades, mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 99 - O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 100 - Os laboratórios ou oficinas de prótese odontológica. Oficiais ou particulares terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 101 - Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

## **CAPITULO IX**

### **Das casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos.**

Art. 102 - Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 103 - Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

I - Prova de constituição da empresa;

II - Prova de habilitação ortopédica.

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

I - Apresentação de atestado firmado por dois (02) médicos ortopedista, com firma reconhecida, dizendo da capacidade do profissional na atividade;

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

Art. 104 - Os estabelecimentos de que tratam este capítulo, não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição médica.

Parágrafo único - A transcrição do receituário será feita em livro próprio, autenticado pela autoridade sanitária competente.

Art. 105 - As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimento autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 106 - E vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 107 - Os estabelecimentos que fabricam ou negociam com artigos ortopédicos, deverão observar, além das prescrições, terem piso impermeabilizado, e conter no mínimo as seguintes dependências:

- I - sala para atendimento de clientes;
- II - sala para fabricação ou preparação dos aparelhos;
- III - sanitários independentes para cada sexo separados dos ambientes comuns.

## **CAPÍTULO X** **Dos Bancos de olhos**

Art. 108 - É vedado aos Bancos de Olhos ou aos seus membros e colaboradores, o recebimento ou pagamento de quaisquer importância ou vantagens, sob qualquer título, para efetuar a retirada e a entrega dos olhos doados.

Art. 109 - É vedado aos Bancos de Olhos prestarem diretamente assistência médica ou cirúrgica.

Art. 110 - A autorização para o funcionamento dos Bancos de Olhos será solicitada à autoridade sanitária competente, pelo médico responsável, em requerimento acompanhado dos estatutos dos Bancos de Olhos, devidamente registrado em cartório, com todos os requisitos previstos nos dispositivos legais vigentes para as instituições sociais de finalidade filantrópica.

Art. 111 - A autoridade sanitária competente autorizará o funcionamento de apenas um Banco de Olhos dentro de uma área geográfica com raio de 50 Km (cinquenta quilômetros).

Art. 112 - Os bancos de olhos deverão estar providos e preparados 24 (vinte e quatro) horas por dia com os meios necessários, unidade móvel para a extração dos órgãos doados e o seu transporte para o Banco, para tanto dispor de:

I - Unidade técnica adequada e portátil, esterilizada, com todos os instrumentos necessários à anucleação do olho doado e a condigna recomposição de cavidade orbitaria do doador;

II - Meios de transportes para atendimentos;

III - Médico legalmente habilitado e qualificado para o trabalho.

Art. 113 - O laboratório dos Bancos de olhos deverá ter, no mínimo, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

I - Lâmpada de fenda:

II - Microscópio oftálmico especular com equipamento para documentação fotográfica:

III - Vidraria e instrumento cirúrgicos específicos para enucleação e separação dos órgãos:

IV - Antibióticos adequados:

V - Aventais, máscaras e gorros cirúrgicos esterilizados;

VI - Refrigerador comum;

VII - Microscópio de laboratório:

VIII - Vidraria e reagentes necessários para teste de compatibilidade tissular;

IX - Câmara com fluxo laminar;

X - Vidraria e reagentes necessários para preservação tissular;

XI - Microscópio cirúrgico;

XII - Estufa;

XIII - Equipamento para cultura.

Art. 114 - Os Bancos de olhos deverão manter quadro de pessoal técnico devidamente qualificado e legalmente habilitado, em número suficiente para a perfeita execução de suas atividades.

Art. 115 - A unidade Administrativa dos Bancos de olhos deverá possuir, obrigatoriamente:

I - Telefone exclusivo para o Banco de olhos, atendendo 24 (vinte e quatro) horas por dia:

II - Arquivo mantido rigorosamente em dia, com os documentos de doação, dos doadores em vida;

III - Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por estes devidamente rubricados, destinado ao registro dos pacientes interessados e seus diagnósticos, e dos respectivos médicos, com os endereços de ambos:

IV - Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente, para o registro dos pacientes receptores dos olhos enucleados e dos respectivos médicos;

V - Arquivo dos relatórios médico-técnicos referentes aos olhos enucleados de doadores.

Parágrafo único - os arquivos e livros aos quais se refere este artigo ,deverão ser mantidos rigorosamente em dia, no Banco de Olhos e serão exibidos á autoridade sanitária competente sempre que solicitados.

Art. 116 - O atendimento dos pacientes para obtenção de olhos nos respectivos Bancos obedecerá rigorosamente a ordem cronológica de inscrição. no livro próprio, exceto para os casos de emergência devidamente comprovados.

Art. 117 - Os Bancos de olhos enviarão, anualmente, até o dia 31 de março, as autoridades sanitárias competentes, a lista dos doadores de olhos enucleados no ano anterior, juntamente com os nomes dos receptores e dos seus médicos, bem como dos respectivos endereços.

Art. 118 - Os Bancos de olhos atenderão indiscriminadamente às solicitações de olhos feitas por médicos legalmente habilitados e devidamente qualificados, obedecida a tão ordem cronológica a que se refere este capítulo.

Art. 119 - Os Bancos de olhos deverão ter adequada infra-estrutura, quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitária, a critério da autoridade sanitária competente e serão mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 120 - O responsável médico pelo Banco de olhos deverá apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

## **CAPÍTULO XI**

### **Dos Bancos de Leite Humano.**

Art. 121 - Os bancos de leite humano, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 122 - O funcionamento dos estabelecimentos de que trata neste capítulo, somente será permitido após a licença expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 123 - Os bancos de leite humano deverão possuir instalações e equipamentos para assegurar a conservação do leite na temperatura de -4º C (menos quatro graus centígrados), dosar o seu teor de gordura e aferir o seu PH.

Parágrafo único - Os dados técnicos a que se refere este artigo deverão constar no rótulo de cada recipiente.

Art. 124 - Todo material utilizado pelo banco de leite humano, na coleta e armazenamento, deverá ser esterilizado.

## **CAPITULO XII**

### **Dos consultórios de psicologia**

Art. 125 - Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo único - para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo, será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntando, para tanto, a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

## **CAPÍTULO XIII**

### **Dos Estabelecimentos de óptica**

Art. 126 - Além das disposições contidas nas legislações federal estadual, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer as determinações desta lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 127 - Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

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

Art. 128 - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatória de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela vigilância sanitária.

Art. 129 - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 130 - Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 131 - Estes estabelecimentos não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 132 - As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 133 - Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 134 - Estão sujeitos ao presente código os comércios de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor bem como de lentes de contato.

Art. 135 - Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competência exclusiva do médico-oculista.

Art.136 - Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

I - A manipulação ou fabricação de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato:

II - O aviamento das fórmulas de óptica constantes da prescrição médica:

III - A substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições, o conserto e adaptação das armações de óculos e lunetas:

IV - Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 137 - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos ópticos, deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras até a altura de 2m (dois metros) e área mínima de 10m<sup>2</sup> (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 138 - As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

#### **CAPÍTULO XIV** **Dos Estabelecimentos Veterinários e congêneres**

Art. 139 - Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedades, companhias, empresa de economia mista, entidades estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem, fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando

licenciados pelo órgão de vigilância sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo conselho Regional.

Parágrafo único - Entende-se por produtos de uso veterinário todos os preparados de fórmula simples ou complexa, de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 140 - para o licenciamento desses estabelecimentos, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável, se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 141 - A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 142 - Os hospitais, clínicas e consultórios médico- veterinário, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que o local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste código e suas normas técnicas especiais.

Art. 143 - Os canis de hospitais e clínicas veterinárias devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 144 - os canis devem ser providos de esgotos ligados á rede pública, dispor de água corrente e de sistemas adequado de ventilação.

## **CAPÍTULO XV**

### **Dos hospitais, casas de saúde, maternidades e congêneres.**

Art. 145 - Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviços de saúde em regime de internação ou ambulatória, somente poderão funcionar em todo o Município de Nova Olinda, depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

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

Art. 146 - Para o fim de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões aprovados pelo ministério de saúde e pela secretaria municipal de saúde.

## **CAPÍTULO XVI**

### **Dos órgãos Executivos de Atividades Homoterápicas**

Art. 147 - Entendem-se por atividades homoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão,

fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 148 - os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades homoterápicas de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permita o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais no que se refere, dentre outras, a planta física, revestimento, iluminação, aeração conforto térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores.

Art. 149 - Os bancos de sangue e serviços de homoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividades homoterápicas no Município, ficam sujeitas a licença do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 150 - Sem prejuízo do disposto no artigo anterior para fins de licenciamento, os órgãos executivos de atividades homoterápicas obedecerão a exigências especificadas em normas técnicas especiais a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

## **CAPITULO XVII**

### **Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia**

Art. 151 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 152 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 153 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverá ser mencionada com destaque a expressão "sob a responsabilidade técnica", seguida de nome e do número de inscrição no respectivo conselho regional.

Art. 154 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no conselho regional de medicina e endereço do consultório ou residência.

Art. 155 - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesa com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável de forma a não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Art. 156 - Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.;

## **CAPÍTULO XVIII**

### **Dos Profissionais de Saúde**

Art. 157 - São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos a fiscalização e as normas desta lei, médicos odontólogos, farmacêuticos, oficiais de farmácia provisionados, técnicos em prótese dentária, enfermeiras e similares, tecnólogos

em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicuros, técnico em higiene dental, assistente sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único - Estão sujeitos as sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela secretaria municipal de saúde.

Art. 158 - Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma de Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e o tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos regulamentador da profissão.

### **TITULO III** **SEÇÃO I** **Da educação sanitária**

Art. 159 - A Secretaria Municipal de Saúde e Educação promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos, ampla educação sanitária da população do município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influencia seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação a saúde.

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

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

Art. 160 - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de saúde e da Secretaria de Educação do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

- I - Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;
- II - Campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento da comunidade e problemas gerais ou específicos;
- III - Treinamentos de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;
- IV - Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas a serem executados.

Art. 161 - O órgão técnico em educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das secretarias de saúde e educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades de educação sanitária.

Parágrafo único - Os órgãos das secretarias municipal de saúde e educação, serão devidamente orientadas, no sentido de obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e administração sanitária, na execução dos programas educativos, devendo, para sua realização, ser empregados todos os meios eficientes compatíveis com o assunto.

Art. 162 - Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a co-participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Parágrafo único - o corpo docente e seus auxiliares deverão ser orientados em cursos especiais, promovidos pelos órgãos competentes das secretarias de saúde e educação, sobre os assuntos de saúde relacionados com o escolar.

Art. 163 - O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluir princípios e normas de educação sanitária a população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 164 - O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas Para a divulgação de conceitos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 165 - A propaganda e educação sanitária, com relação as doenças transmissíveis, obedecerão a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao apoio, prevenção e recuperação de toxicômanos em geral.

Art. 166 - Na profilaxia de doenças venéreas, no alcoolismo e toxicômanas, a propaganda e educação sanitárias procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 167 - O órgão competente da secretaria municipal de saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento da educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

## **TITULO IV Dos Gêneros Alimentícios**

### **CAPÍTULO I Considerações Gerais**

Art. 168 - Os assuntos pertinentes á defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio serão regulados em todo o município pelas disposições desse código.

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

Art. 169 - Para os efeitos deste código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

I - Houver sido misturado ou condicionado com substancias que modifiquem as suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;

II - Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

III - Houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substancia não

autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo a saúde;

IV - O seu volume, peso ou medida não corresponder á quantidade aprovada oficialmente;

V - Forem apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto á sua procedência, origem, composição ou finalidade.

Parágrafo único - Considera-se ainda, para os efeitos deste código:

I - Comércio ambulante - Toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira intinerante, nas vias ou logradouros públicos ou que realize vendas a domicilio;

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

## **CAPITULO II Do Registro**

Art. 170 - Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser exposto ao consumo após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da união ou por ela delegado.

Art. 171 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as exigências da legislação federal especifica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis.

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

II - Nome ou marca do alimento;

III - Nome da empresa responsável;

IV - Endereço completo da firma responsável;

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

VI - Indicação, se for o caso, de auditivo intencional, mencionado e indicando o código de identidade correspondente;

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

VIII - O peso ou o volume liquido;

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

Parágrafo único - Para os efeitos da vigilância e fiscalização Municipal, aplicam-se as disposições do Decreto-lei federal no. 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante ás exigências de rotularem etiquetagem e aditivação dos alimentos.

### **CAPITULO III Dos Aditivos**

Art. 172 - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando;

I - Comprovado a sua inocuidade;

II - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

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

IV - Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;

V - Estiver registrado no órgão competente da união.

Parágrafo Único - Os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Art. 173 - No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais presentes no alimento.

### **CAPITULO IV Dos Padrões de Identidade e Qualidade**

Art. 174 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da união, abrangendo:

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

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

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

IV - Requisitos aplicáveis ao peso e medida;

V - Requisitos relativos a rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

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

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

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

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

Art. 175 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais, ou dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

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

## **CAPÍTULO V**

### **Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos**

Art. 176 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 177 - A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulam, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consumam alimentos.

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

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

§ 3º.- No fabrico, produção beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 178 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequado no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art. 179 - É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompe-los.

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

§ 2º.- Nesses recipientes deve constar em local visível a expressão “proibido a reutilização para alimentos”.

Art. 180 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

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

Art. 181 - Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 182 - na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriados de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

art. 183 - as peças maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas,e outras contaminações.

Art. 184 - Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelo estabelecimento onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 185 - Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeitos á fiscalização.

Art. 186 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 187 - Nenhum alimento poderá ser exposto á venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 188 - A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 189 - Os alimentos susceptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 190 - o transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 191 - O destino dos restos de alimentos. sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipula, comercialize ou se processe os produtos, deve obedecer as técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 192 - Na vigilância sanitária de alimentos as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

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

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

III - Procedimento de conservação em geral;

IV - Menção na regulamentação dos elementos exigidos pela legislação federal pertinente;

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

VI - Validade dos produtos;

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

## **CAPITULO VI**

### **Coleta e Amostra e Análise Fiscal**

Art. 193 - Compete á autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostra de alimentos, matérias primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 194 - A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo Único - Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o auto de apreensão e depósito.

Art. 195 - A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará auto de coleta de amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

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

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

§ 3º.- Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a coleta das amostras de que trata o parágrafo 1º. deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença

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

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

Art. 196 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor e/ou comerciante do alimento, e com a 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º.- Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste código, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

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

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

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

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

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

Art. 197 - A perícia de contraprova será efetuada sobre amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise, na presença do perito de laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

§ 4º.- A perícia de contraprova será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º.- Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º.- Os peritos lavrarão ata de tudo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º.- A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8º.- O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 198 - Aplicar-se-á á contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 199 - Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta ultima com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória a autoridade competente, na forma deste código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

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

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

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

Art. 200 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1.000 UVF (hum mil unidade de valor fiscal), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnicas de amostragem estatística adequada.

Parágrafo Único - Excetuando os casos de presença de organismos patogênicos ou sua toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 201 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

## **CAPITULO VII**

### **Qualificação dos alimentos**

Art. 202 - Só poderão ser dados a venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - Estejam em perfeito estado de conservação;

II - Por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer outras atividades relacionados com os mesmos, não sejam nocivos á saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentarem aspectos repugnantes;

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

IV - Obedeçam as disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade;

Art. 203 - são considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I - Contenham substancias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais á saúde do consumidor;

II - Transportem ou contenham substancias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - Contenham parasitas patogênicos em qualquer estagio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

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

V - Sejam compostos no todo, ou em parte, de substancias em decomposição;

VI - Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como: unidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofridos a várias deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

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

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

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

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

XI - Sendo destinados ao consumo imediato, tento ou não sofrido processo de coação, esteja á venda sem a devida proteção.

Art. 204 - Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 205 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

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

II - Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substancias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

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

Art. 206 - Não poderão comercializar os alimentos que:

I - Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso:

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

III - Não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - Estiverem rotuladas em desacordo com a legislação vigente;

V - Não corresponderem á denominação, definição, composição, qualidade, requisitos a rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, ás especificações federais, estaduais pertinentes ou, na sua falta, ás do regulamento municipal concernentes ou ás normas e padrões internacionais aceitos quando ainda não padronizados.

Art. 207 - Não são considerados fraudes, falsificação ou adulteração, as alterações havidas nos produtos, substancias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

## **CAPITULO VIII**

### **Normas gerais para Alimentos**

Art. 208 - Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidas neste capítulo, é proibido;

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

II - Na elaboração de massas e recheios para pasteis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que servirem previamente a frituras;

III - Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

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

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

VI - Manter acima de 16º C (dezesesseis graus celsius) a margarina e acima de 10ºC (dez graus celsius) a manteiga;

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

VIII - Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechado;

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

Art. 209 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitimas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo;

I - Serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene,

II - Serão usados em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação e escolhidas pelo consumidor;

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

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

Art. 210 - Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências;

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

II - A cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

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

IV - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo, consoante critérios estabelecidos pelo órgão competente;

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

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

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

VII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 211 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60° C (sessenta graus celsius).

## **TÍTULO V DAS BEBIDAS E VINAGRES**

### **CAPÍTULO I Das disposições preliminares**

Art. 212 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagre em o devido registro órgão competente da união ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste código, bebidas e vinagres e o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado a ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal pertinente

Art. 213 - E proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 214 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagre, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade, fixadas pelo órgão competente.

Art. 215 - Aplicam-se às bebidas e vinagres, quanto a rotulagem, os dispositivos constantes dos artigos 205 e 206 deste código e demais normas legais da legislação federal que regem a matéria.

## **CAPÍTULO II**

### **Da vigilância de bebidas e vinagres**

art. 216 - Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º.- As amostras de cada produto serão compostas de (3) três lotes, e cada lote apresentará um inferior a 2 (dois) livros de produto colhido.

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

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

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

§ 5º.- Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo aludo em 3 (três) vias, no mínimo a autoridade fiscalizadora, que no prazo de 5 (cinco) dias, enviará 1 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 217 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

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

§ 2º.- No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito no prazo de 5 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes a perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 218 - Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 219 - A perícia de contraprova será realizado em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

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

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

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

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

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise condenatória, prestada as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

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

§ 7º - Se os peritos apresentarem laudos divergentes será feita por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

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

## **TITULO VI DOS ESTABELECIMENTOS**

### **CAPÍTULO I Disposições Gerais**

Art. 220 - Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I- Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);

II- Certificado de Inspeção Sanitária;

III- Água corrente potável;

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

V- Ralos no piso;

VI- Ventilação e iluminação adequadas;

VII- Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII- Recipientes com tampa adequadas para lixo;

IX- Vasilhame de material inócuo, inatável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

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

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

XII - As portas dos Armários devem ser mantidas fechadas;

XIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

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

XV - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização.

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

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

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

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

Art. 221 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

II - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - Varrer a seco;

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

V - Comunicar diretamente com residência;

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

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

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

Art. 222 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

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

II - Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

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

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

V - Pia com água corrente;

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

## **SEÇÃO I**

### **Cozinhas e /ou Salas de Manipulação**

Art. 223 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão observar as seguintes normas:

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

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

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

IV - Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - Água corrente, quente e fria;

VI - Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

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

VIII - Filtro para água que atenda à demanda;

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

## **SEÇÃO II**

### **Instalações Sanitárias**

Art. 224 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas;

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

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

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

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

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

VI - Portas providas de molas;

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitária separadas por sexo, observando o que dispões o Código de Edificações do Município.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no parágrafo anterior, ficam os estabelecimentos que comercializem bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

### **SEÇÃO III**

#### **Ante-Salas**

Art. 225- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir;

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

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

III - Lavado com água corrente;

IV - Salão;

V - Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

### **SEÇÃO IV**

#### **Depósitos de Alimentos**

Art. 226 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

II - Estrados para sacarias;

III - Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

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

V - Ventilação Adequada.

## **SEÇÃO V** **Vestuários**

Art. 227 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestiários deverão possuir:

I - Cômodos separados por sexo;

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

III - Piso cerâmico ou de material com inclinação suficiente para os escoamentos das águas de lavagem;

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

V - Porta provida de mola;

VI - Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais;

Parágrafo Único: Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste Capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas Industriais, buffet, fábricas, Supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

## **CAPÍTULO II** **Dos açougues, depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Congêneres**

Art. 228- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

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

II - Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

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

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

Art. 229 - É proibido no estabelecimento:

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

II - O depósito de carnes moídas e bifés batidos;

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

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

V - O uso do cepo;

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

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

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

Art. 230 - Os veículos para transporte entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos;

I - Dispor de compartimento da carga completamente fechado;

II - Possuir vedação para evitar o derrame de liquidez;

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

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

V - O pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza;

VI - o peixe fletado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em volumes, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais.

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

### **CAPÍTULO III**

#### **Dos bares, Lanchonetes, leiterias, Pastelarias, Vitaminas, “Drive-in “, Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chope, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres.**

Art. 231 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

#### **CAPÍTULO IV**

##### **Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres.**

Art. 232 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - Teto liso pintado na cor clara;

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

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

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

Parágrafo único - É proibido ainda, nos estabelecimentos mencionados neste Capítulo, servir à mesa, pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 233 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 234 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem; as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das pintadas na cor clara, e dispor de:

I - Local para lavagem e secagem de roupas;

II - Depósitos de roupas servidas;

III - Depósitos em local exclusivo para roupas limpas.

Art. 235 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - Recipiente com tampa revestida internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guardar farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - Amassente ou vapor e secagem;

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

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

Parágrafo único - É proibido, ainda, aos estabelecimentos a que se referem este Capítulo, manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

## **CAPÍTULO VI Dos Mercados e Supermercados**

Art. 236 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, principalmente aquelas relacionadas aos Açougues, Bares, Padarias, Quitandas, e Casas de Frios, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

I - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, sua embalagens vazias e utensílios de limpeza;

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

## **CAPÍTULO VII Do Traileres, Comercio Ambulante e Congêneres.**

Art. 237 - Os traileres, comercio ambulantes e congêneres, obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao disposto neste artigo.

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

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

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

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

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

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

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

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

V- Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60º.c (sessenta graus celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja necessário.

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

§ 3º - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante , cozinha industrial, deverão obedecer às disposições contidas nos capítulos próprios, aplicáveis a esses estabelecimentos.

## **CAPITULO VIII**

### **Das Feiras Livres, Feiras de Comidas Típicas, Feiras de Arte e Artesanato e similares .**

Art. 238 - A venda de qualquer alimento nas feiras livres ficará sujeita á prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato próprio do poder executivo.

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

Art.239 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 240 - Nestes estabelecimentos e permitida à venda a varejo de produtos hortifrutegranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observados às seguintes exigências:

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

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

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

IV - É proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

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

V - Fica proibida a fabricação de alimentos.

**CAPITULO IX**  
**Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Creches, Praças de Esportes,**  
**Casas de Espetáculos e Similares.**

Art. 241 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos a cima deverão atender as exigências deste capítulo.

Art. 242 - As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir a sua operação, manutenção e limpeza e condições satisfatórias.

Art. 243 - O sistema de suprimento de água e instalações de esgotamento não deverão permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

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

Art. 244 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de circulação.

Parágrafo único - A maquina e equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 08:00 ( oito) horas.

Art. 245 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 246 - Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

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

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

Art. 247 - Os lava - pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento e 0,30cm (trinta centímetros) de profundidade e 0,80cm (oitenta centímetros) de largura.

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

Art. 248 - Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do Código de Edificações do Município.

Art. 249 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiologica:

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

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

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

II - Qualidade física e química:

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

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

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

d) A concentração NO<sup>2</sup> (Nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um decimo de parte por milhão).

Parágrafo único - Os exames previstos neste Artigo, serão realizados no mínimo de 3(três) vezes ao ano, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 250 - 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 competente.

Art.251 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio chuveiro.

Art. 252 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art. 253 - O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 254 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Art. 255 - Aplicam-se as colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 256 - As colônias de férias de trabalho ou recreação, só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 257 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado em que possua:

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

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

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

IV - Instalações para lavagem de roupas e utensílios.

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

Art. 258 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 (duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

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

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

Art. 259 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitas à vistoria e pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 260 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste Código.

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

Art. 261 - As creches devem atender no que couber, às disposições deste Código, e as seguintes:

I - Berçário, com área mínima de 6,00 m<sup>2</sup> ( seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes, a distância mínima de 0, 50 cm (cinquenta centímetros);

II - Saleta, para amamentação com área mínima de 6,00 m<sup>2</sup> (seis metros quadrados) providos de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III - Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados), no mínimo;

IV - Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00 m<sup>2</sup> (três metros quadrados);

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

Art. 262 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes for aplicável, deverão atender às seguintes exigências:

I - Terem os dormitórios área de 6,00 m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II - Terem nas instalações sanitárias na forma prevista na legislação específica;

III - Terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados), e na proporção de 0,50 cm<sup>2</sup> (cinquenta centímetros quadrados) por pessoas assistida;

IV - Terem refeitório com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 cm<sup>2</sup> (cinquenta centímetros quadrados) por pessoas assistida;

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

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

## **CAPÍTULO X**

### **Dos institutos e Salões de Beleza, cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, casas de Massagens, Saunas, Lavanderias e similares.**

Art. 263 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supra citados, deverão possuir, especificamente:

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

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

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

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

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

Art. 264 - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste Capítulo e mais:

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

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

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

IV - É proibido atender pessoas que sofram de demartoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante;

Art. 265 - As lavanderias deverão atender, nos que lhes for aplicável, a todas as exigências deste Código, devendo ainda serem dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único: As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - Depósitos de roupas a serem lavadas;

II - Operações de lavagens;

III - secagem e pesagem de roupas, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV - Depósito de roupas limpas.

## **CAPÍTULO XI**

### **Dos estabelecimentos de Ensino e similares**

Art. 266 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-sanitárias de forma a satisfazer às exigências da legislação específica.

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

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

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

## **CAPÍTULO XII**

### **Das distribuidoras de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Similares**

Art. 267 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até à altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 268 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

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

II - Vender bebidas fracionadas.

## **CAPÍTULO XIII**

### **Dos depósitos de Alimentos Atacadistas e Similares**

Art. 269 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima, enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

§ 1º - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).

§ 2º - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo

até 2,00 m ( dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas da cor clara. inclusive o teto.

Art. 270- É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I - Expor a venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas.

II - Comercialização de alimentos fracionados.

#### **CAPÍTULO XIV**

##### **Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Anatomia Patológicas, Cemitério e Necrotério.**

Art. 271 - As agências Funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos a disposição deste Código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e, especificamente às disposições deste Capítulo.

Art. 272 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 273 - Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 274 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I - Sala de vigília com área não inferior a 20,00 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados)

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

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

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

Art. 275 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - Sala de necropsia, com área não inferior 16,00 m<sup>2</sup> (dezesesseis metros quadrados) e, neste deverá existir pelo menos:

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

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

II - Câmara Frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00 m<sup>2</sup> (oito metros quadrados);

III - Sala de recepção e espera;

IV - Crematório;

V - Tanque para tratamento.

Art. 276 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - Em região elevadas, na contravertentes de água no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimentos;

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

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

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

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

Art. 278 - Nos cemitérios, deverão haver, pelo menos:

I -Local para administração e recepção;

II - Depósito de materiais e ferramentas;

III - Vestiário e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separadas por sexo;

Art. 279 - Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área será destinado à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo Único - Os jardins sobre jazigo não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 280 - Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 281 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste código.

Art. 282 - Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 283 - As sepulturas comuns (cova simples) obedecerão as dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimento, 1,80 (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciados uma das outras em todos os sentidos, no mínimo em 0,60 (sessenta centímetros).

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

§ 2º - no caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros estirpados, será seguido os ditames da legislação federal.

Art. 284 - A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível, poderá ser feito antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observando as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 285 - é proibido o uso de caixões metálicos ou de caixões de madeira revestidos deste material, excetuando-se os casos de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

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

Art. 286 - Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necrópsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 287 - As transladações serão efetuadas decorridos 03 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este caso.

Parágrafo Único - Este prazo poderá ser reduzido para 02 (dois) anos em se tratando de crianças até idade de 06 (seis) anos, inclusive.

Art. 288 - a pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimentos de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Parágrafo Único - Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem à lavagem ou desinfecção após o seu uso, tendo o local em que pousa o caixão, revestimento metálico ou outro material impermeável.

Art. 289 - O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 290 - O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

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

Art. 291 - Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação do cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 292 - As usinas ou fôrnos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

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

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

Art. 293 - As cinzas ou restos mortais resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 294 - Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que

fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações deste Código.

## **CAPÍTULO XV Do Pessoal**

Art. 295 - Para o exercício das atividades a seguir relacionadas será obrigatório a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas, a saber:

- I -Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II - Hotelarias e similares;
- III --Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;
- IV - Outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 296 - A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 297 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art. 298 - Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 299 - As pessoas que manipulem alimentos, bem como as que trabalhem nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

- I - Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III -Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidos na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;
- IV- Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou

dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após a utilização da instalação sanitária;

V - Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo, indiretamente, através de utensílios apropriados;

VI - Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço, deverá o funcionário afastar-se imediatamente do local de manipulação de alimentos;

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

VIII - Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

IX - Quando em contato diretamente com os alimentos, ter as unhas cortadas e sem pinturas, cabelos e barbas aparadas ou protegidas;

Parágrafo Único: Ao empregado responsável pelo caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, por ventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 300 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

## **TÍTULO VII DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, PROCEDIMENTOS E DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.**

### **CAPÍTULO I Das Infrações e Penalidades**

Art. 301 - Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas das autoridades sanitárias competentes, a desobediência ou a inobservância ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 302 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

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

§ 3º - As multas serão aplicadas em UFNO (Unidade Fiscal de Nova Olinda), convertidas em moeda corrente à data do efetivo pagamento.

§ 4º - Na aplicação de multas, atender-se-á, principalmente a situação econômica-financeira do infrator.

Art. 303 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente como uma das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão de Produtos;

IV - Inutilização de produtos;

V- Interdição de produto;

VI - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VII - Propor cancelamento de registro de produtos;

VIII - Interdição parcial ou total do estabelecimento da empresa;

IX - Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

X - Cancelamento da licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento;

XI - Proibição de propaganda;

Art. 361 - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves;

II - graves e,

III - gravíssimas.

Art. 304 - Para a imposição da penalidade e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou a menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitária.

§ 1º - São circunstâncias atenuantes:

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

II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minora as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

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

V - Ser o infrator primário, e a falta cometida de natureza leve;

§ 2º - São circunstâncias Agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária, federal, estadual e municipal;

III - O infrator coagir outrem para a execução material pública;

IV - Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evita-lo;

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

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

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

Art. 305 - As penas de multas das infrações serão consideradas leves, graves ou gravíssimas a critério da autoridade sanitária, e consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada em Unidade Fiscal (UFNO) na seguinte proporção:

I - Para as infrações consideradas leves serão aplicadas multas variando de 40 (quarenta) a 120 (cento e vinte) UFNO;

II - Para as infrações consideradas graves, serão aplicadas multas variando de 80 (oitenta) a 200 (duzentas) UFNO;

III - Para as infrações consideradas gravíssimas, serão aplicadas multas variando de 100 (cem) a 300 (trezentas) UFNO.

Parágrafo Único: Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto a sua gravidade, será feita de acordo com o artigo 4º do Decreto-Lei Federal nº 6437, de 20 de Agosto de 1.977 e aplicada na forma deste artigo.

Art. 306 - São Infrações Sanitárias:

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

PENALIDADES: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), Interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multas.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outros que interessem a saúde pública ou individual competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

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

III - Instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, instituídos de

esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos de prótese dentária, de aparelho ou materiais para uso odontológicos ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

PENALIDADES: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e/ou multa;

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

PENALIDADES: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e/ou multa;

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

PENALIDADES: Advertência, interdição e/ou multa;

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

PENALIDADES: Advertência, cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitária ( Alvará) Interdição do estabelecimento, e/ou multa;

VII - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas as doenças transmissíveis ou sacrifícios de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente;

PENALIDADES: Advertência, interdição e/ou multa;

VIII - Opôr-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias:

PENALIDADES: Advertência interdição e/ou multa;

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

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

X - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem a saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

PENALIDADES: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (alvará) interdição e/ou multa;

XI- Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

PENALIDADES: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição e/ou multa;

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

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

XIII- Expor a venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transportes sem observação das condições necessárias a sua preservação;

PENALIDADES: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária, interdição do estabelecimento, e/ou multa;

XIV - Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transportes de gêneros alimentícios;

PENALIDADES: Advertência, cancelamento da Licença para Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, cumuladas e/ou multa;

XV - Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviço, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referentes a imóveis em geral e sua utilização;

PENALIDADES; Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multa;

XVI - Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem a saúde pública;

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

XVII - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente;

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

XVIII - Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

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

PENALIDADES: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e/ou multa;

XIX - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;

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

XX - Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos ou outros produtos que interessem a saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

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

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

PENALIDADES: Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

XXII - Aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais;

PENALIDADES: Advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (alvará) e multa;

XXIII - Proceder a cremação de cadáveres, ou utiliza-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

PENALIDADES: Advertência, interdição e/ou multa;

XXIV - Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;

PENALIDADES: Advertência apreensão e/ou interdição do produto, suspensão e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (alvará) e multa;

## **CAPÍTULO II**

### **Da Fiscalização e dos Procedimentos**

Art. 307 - Cabe aos fiscais municipais da saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, a competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quando possa comprometer à saúde pública.

Art. 308 - Os agentes de fiscalização de saúde pública, quando no exercício de suas atividades, terão livres acesso a todos os locais e estabelecimentos previstos neste Código, a qualquer dia e hora, mediante identidade funcional.

Art. 309 - São procedimentos administrativos comuns a fiscalização sanitária:

I -Orientação aos contribuintes;

II - Auto de Infração;

III - Termo de intimação;

IV - Auto de Apreensão e depósito;

V - Auto de colheita e amostra;

VI - Auto de apreensão;

VII - Termo de interdição.

## **SEÇÃO I Do auto de Infração**

Art. 310 - As infrações a disposição deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Título e Processo Administrativo a que se refere a Lei 957 de 20 de dezembro de 1.991.

Parágrafo Único: Nos casos de infrações a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem às infrações.

Art. 311 - O Auto de infração será lavrado e, 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal autuante e conterà obrigatoriamente:

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

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

III - A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeita o infrator;

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

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VII - A assinatura do autuado, ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade fiscal autuante;

VIII - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ou quando houver recusa de assinatura por parte do autuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-a por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na imprensa oficial ou afixado no placar da Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetiva a notificação, 05(cinco) dias após a publicação.

## **SEÇÃO II Do Termo de Intimação**

Art. 312 - Poderá ser lavrado Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas dos estabelecimentos ou de equipamentos, veículos de transportes e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, o qual, após o vencimento do prazo concedido para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado no termo de Intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação da Licença de Funcionamento Sanitária (alvará), quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

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

II - A disposição legal regulamentar infringida;

III - A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas ao estabelecimento, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - O prazo para sua execução ou cumprimento da medida determinada;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

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

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

### **SEÇÃO III** **Do Auto de Apreensão e Depósito**

Art. 313 - A comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste Código, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito a fim de que se procedam as análises fiscais e para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 314 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 03(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto e a 3ª (terceira) vias ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou jurídica, indicando sua razão social e denominação do responsável pelo produto, bem como o endereço completo;

II- Dispositivo legal infringido e utilizado no procedimento;

III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca dos produtos apreendidos;

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

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

VI - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo auto do procedimento.

#### **SEÇÃO IV** **Do Auto de Colheita e Amostra**

Art. 315 - Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina, será lavrado Auto de Colheita de Amostra.

Art. 316 - O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado a 2ª via ao responsável pelos produtos, a 3ª via ao agente fiscalizador e conterà:

I - O nome das pessoas físicas ou denominação de entidade responsável pelo produto, razão social e o endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado e infringido;

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

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

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

#### **SEÇÃO V** **Do Auto de Apreensão**

Art. 317 - O Auto de Apreensão será lavrado por servidor competente, em 03(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via a autoridade sanitária competente para a formação do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e a 3ª (terceira) vias ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, denominação e seu endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado e infringido;

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

IV - O destino dado ao produto;

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

VI - a assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo auto do procedimento.

Art. 318 - Lavrar-se-a Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios e vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registros e rotulagem;

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

III - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste Código;

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

V - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência as condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma dispostas nesta lei.

VI - Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 319 - Os produtos citados no Artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso IV do mesmo artigo, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria da Saúde poderão, após a sua apreensão:

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

II - Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

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

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

V - Doados a Instituições públicas e privadas, desde que beneficentes ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

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

## **CAPÍTULO VI**

### **Do Termo de Interdição**

Art. 320 - O Termo de Interdição será lavrado em 03(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, devendo conter:

I - O nome da pessoa física ou jurídica, com a denominação e razão social, ramo de atividade e endereço completo;

II - Disposições legais infringidas;

III - medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - nome em função ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

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

VI - a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em de recusa, a consignação de tal circunstância e, se possível, a assinatura de duas testemunhas.

### **CAPÍTULO III Do Processo de Execução das Penalidades**

Art. 321 - Transcorrido o prazo de 05 (cinco) dias sem que haja defesa ou recuso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único: O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo para o cumprimento da exigência.

Art. 322 - Havendo interposição de defesa ou recuso, o processo, após decisão de negatória definitiva, obedecidos os prazos legais, será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis, inclusive com a inscrição do débito em Dívida Ativa.

Art. 323 - O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Intimação, no prazo de 05(cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

Parágrafo Único: O auto de apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 324 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e Termo de Intimação, será julgado em 1ª (primeira) instância, pela Coordenação de Vigilância Sanitária, 2ª instância, pela Secretaria Municipal de Saúde, 3ª Instância, pelo Conselho Municipal de Saúde, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da lei.

Art. 325 - Da decisão da 1ª (primeira) instância, caberá recursos voluntário a coordenação Sanitária, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 326 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 327 - Caberá a autoridade Sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo Único: Concluído o processo a que se refere o presente Artigo, os autos serão remetidos a autoridade policial, para as providências cabíveis.

### **CAPÍTULO IV Das Disposições Finais**

Art. 328 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05(cinco) anos.

Art. 329 - Os prazos a que se referem o artigo anterior, correm ininterruptamente, aplicando-se, a respeito, as disposições de Código de Processo Civil Brasileiro.

Art. 330 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 331 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 332 - Para cumprir as determinações desta lei a autoridade fiscalizadora , no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que se fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

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

Art. 333 - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 334 - O conselho de contribuintes ou a assessoria do Contencioso Fiscal, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 335 - As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 336 - Ficam sujeitos a licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) Junto a Vigilância Sanitária Municipal, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde Pública individual ou coletiva.

Art. 337 - A Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) terá validade por 12(doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 338 - No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato nova Licença de Funcionamento Sanitária, ao adquirente ou arrendatário, o qual será expedido pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo a Licença (alvará) anterior à Vigilância Sanitária Municipal.

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

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

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

Art. 339 - O Poder Público Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 340 - Ficam Instituídas as taxas de localização e Funcionamento Sanitária, além daquelas previstas no Título VI, da Lei 957, de 20 de dezembro de 1.991, as quais serão cobradas neste Código, sujeitos á inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 341 - As taxas a que se refere o artigo anterior, tem como fato gerador :  
I - De Localização - o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstânciado na concessão de Licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código.

II - De Funcionamento : O exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstânciado na vigilância constante e potencial à saúde, à higiene, inspeção e fiscalização sanitária, na forma estabelecida nesta Lei.

Art. 342 - As taxas serão calculadas por meio de coeficientes decimais, aplicáveis sobre a UFNO, de acordo com as Tabelas constantes no anexo único e que fazem parte integrante deste Código e serão arrecadados:

I - Em se tratando de taxa de licença para localização, no ato de licenciamento ou expedição do Alvará Sanitário;

II - Em se tratando da taxa de Licença para Funcionamento, anualmente de conformidade com o calendário fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual da Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário;

Art. 343 - Sujeito passivo das taxas a que se referem os artigos anteriores são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos a fiscalização sanitária municipal, na forma deste Código.

Parágrafo Único: Aplicam-se, no que couber, as disposições deste Código, toda a legislação Federal e Estadual relativa à promoção e recuperação da saúde Pública no Município de Nova Olinda.

Art. 344 - Esta Lei entra em vigor em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2011, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita Municipal de Nova Olinda. Estado do Tocantins, aos \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2011.

**Aparecida Vaz Rodrigues**  
Prefeita Municipal

**Adailton Alves Feitoza**  
Secretário da Administração

**José Ferreira da Silva**  
Secretário da Saúde

## ANEXO ÚNICO

### TABELAS

#### LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO SANITÁRIA (ALVARÁ)

TABELA I

ESTABELECIMENTOS	
<p>Hospitais, casas de saúde e todos os estabelecimentos de assistência médica hospitalar, fontes hidrominerais, minerais, termais, climatérios, de repouso e congêneres. Prótese dentária, de aparelhos ou acessórios para uso odontológico. Instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia, reabilitação e saunas. Importadoras e exportadoras de drogas. Indústrias de produtos farmacêuticos, biológicos, toucador, higiene pessoal e ambiental. Indústrias químicas relacionadas com a saúde. Estabelecimentos hemoterápicos. Distribuidoras de medicamentos. Aparelhos de radioterapia. Bomba de Césio e Cobalto. Atacadista de alimentos, frigoríficos e matadouros. Fábricas de gorduras e banhas. Indústrias de Laticínios. Indústrias de carnes. Indústrias de Óleo Comestível e Cerealistas.</p>	<p>Coeficiente aplicável sobre a UFNO</p>

TABELA II

ESTABELECIMENTOS	
<p>Serviço de Raio X e radiações ionizantes. Clínicas médicas, odontológicas e congêneres, sem regime de internato. Hotéis, dormitórios, Supermercado. Depósitos de alimentos e bebidas, usinas de açúcar. Fábricas de caramelos, Bombons, doces e similares. Fábricas de engarrafaduras de bebidas. Fábricas de massas. Torrefação e moagem de café. Triparias, Graxarias e beneficiamento de cereais. Postos de gasolinas, lavajatos e congêneres.</p>	<p>Coeficiente aplicável sobre a UFNO</p>

TABELA III

ESTABELECIMENTOS	
<p>Laboratórios de análises e pesquisas e anátomo patológica. Bancos de sangue e leite materno. Laboratórios ou oficinas de aparelhos ou material óptico. Acústica médica ortopédicas para fins diagnósticos e analíticos de aparelhos e acessórios médico-cirúrgico, drogarias, farmárias, farmácias, perfumarias e saneamentos domiciliares. Indústria de farinha, condimentos e temperos. Indústria de panificação, biscoitos, confeitaria e similares. Sorveterias.</p>	<p>coeficiente aplicável sobre a UFNO</p>

TABELA IV

ESTABELECIMENTOS	coeficiente aplicável sobre a UFNO
Ambulatórios e consultórios médicos, adontológicos, veterinários e similares. Posto de coletas de laboratórios de análise. Postos de aplicação de injeções. Serviços de desintetização, desratização. Escritório de representação e propaganda farmacêutica, médico, científico, postos de medicamentos ou socorro farmacêutico. Pensões, bares, cafés e similares. Depósitos de frutas e verduras. Peixarias, açougues, mercearias Peg-Pag e armazéns varejistas. Pit Dog.	

TABELA V

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFNO
Casas de esteticismo, Saunas, hidromassagens, ioga, academias de ginástica e similares. Clubes, danceterias e estabelecimentos congêneres.	

TABELA VI

ESTABELECIMENTOS	Coeficiente aplicável sobre UFNO
Frutarias, quiosques, bancas de cereais, produtos de laticínios, doces, salgados, carnes, frutas, verduras, condimentos, temperos, ambulantes de doces, salgados, lanches, refresco, sorvetes, picolés, pipocas, frutas, quitandas, outros não constantes neste anexo único e respectivas Tabelas.	

Gabinete do Prefeito Municipal de Paraíso do Tocantins,  
Estado do Tocantins, aos

