



Diário Oficial do Município de Pendências

Instituído pela Lei Municipal nº 444/2009 de 03 de março de 2009.

ANO I EDIÇÃO - nº 029 - Pendências/RN, 20 de novembro de 2009.

Tiragem desta edição - 100 Exemplares - R\$ 0,50 exemplar

IMPRENSA OFICIAL DO MUNICÍPIO DE PENDÊNCIAS - ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

ADMINISTRAÇÃO DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO IVAN DE SOUZA PADILHA

PODER EXECUTIVO

IVAN DE SOUZA PADILHA - Prefeito Municipal

JOSÉ MAURICIO DE MELO - Vice Prefeito

PODER LEGISLATIVO

Carlos da Fonseca Montenegro – Presidente
Franklin de Lima Teixeira – Vice Presidente
Isac Carlos dos Santos
Tácia Liane Veiga de Castro
Dimas Martins Cabral – Secretário Municipal
Januncio de Freitas Sobrinho
Fernando Antonio Bezerra de Medeiros
João Rodrigues Fernandes
Egrinaldo Xavier Leonez
Luiz Antonio Rodrigues Assis

PROCURADORIA MUNICIPAL DE JUSTIÇA

Dr. Nilo Ferreira Pinto Júnior

PODER JUDICIÁRIO

Dr. Vagnos Kelly Figueiredo de Medeiros

Juiz de Direito Substituto da Comarca de Pendências

MINISTÉRIO PÚBLICO

Dr. Fernanda Bezerra Guerreiro Lobo

Promotora de Justiça Substituta da Comarca de Pendências

LEI MUNICIPAL

LEI N°475 de 10 de novembro de 2009.

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE PENDÊNCIAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS LEGAIS. O PREFEITO MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS – RN, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I

DAS ATRIBUIÇÕES DO CÓDIGO SANITÁRIO

CAPÍTULO I

Da Existência do Código Sanitário e Sua Extensão

Art. 1º - Esta lei tem por objeto a criação e implantação do Código Sanitário do Município de Pendências – RN e deverá ser aplicada no âmbito de seu território geográfico em benefício de todos os municípios e em função das condições de saúde da população.

Parágrafo Único: este Código Sanitário regula as relações entre as pessoas, os animais e as coisas fungíveis e não fungíveis de forma a equilibrar, prevenir e assegurar tratamento adequado ao equilíbrio com a saúde e o meio ambiente.

Art. 2º - Constituirão complementos desta lei que poderão ser incluídas em seu texto, as regulamentações administrativas através de atos do Poder Executivo Municipal, decisões judiciais, decisões do Conselho Municipal de Saúde, no que couberem.

§ 1º - As normas baixadas pelo Executivo Municipal, bem como as decisões judiciais e as decisões do Conselho Municipal de Saúde, quando em consonância com a presente lei, passarão a integrar o Complexo do Código Sanitário do Município de Pendências, depois de ratificadas pelos Poderes Legislativo e Executivo Municipal;

§ 2º - A inclusão das normas originárias previstas no parágrafo primeiro deste artigo serão integradas sempre a requerimento dos órgãos que as determinarem, acompanhadas de justificativas que serão apreciadas pelos Poderes Executivo e Legislativo Municipal;

§ 3º - As respectivas normas e decisões tratadas nos parágrafos anteriores deste artigo não precisarão ser enviadas para a apreciação dos poderes legislativos e executivos municipais em forma de projeto de lei, mas deverão ser apreciadas nos termos em que forem decididas pelos seus respectivos órgãos correspondentes, sendo em seguida, caso aprovadas, inclusas formalmente nos capítulos deste código inerentes aquelas decisões;

§ 4º - Passarão a chamar-se Complexo do Código Sanitário do Município de Pendências ao conjunto de normas correspondentes a este código e as demais normas sanitárias de origens federais, estaduais e as demais tratadas nos parágrafos primeiro, segundo e terceiros deste artigo.

Art. 3º - As determinações superiores emanadas dos órgãos competentes, relativas aos poderes federal e estadual integrarão o Complexo do Código Sanitário do Município de Pendências – RN, ressalvado os casos em que forem incompatíveis e ferirem a competência municipal nos termos dos interesses locais.

Art. 4º - Este código atenderá no que couber, nos termos das competências municipais, aos princípios legais e fundamentais contidos na Declaração Universal dos Direitos Humanos, no Pacto dos Direitos Sociais Culturais e Econômicos, nos Princípios Básicos da Organização Mundial de Saúde e especialmente no que determinam a Constituição Federal Brasileira, a Constituição Estadual do Rio Grande do Norte, a Lei Orgânica do Município de Pendências, a legislação ambiental, a legislação específica do SUS e as normas pertinentes baixadas pelos órgãos superiores.

Art. 5º - As determinações contidas nos princípios fundamentais deste código, referentes ao artigo anterior, tratadas no Capítulo III, são apenas norteadoras da construção deste instrumento de regulação sanitária, não sendo da responsabilidade do Município de Pendências a sua aplicação no âmbito do seu território e de sua competência, salvo no que couber a sua devida responsabilidade nos termos da legislação pertinente e da Constituição Federal Brasileira.

CAPÍTULO II

Dos Princípios Legais e Fundamentais

Seção I

Da Declaração Universal dos Direitos Humanos

XXV – 1, 1948

Art. 6º - Todos têm direito ao repouso e ao lazer, bem como a um *padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem estar-social*, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e serviços sociais indispensáveis, o direito à segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice, ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora do seu controle.

Seção II

Do Pacto dos Direitos Sociais, Culturais e Econômicos

Art. 12, 2, 1966

Art. 7º - As medidas que os Estados-partes deverão adotar, com o fim de assegurar o pleno exercício desse direito, *incluirão as medidas que se façam necessárias para garantir a diminuição da mortalidade e da mortalidade infantil*, bem como o desenvolvimento das crianças, a melhoria de todos os aspectos de higiene do trabalho e do meio ambiente, prevenção e tratamento das doenças epidêmicas, endêmicas, profissionais e outras, bem como a luta contra essas doenças.

Seção III

Da Organização Mundial de Saúde

Art. 8º - A saúde é o estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não somente a ausência de doenças ou enfermidades.

§ 1º - O gozo de maior padrão de saúde desejado é um direito fundamental de todos os seres humanos, sem distinção de raça, religião, opção política e condição econômica e social;

§ 2º - A saúde de todos os povos é fundamental para a consecução da paz e da segurança e depende da cooperação dos indivíduos e dos Estados;

§ 3º - Os governos têm responsabilidade pela saúde de seus povos, que pode ser garantida por meio da *adção de medidas sociais e de saúde adequadas*;

§ 4º - A extensão para todos os povos dos benefícios advindos dos conhecimentos médicos, psicológicos e afins é essencial para atingir a saúde.

Seção IV

Da Constituição Federal do Brasil de 1988

Art. 30; Art. 196; V, VI e § 3º do art. 225

Art. 9º - Compete ao Município:

I - *Legislar sobre assuntos de interesse local;*

II - *Suplementar a Legislação federal e estadual no que couber;*

III - Prestar, com a cooperação técnica e financeira da União e do Estado, serviços de atendimento à saúde da população.

Art. 10 - A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantindo mediante *políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos* e ao acesso universal igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 11 - Todos tem direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

I - Controlar a produção, a comercialização e o emprego de técnicas, métodos e substâncias que comportem risco para a vida, a qualidade de vida e o meio ambiente;

II - Promover a educação ambiental em todos os níveis de ensino e a conscientização pública para a preservação do meio ambiente;

III - As condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, as sanções penais e administrativas, independentemente de obrigação de reparar os danos causados.

Seção V

Da Constituição Estadual do RN

Art. 125, art. 127, II e § 2º do art. 128

Art. 12 - A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 13 - São de relevância pública as ações e serviços de saúde, cabendo ao poder público dispor, nos termos da lei, sobre sua regulamentação, fiscalização e controle, devendo sua execução ser feita diretamente ou através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de Direito Privado.

Art. 14 - As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único organizado de acordo com as seguintes diretrizes:

I - Atendimento integral, com *prioridade para as atividades preventivas*, sem prejuízo dos serviços assistenciais;

II - São prioritários os serviços de controle das epidemias e o atendimento nos casos de agravos a saúde geral, nos termos da lei.

Seção VI

Do Sistema Único de Saúde

Art. 6º, § 1º da Lei 8.080 de 1990

Art. 15 - Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

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

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

Art. 16 - Entende-se por Vigilância Epidemiológica um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou a prevenção de qualquer mudança nos

fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de reconhecer e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

Art. 17 - Entende-se por saúde do trabalhador, para fins desta lei, um conjunto de atividades que se destina, através de ações de Vigilância Sanitária, a promoção e à proteção da saúde dos trabalhadores, assim como visa à recuperação e à reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e aos agravos advindos das condições de trabalho.

Seção VIII

Da Lei Orgânica do Município de Pendências

Art. 156, I, II e IV do art. 157, a, e b do IV e VII do art. 159

Art. 18 - A Saúde é direito de todos os municípios e dever do Poder Político, assegurado mediante *políticas sociais e econômicas que visem a eliminação do risco de doenças e outros agravos* e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua proteção e recuperação.

Art. 19 - Para atingir os objetivos estabelecidos no artigo anterior o Município proverá por todos os meios ao seu alcance:

I - *Condições dignas de trabalho, saneamento, moradia, alimentação, educação, transporte e lazer;*

II - *Respeito ao meio ambiente e controle da poluição ambiental;*

III - Desenvolver e executar programas de melhorias e *educação sanitária incluindo habitação.*

Art. 20 - São atribuições do Município, no ambiente do sistema de saúde:

I - Executar serviços de:

a) Vigilância epidemiológica;

b) Vigilância sanitária;

VII - Fiscalizar as agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde humana e atuar junto aos órgãos estaduais e federais competentes para controlá-las.

CAPÍTULO III

Da Competência da Vigilância Sanitária

Art. 21 - Compete à Secretaria da Saúde do Município de Pendências formular a política municipal de saúde e manter o controle de sua execução.

Art. 22 - A Diretoria de Vigilância Sanitária, como órgão sanitário no município, manterá:

I - O registro dos diplomas e certificados dos profissionais em ciências da saúde;

II - A concessão de licenciamento e respectivos alvarás para estabelecimento das atividades que necessitem de inspeção sanitária, serão fornecidos pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

III - O registro de antecedentes relativos às infrações sanitárias.

Art. 23 - Os Fiscais efetivos e permanentes de saúde pública, lotados na Secretaria Municipal de Saúde, tem competência, no âmbito de suas atribuições, para exercer as funções de vigilância e fiscalização sanitárias, em caráter permanente ou temporário, de conformidade com as leis, decretos e legislações sanitários federais, estaduais e municipais, podendo expedir para tanto, autos de infração, de advertência, de intimação e aplicação de penalidades cabíveis, além da prática dos atos intrínsecos à função de vigilância e fiscalização sanitárias.

Parágrafo Único: A autoridade de saúde, no exercício de suas atribuições, terá livre ingresso em todos os locais em que deva atuar, podendo requisitar forças da Polícia Militar ou Civil, quando necessário.

Art. 24 - Todo servidor em exercício em órgão de saúde é responsável pelo cumprimento desta Legislação e tem compromisso com as condições de higiene e saúde nos ambientes que frequenta ou residir.

Art. 25 - O Diretor da Vigilância Sanitária da SMS é a autoridade competente para julgar os recursos interpostos contra a decisão do auto de infração e auto de imposição de penalidades.

Art. 26 - O Secretário Municipal de Saúde é a autoridade competente para julgar os recursos interpostos contra as decisões do Diretor de Vigilância Sanitária.

Art. 27 - A autoridade de saúde cientificará o órgão do Ministério Público local, através de expediente circunstanciado, sempre que:

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

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

Art. 28 - A autoridade de saúde municipal, além do Chefe do Poder Executivo, poderá em circunstâncias especiais e justificáveis, de emergência ou calamidade pública, investir-se na condição de autoridade de saúde para tomar medidas necessárias, sempre que aquelas forem preferidas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art. 29 - Todos os assuntos relacionados com a fiscalização para prevenção e proteção da saúde são de responsabilidade da Vigilância Sanitária e serão regulados por esta lei, pelas normas técnicas específicas inerentes as instruções contidas nos manuais de cada objeto e por normas especiais determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações federal e estadual pertinentes.

Art. 30 - Constitui dever da Vigilância Sanitária zelar pelas condições sanitárias em todo o território do município prestando serviços de fiscalização e punição de responsáveis para a prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde da população, respeitados os limites de seu campo de ação, da sua área de atuação e da sua responsabilidade administrativa.

Art. 31 - Sem prejuízo de outras atribuições a ela conferidas, compete a Vigilância Sanitária, em cooperação com o Sistema Único de Saúde:

I – Integrar seus planos locais com os do Estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de fiscalização, prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde e do meio ambiente;

II – Atuar sobre o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesse da saúde, participando dos cuidados com a aplicação, a utilização, a comercialização, a produção, o armazenamento e transporte desses materiais, especialmente os de origens industriais;

III – Executar as ações de vigilância sanitária e no que couber epidemiológica no município, exercendo suas inspeções e fiscalizações;

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

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

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

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

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

IX – Fiscalizar a saúde dos animais e plantas, bem como de materiais e áreas restritas a depósitos de qualquer natureza;

X – É de responsabilidade da Vigilância Sanitária manter interação administrativa com os demais órgãos do poder público municipal, estadual e federal para estarem sempre prontos a atuarem nos casos de emergência ou urgência motivadas por fatores naturais ou ocasionais;

XI – Mobilizar os recursos necessários a implementação das atividades nos casos de emergência e ou calamidade pública;

Art. 32 - 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. 33 - O Sistema Municipal de Vigilância Sanitária deverá estar articulado com a rede de saúde pública municipal para fiscalizar a metodologia de trabalho de assistência às pessoas no que diz respeito aos cuidados com a higiene corporal e o trato com as doenças infectam-contagiosas;

Art. 34 - A Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária fará realizar periodicamente cursos e programas de educação sanitária, destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento das ações humanas na área de sua atuação, respeitado as suas competências e condições econômicas e financeiras.

Art. 35 - Manter sob seu controle e cadastro, informações da atuação das empresas prestadoras de serviços no município, bem como das atividades de produção e serviços prestados por particulares e grupos de pessoas, nominados ou anônimos existentes no território do município, bem como sobre aqueles que, mesmo estando em outros municípios, distribuam seus produtos e serviços no Município de Pendências.

Art. 36 - A Vigilância Sanitária poderá suplementarmente, com os poderes estadual e federal, executar a fiscalização e controle de qualidade da água destinada ao consumo humano, produzida pelos sistemas públicos de abastecimento, bem como as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que sirvam à produção de alimentos e bebidas em geral.

Art. 37 - É obrigatória a ligação de toda edificação considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes, cabendo a Vigilância Sanitária informar aos poderes competentes a desobediência civil a esta determinação e informar através de relatórios os perigos da ausência das respectivas ausências de ligações.

Art. 38 - A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste Código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 39 - Todo alimento destinado ao consumo humano; qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido transportado ou exposto à venda no município, será objeto de fiscalização a ser exercida pela Vigilância Sanitária nos termos desta lei, bem como na legislação federal e estadual em vigor.

Art. 40 - As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, comercializem ou locais de consumo.

Art. 41 - Todos os produtos inservíveis, impróprios para o consumo humano, animal e vegetal, bem como aqueles que causem danos ao meio ambiente, devem receber destinação final própria, cabendo aos fabricantes e ou comerciantes desses produtos, receber-los de volta sob penas de responsabilidade administrativa, civil e penal;

Parágrafo Único: o município poderá, através de negociações devidamente legais e registradas, manter parcerias com fabricantes de produtos industriais ou semi-industriais, para juntos recolherem os mesmos quando eles não mais se prestarem ao consumo nos termos do artigo catorze.

Art. 42 - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização na forma estabelecida nesta lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registros no órgão oficial e a exames prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 43 - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor final, os alimentos, bem como quaisquer substâncias naturais ou industrializadas, insumos e outros que entrem na sua composição, deverão estar livres e

protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

§ 1º - Os produtos como substâncias químicas, insumos ou outros quaisquer, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente, devendo ser apresentados em perfeitas condições de consumo e uso, postos em embalagens adequadas e com seus rótulos devidamente a postos atendendo as recomendações da legislação a eles pertinentes;

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

Art. 44 - 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. 45 - O alimento interditado ou apreendido, depois de procedida análise por laboratório oficial ou credenciado, ou da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo humano, animal ou vegetal, poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficiantes, de caridade ou filantrópicas.

§ 1º - Igual procedimento deverá se aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada;

§ 2º - O disposto no artigo dezoito deverá observar os direitos e garantias individuais e coletivas no que diz respeito a ampla defesa e contraditório;

§ 3º - No caso de urgência no trato com alimentos ou produtos que estejam causando danos à população e ao meio ambiente e que não possam esperar pela realização do laudo técnico, a Vigilância Sanitária deverá determinar a sua imediata retirada para local adequado e seguro sem a necessidade de ouvir seus legítimos proprietários.

Art. 46 - Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos as disposições deste Código e suas normas técnicas pertinentes e só poderão funcionar mediante a expedição de Licença para Funcionamento, com a liberação de Alvará, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento para o qual foi liberada.

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

Art. 47 - Além da licença de funcionamento constante do Alvará Sanitário, ficarão sujeitos à regulamentação desta Lei e das normas técnicas específicas, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da Saúde pública, individual e coletiva.

CAPÍTULO IV Da Responsabilidade das Pessoas

Art. 48 - As pessoas físicas ou jurídicas, domiciliadas ou não no Município de Pendências, desde que com ele mantenham ligações de qualquer natureza, têm responsabilidades sobre as condições de saúde e qualidade de vida da população nos termos das suas relações interpessoais ou com os componentes físicos inerentes ao seu território.

Art. 49 - As pessoas devem seguir as instruções, normas, ordens e avisos relativos à saúde emanados da autoridade de saúde competente, com vistas à própria proteção, de seus dependentes e da comunidade em geral.

Art. 50 - O doente somente será internado mediante guia de internação hospitalar ou atestado médico que justifique a necessidade dessa providência.

Parágrafo Único: o paciente poderá ter alta a pedido, salvo quando o médico verificar riscos de saúde para o mesmo ou para terceiros, podendo se for o caso, recorrer da decisão do médico.

Art. 51 - Toda pessoa deve zelar no sentido de, por ação ou omissão, não causar dano à saúde de terceiros, cumprindo as normas ou regras habituais de sua profissão ou ofício, bem como as prescrições da autoridade de saúde.

Art. 52 - As pessoas devem colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se no cumprimento das instruções, ordens e atos emanados com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população e manter ou recuperar as melhores condições do ambiente.

Art. 53 - As pessoas têm a obrigação de facilitar e acatar as inspeções de saúde e as coletas de amostras ou apreensões realizadas pela autoridade de competente, bem como adotar as providências definidas pela mesma para os devidos casos.

Art. 54 - Toda pessoa tem o dever de prevenir acidentes que atentem contra a própria saúde, de sua família e de terceiros, devendo, consequentemente, cumprir as exigências da autoridade de saúde competente, seguir as advertências que acompanham os produtos ou objetos considerados perigosos, cumprindo as normas de segurança.

§ 1º - As pessoas devem, juntamente com a autoridade de saúde, estimular e executar, por todos os meios disponíveis as atividades que visam a prevenção e ao controle de acidentes, especialmente os de trânsito e do trabalho, os danosos ao ambiente e aos seres vivos.

§ 2º - A autoridade de saúde deve, no caso de acidentes pessoais domiciliares, realizar estudo a respeito das causas daqueles tipos de acidentes, estimulando e executando medidas de prevenção adequadas.

Art. 55 - As pessoas devem zelar pela preservação da saúde de terceiros, participando e exercendo ação fiscalizadora, a fim de que sejam cumpridos, no exercício de qualquer atividade, profissão ou ofício, os dispositivos legais próprios, para:

- I - Assegurar a proteção da saúde das pessoas frente aos riscos resultantes do exercício do seu trabalho ou das condições em que o mesmo se realiza;
- II - Contribuir para a adaptação física e mental das pessoas ao trabalho, pela adequação do mesmo e a colocação em funções correspondentes às aptidões de cada um;
- III - Contribuir para o estabelecimento e manutenção do nível mais elevado possível de bem-estar físico, social e mental das pessoas no trabalho;
- IV - Tratar da implantação, por parte das empresas públicas ou privadas, das medidas de prevenção de acidentes danosos à saúde pública e ao ambiente.

Parágrafo Único: o direito e o dever das pessoas, no exercício da fiscalização de que trata este artigo, compreendem a ação fiscalizadora de órgãos ou entidades relacionadas diretamente com as áreas de saúde e meio ambiente.

Art. 56 - Todas as pessoas cujas ações ou atividades possam prejudicar, mesmo que indiretamente a saúde de terceiros, quer pela natureza das ações ou atividades, quer pelas condições ou natureza de seu produto ou resultado deste, quer pelas condições do local onde habita, trabalha ou frequenta, devem cumprir as exigências legais e regulamentares correspondentes as restrições ou medidas que a autoridade de saúde fixar.

CAPÍTULO V Da Saúde do Trabalhador

Art. 57 - Para efeitos desta Lei, entende-se como saúde do trabalhador o conjunto de atividades destinadas a promoção, proteção, recuperação e reabilitação da sua saúde, submetido a riscos e agravos advindos das condições de trabalho.

§ 1º - A saúde do trabalhador será resguardada nas relações sociais que se estabelecem no processo de produção, de forma a se garantirem sua integridade física e mental, observado o que dispõe a legislação pertinente;

§ 2º - Entende-se como processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho, englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

Art. 58 - Os órgãos da administração pública, direta ou indireta, as entidades civis mantidas ou subvencionadas pelo poder público, adotarão como condição para a contratação de serviços e obras a observância, pelo contratado, da legislação relativa à saúde e a segurança dos trabalhadores.

Art. 59 - Não é atribuição da Secretaria Municipal de Saúde custear as despesas dos exames adimensionais e periódicos de retorno ao trabalho, mudança de função e dimensionais, assim como a emissão de atestados de saúde ocupacional dos trabalhadores do setor privado, mas cabe a secretaria municipal de saúde manter a fiscalização com o objetivo de assegurar as condições de saúde do trabalhador.

Art. 60 - Considera-se grave e iminente risco toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidente ou doença profissional com lesão à integridade psicofísica do trabalhador.

Art. 61 - Entenda-se por riscos ambientais aqueles decorrentes da exposição aos agentes presentes no meio ambiente de trabalho, que em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, serão capazes de causar danos à saúde do trabalhador, assim considerados:

I - Agentes físicos: os ruídos, vibrações, pressão anormal, temperaturas, radiações ionizantes e não-ionizantes, bem como infra-som e ultra-som, além de fragmentos de materiais não reagentes com o organismo;

II - Agentes químicos: as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo, pela via respiratória ou absorvida através de pele ou por ingestão, desde que promovam reações com substâncias do próprio organismo;

III - Agentes biológicos: as bactérias, fungos, vírus, protozoários, parásitas, e outros organismos vivos que possam produzir os mesmos efeitos;

IV - Agentes ergonômicos: o esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade, ritmo excessivo, monotonia e repetitividade, situações causadoras de stress físico e psíquico, trabalho em turno noturno, jornada de trabalho prolongada;

V - Agentes de acidentes: as situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes, entendidas aquelas que possuem arranjo físico inadequado, máquinas e equipamentos sem proteção, ferramentas inadequadas ou defeituosas, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado e animais peçonhentos e causadores de doenças e agravos;

Art. 62 - A autoridade sanitária terá livre acesso aos ambientes de trabalho, públicos e privados, comunitários ou não, quando no exercício de suas atribuições.

Parágrafo Único: será facultativa a autoridade sanitária documentar a fiscalização utilizando meios audiovisuais que poderão ser anexados ao relatório da inspeção.

Art. 63 - A autoridade sanitária investigará e fiscalizará:

I - As condições e o ambiente de trabalho;

II - As condições do processo de produção, nele incluído os objetos, os instrumentos, a tecnologia, os produtos e a organização do trabalho;

III - As medidas de controle de riscos e de proteção coletiva e individual;

IV - As condições de saúde dos trabalhadores em suas várias conotações e formas de trabalho.

Art. 64 - A investigação dos ambientes de trabalho compreenderá cinco fases básicas:

I - Fase de reconhecimento preliminar;

II - Fase de reconhecimento e avaliação do ambiente de trabalho;

III - Fase de avaliação de saúde;

IV - Fase de levantamento e elaboração de dados;

V - Fase de planejamento e aplicação das ações de prevenção.

Art. 65 - A autoridade sanitária, quando julgar necessário pode, mediante critérios epidemiológicos, solicitar a realização de exames clínicos laboratoriais para diagnóstico da saúde dos trabalhadores.

Art. 66 - Deverão ser objeto de ação de vigilância a saúde do trabalhador, entre outros, os seguintes fatores ligados à organização do trabalho:

I - Ritmo de trabalho;

II - Pausas e intervalos;

III - Regime de horário de trabalho;

IV - Duração da jornada de trabalho;

V - Formas de controle;

VI - Conteúdo das tarefas;

VII - Modo operativo.

Art. 67 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e equipamentos usados nessas operações deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas especiais, que preservem a saúde do trabalhador em consonância com a legislação vigente.

Art. 68 - São obrigações do empregador, em face deste código:

I - Manter as condições de trabalho adequadas às características psicofísicas dos trabalhadores;

II - Permitir e facilitar o acesso das autoridades de Vigilância Sanitária aos locais de trabalho, em que deva atuar, fornecendo as informações solicitadas;

III - Dar conhecimento aos trabalhadores dos riscos presentes no processo produtivo da atividade desenvolvida, bem como as recomendações para sua eliminação e controle;

IV - Paralisar as atividades na ocorrência de situação de risco grave ou iminente no local de trabalho, através de documento específico;

V - Cientificar o Sistema Único de Saúde, nos casos de doença profissional ou acidente de trabalho, através de documento específico;

VI - Comunicar a autoridade sanitária imediatamente após a constatação de risco físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, elaborando cronograma e metas para corrigi-lo;

VII - Realizar exames médicos por ocasião da constatação das evidências de riscos no ambiente de trabalho.

Art. 69 - É obrigação do trabalhador, além daquelas estabelecidas em legislação própria, comunicar às autoridades de saúde ou ao respectivo sindicato, de forma sigilosa ou não, a ocorrência de transgressões às normas de saúde estabelecidas neste código e na legislação pertinente, por ação, omissão, negligência ou fatos supervenientes.

CAPÍTULO VI Dos profissionais e Estabelecimentos de saúde

Art. 70 - A pessoa no exercício de profissão na área da saúde atuará de conformidade com as normas legais e regulamentares da atividade ou profissão.

§ 1º - A pessoa para exercer profissão na área da saúde deve possuir diploma, título, grau, certificado ou equivalente válido, devidamente registrado no órgão competente, e em conformidade com as disposições legais e regulamentares correspondentes.

§ 2º - Presumir-se-á no exercício ilegal da profissão a pessoa que, sem ter a respectiva habilitação, anunciar ou executar serviços por qualquer meio, ou fizer uso de instrumentos da saúde com a finalidade de anunciar ou receber tratamentos a outrem.

Art. 71 - O profissional da saúde deve:

I - Colaborar com os serviços de saúde ou com a autoridade de saúde, quando solicitado e, especialmente, nos casos considerados de emergência ou de calamidade pública;

II - Cientificar sempre à autoridade de saúde as doenças que, através de legislações, sejam declarados de notificação compulsória.

Art. 72 - Toda pessoa poderá instalar ou alterar a destinação ou local de estabelecimento de saúde, devendo solicitar prévia autorização e registro junto aos órgãos sanitários municipais ou estaduais competentes, nos termos da lei e das normas vigentes.

§ 1º - Para os efeitos desta Lei Complementar, entende-se por estabelecimento de saúde:

a) Hospital: lugar onde se realizam ações objetivando a promoção, proteção e recuperação da saúde da pessoa, em regime de internação, tais como hospitais gerais, hospitais especializados, maternidade, clínicas e casas de saúde congêneres;

b) Laboratório: lugar onde se realizam análises de materiais, pesquisas necessárias ao diagnóstico e tratamento de doenças, bem como para determinar condições ou estados de saúde individual e coletiva, além dos que produzem drogas, medicamentos, produtos de higiene, toucador, cosméticos, insumos de qualquer natureza, farmacêuticos e correlatos;

c) Unidade de Hemoterapia: lugar destinado a colheita e análise, classificação e controle, armazenagem e distribuição, conservação, transfusão e preparação de sangue, de plasma e produtos derivados de sangue e de soros padrões;

d) Farmácia: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficiais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;

e) Drogaria: estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais;

f) Posto de Medicamentos e Unidades Volantes: estabelecimento destinado exclusivamente à venda de medicamentos industrializados em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário competente, publicada na imprensa oficial, para atendimento a localidade desprovida de farmácia ou drogaria;

g) Dispensário de Medicamentos: setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de unidade hospitalar ou equivalente;

h) Distribuidor de Medicamentos e Drogas: empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas e medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e de correlatos;

i) Representante de Medicamentos e Drogas: pessoa física ou jurídica que detenha a atividades regulamentada de comercialização de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, no mercado consumidor local;

j) Ambulatório: pequena unidade de saúde destinada ao atendimento específico de certas especialidades médico-odontológica, podendo estar implantado como um setor de hospital, centro de saúde ou de forma individualizada.

l) Pronto socorro: unidade hospitalar ou móvel destinados a promover socorros imediatos e preventivos relacionados a casos de tratamentos de saúde com vista a situações emergenciais resultantes tanto de agravos de estados de saúde como de acidentes;

m) Policlínica: unidade de saúde na qual existe diversidade de tratamentos para a diversidade de doenças, emergências e agravos distintos;

n) Unidade Móvel de Emergência: unidade veicular adaptada para atender situações emergências na área de saúde, tanto resultante de acidentes como de agravos;

o) Consultório: unidades de atendimento médico, fixo ou móvel, destinado ao acompanhamento do estado de saúde de pacientes, com prescrição ou não de receituário.

§ 2º - Para o registro e funcionamento de estabelecimento de saúde, a pessoa deve cumprir as normas regulamentares sobre o projeto de construção, saneamento, instalação, material permanente, instrumentos, pessoal e procedimentos técnicos, conforme a natureza e importância das atividades, assim como meios de proteção da saúde da comunidade, atendendo sempre as normas de engenharia e proteção ambiental;

§ 3º - Os estabelecimentos de saúde que envolvam exercício de atividade profissional deverão submeter os contratos de constituição, alterações e rescisões a apreciação prévia dos respectivos Conselhos Regionais, com a aposição do seu respectivo visto.

Art. 73 - Toda pessoa para fechar estabelecimento de saúde, deve requerer cancelamento do respectivo registro junto aos órgãos sanitários municipais e estaduais, de acordo com as normas regulamentares.

CAPÍTULO VII Das Informações de Saúde

Art. 74 - Toda pessoa tem direito de obter dos profissionais da saúde a orientação necessária para prevenir-se ou recuperar-se de doenças ou estado doente.

Art. 75 - A pessoa responsável por órgão não-vinculado a Secretaria Municipal da Saúde, mas que detenha dados e informações de interesse do setor, especialmente os relacionados com o ambiente, deve encaminhá-los a autoridade de saúde, sendo da competência desta a articulação com estes órgãos extra-setoriais para as providências necessárias.

Art. 76 - A unidade de saúde ou profissional de saúde responsável pelo tratamento de determinada pessoa ou grupo de pessoas não poderão deixar de informar para aqueles pacientes as condições de saúde pelas quais estão passando, bem como seus respectivos estados e agravos, salvo quando caracterizado riscos aos mesmos, a terceiros e ao meio ambiente.

Art. 77 - As unidades de saúde têm a obrigação de manterem o cadastro das pessoas atendidas em suas dependências e por seus profissionais com seus respectivos prontuários de atendimento e acompanhamento médico hospitalar.

Art. 78 - Não haverá sigilo de seus prontuários para pacientes que passaram por determinados tipos de tratamentos e deles se recuperaram ou não, obrigando-se as unidades de saúde de fornecerem cópias legíveis dos respectivos documentos médicos hospitalares.

Art. 79 - Aos familiares de pacientes já falecidos ou incapazes cabe o direito de requererem prontuários dos mesmos nas respectivas unidades hospitalares onde passaram por atendimento ou tratamento médico, na seguinte ordem:

I - Parentes de primeiro grau, na ordem descendentes e em seguida ascendentes;
II - Parentes de segundo grau, na ordem consangüínea e em seguida afins;
III - Aos parentes de terceiro graus, salve se não existirem mais os parentes de primeiros e segundo graus.

§ 1º - Todos os parentes de primeiro, segundo ou terceiro graus e aos demais, desde que devidamente justificáveis e sob determinações da justiça ou da promotoria pública pode-se fornecer informações quanto ao tratamento de pacientes;

§ 2º - Dos pacientes tutelados na forma da lei, só poderão ser fornecidas informações de seus tratamentos com a devida autorização dos tutores ou curadores.

Art. 80 - Todo cidadão, paciente ou não, residente ou não no Município de Pendências, tem o direito de requerer e receber informações das condições de saúde de qualquer unidade de saúde pública ou particular, desde que se dirija a autoridade competente tratando de fato ou situação procedural específica relativa aquela unidade de saúde.

CAPÍTULO VIII Das Doenças Transmissíveis

Art. 81 - Toda pessoa tem direito a proteção contra as doenças transmissíveis, evitáveis ou não, curáveis ou não, sendo-lhe assegurado o direito a vacinação preventiva e aos demais meios de controle.

Art. 82 - Toda pessoa deve cumprir as ordens e instruções, normas e medidas que a autoridade de saúde prescrever, com o objetivo de evitar ou controlar a ocorrência, difusão ou agravamento das doenças transmissíveis.

Parágrafo Único: os pais ou responsáveis são obrigados a providenciar vacinação de menores sobre suas responsabilidades.

Art. 83 - Toda pessoa criadora ou proprietária de animais deve cumprir os métodos prescritos pelos serviços de saúde, entre os quais se inclui a requisição de animais, visando a prevenção e ao controle das zoonoses, assegurado ao proprietário o conhecimento dos resultados das análises e seus tratamentos se houver, bem como as medidas de controle.

§ 1º - A pessoa é responsável pelos danos à saúde humana causados por doenças de seus animais ou por mantê-los acessíveis a terceiros, ou ainda por não haver cumprido, oportunamente, os métodos prescritos na legislação;

§ 2º - A pessoa criadora, proprietária ou que comercialize animais, deve adotar os métodos higiênicos dispostos em legislação, inclusive quanto ao sepultamento de animais.

Art. 84 - Toda pessoa tem direito a proteção contra as doenças transmissíveis, sendo-lhe garantido o direito a vacinação preventiva e outros meios de controle, que lhes são assegurados pelo Estado e de responsabilidade da autoridade de saúde.

§ 1º - São instrumentos para a proteção contra as doenças transmissíveis:

I - Vacinação de rotina;

II - Notificação compulsória;

III - Investigação epidemiológica, que compreende:

a) Confirmação diagnóstica;

b) Identificação e eliminação de fontes de infecção e mecanismos de transmissão;

c) Identificação dos contatos suscetíveis;

d) Isolamento domiciliar ou hospitalar e tratamento do doente;

e) Proteção dos contatos suscetíveis com imunização ativa ou passiva e quimoprofilaxia, para cada caso respectivo;

f) Vigilância dos contatos e quarentena;

g) Orientações gerais sobre a doença;

IV - Saneamento do meio ambiente;

V - Controle de portadores;

VI - Exames periódicos de saúde;

VII - Controle sanitário de alimentos;

VIII - Educação em saúde;

IX - Controle de animais responsáveis pela transmissão de antropozoonoses;

X - Treinamento de recursos humanos;

XI - Estudos e pesquisas.

§ 2º - Os procedimentos de combate específicos de cada doença transmissível são disciplinados em suas respectivas normas técnicas ou procedimentos médicos.

Art. 85 - Toda pessoa suspeita ou portadora de doença transmissível e seus contatos, poderão, a critério da autoridade de saúde, ser proibida de frequentar escolas, locais de trabalho, estabelecimentos e lugares onde ocorra aglomeração de pessoas.

Art. 86 - Toda pessoa portadora ou acometida de doença transmissível, não poderá manipular alimentos caso seja verificada a possibilidade desta causar dano à saúde pública e a vida de particulares.

Art. 87 - Toda pessoa tem o direito de exigir da autoridade de saúde atestado ou documento comprobatório do tempo da imposição de afastamento de suas atividades laborais, educativas e sociais quando tal medida for necessária em razão do seu estado de saúde.

Art. 88 - Toda pessoa mantida sob vigilância, isolamento ou quarentena, deverá comunicar previamente qualquer mudança de endereço ou domicílio a autoridade de saúde local, de onde estar saindo e para onde estar chegando.

Art. 89 - Toda pessoa deverá informar a autoridade de saúde, sempre que tiver conhecimento, sobre a fonte provável de infecção ou outras informações úteis no controle das doenças transmissíveis, não podendo omitir informações dessa natureza.

Art. 90 - Toda pessoa deverá permitir que a autoridade de saúde proceda a interdição de residências, locais de trabalho, escolas e outras instituições e a desinfecção ou expurgo, quando tais medidas forem consideradas eficazes para a prevenção de doenças.

Art. 91 - A pessoa deverá possuir e manter atualizada Caderneta ou Carteira de Saúde, quando estiver exercendo ocupações nos seguintes estabelecimentos:

I - De gêneros alimentícios;

II - Barbearias, cabeleireiros, casas de banho, institutos de beleza e similares;

III - Hidroterapias e casas de repouso;

IV - Hotéis, motéis, pensões e similares;

V - Berçários, creches, escolas e congêneres;

VI - Casas de saúde, hospitais e congêneres;

VII - Outros estabelecimentos, a critério da Secretaria Municipal da Saúde e definidos em normas técnicas, especialmente aqueles que têm freqüência popular.

Art. 92 - Todas pessoas deverão manter atualizada sua Carteira de Saúde, através de exames periódicos de saúde.

Parágrafo Único: A periodicidade e o tipo dos exames a serem realizados, serão definidos em normas técnicas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 93 - Toda pessoa tem o direito de manter sob sua guarda a Carteira de Saúde, que não serão retidas, em qualquer hipótese, por instituição pública ou privada, por pessoa física ou jurídica.

CAPÍTULO IX

Da Habitação

Seção I

Da Habitação e das Pessoas

Art. 94. Toda pessoa proprietária ou usuária de construção destinada à habitação deve obedecer às prescrições regulamentares relacionadas com a salubridade, as condições de umidades, insolação e ventilação.

§ 1º - Para os efeitos desta lei complementar, entende-se por construção destinada à habitação o edifício já construído, toda espécie de obras em execução, e ainda as obras tendentes a ampliá-lo, modificá-lo ou melhorá-lo, com o fim de servir para moradia ou residência própria ou de terceiros.

§ 2º - A pessoa proprietária ou usuária de habitação ou responsável por ela deve acatar a intimação da autoridade de Saúde e executar, dentro do prazo concedido, as obras julgadas necessárias.

§ 3º - As disposições deste artigo aplicam-se também a hotel, motel, albergue, dormitório, pensão, pensionato, internatos, creche, asilo, cárcere, quartel, convento e similares.

Art. 95 - A pessoa proprietária ou responsável por edificação destinada à habitação é obrigada a permitir vistoria sanitária pela autoridade de saúde, antes, durante e depois da construção.

Parágrafo Único: se a autoridade de saúde verificar durante a vistoria sanitária, inobservância das disposições desta legislação e de suas normas, inclusive técnicas, intimará o responsável pela obra a suspender a sua execução, para a correção das irregularidades no prazo determinado.

Art. 96 - A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada à habitação deverá, na parte correspondente a instalação habitacional de água e esgoto e destinação de lixo, obedecer ao disposto em normas regulamentares específicas sobre ambiente.

Art. 97 - A pessoa proprietária ou responsável por construções destinadas à habitação disporá todos os compartimentos destinados à cozinha, banheiro e lavabo, de paredes revestidas até a altura de 2,00m no mínimo, com material liso, resistente, impermeável e lavável, e os pisos com revestimento idêntico.

§ 1º - Nas habitações da zona rural poderá ser tolerado o revestimento em cimento liso sem solução de continuidade, para a impermeabilização das paredes e pisos de cozinha, banheiro e privadas.

§ 2º - Nas habitações de madeira, estes revestimentos ficarão sujeitos a normas técnicas estabelecidas pela autoridade de saúde.

Art. 98 - A pessoa não poderá utilizar para revestimento interno das habitações materiais ou produtos que possam exalar gases tóxicos.

Art. 99 - A pessoa disporá as garagens destinadas a habitação, de paredes e pisos de material incombustível, resistente, lavável e impermeável.

Art. 100 - As garagens particulares, individuais ou coletivas, deverão ter ventilação permanente por aberturas com área de no mínimo, igual a 1 x 20 da superfície do piso, tolerando-se a ventilação por meio de poço de ventilação.

Art. 101 - A pessoa deverá construir as áreas de ventilação natural, em qualquer caso, com no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

Art. 102 - A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar prédio destinado a habitação deverá fazê-lo de acordo com zoneamentos urbanos, estabelecidos pela legislação municipal vigente.

Parágrafo Único: nos locais onde não houver zoneamentos urbanos estabelecidos pela administração municipal, a autoridade de saúde fará cumprir o disposto em normas técnicas.

Art. 103 - A pessoa proprietária ou usuária de habitações assegurará que as caixas de água, reservatórios, cisternas ou poços sejam revestidos de material impermeável, inócuo, não-corrosivo, de fácil limpeza, permanecendo sempre cobertas, protegidas e vedadas contra contaminação de qualquer natureza e sejam submetidas à limpeza e desinfecção, pelo menos uma vez a cada 12 (doze) meses.

Art. 104 - A pessoa para construir prédio destinado a habitação que se situar no alinhamento da via pública, deverá dispor-lo de calhas e condutores adequados e suficientes para conduzir as águas pluviais até as sarjetas, sempre passando por baixo das calçadas.

Art. 105 - A pessoa proprietária de habitações construídas em locais servidos por coletores públicos de esgotos, é obrigada a usá-lo, não sendo permitido nesses casos, o uso de fossas sépticas e absorventes.

Art. 106 - A pessoa que instalar sistema de esgoto sanitário implantado através de fossas sépticas e absorventes deverá mantê-los em perfeito estado de conservação, de modo que não venha a causarem incômodos e risco à saúde de sua família e de terceiros.

§ 1º - A pessoa que instalar sistema de esgoto sanitário implantado através de fossas sépticas e absorventes deve deixar os mesmos abertos para a vistoria pela autoridade de saúde, quando da concessão do alvará sanitário para habitação.

§ 2º - A autoridade de saúde negará o alvará sanitário se não for cumprido o disposto neste artigo e intimará o proprietário da habitação a fazê-lo imediatamente.

Art. 107 - A pessoa não poderá fazer instalações para abastecimento de combustível, lubrificação ou reparos, nem depositar material inflamável em garagens particulares, individuais ou coletivas.

Art. 108 - A pessoa não poderá habitar porões ou sótãos cujas condições não estejam de acordo com as exigências desta legislação, bem como de outras condições de saúde prejudiciais a si e a sua família.

Art. 109 - A pessoa somente poderá ocupar ou utilizar habitação nova ou reformada após a expedição do Alvará Sanitário para Habitação, concedido pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, mediante a vistoria prévia das condições físico-sanitárias da mesma.

§ 1º - A vistoria sanitária será repetida periodicamente, ou sempre que a autoridade de saúde julgar necessária;

§ 2º - A autoridade de saúde recusará o Alvará Sanitário se verificar que a habitação não satisfaz as exigências desta legislação, e expedirá a intimação correspondente discriminando ou anexando cópia da vistoria sanitária.

Art. 110 - Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, pias, seus aparelhos e acessórios serão mantidos não só no mais rigoroso asseio, como em perfeito estado de funcionamento.

Art. 111 - Não será permitido o acúmulo em locais impróprios de estrume, lixo, resíduos em geral, detritos de cozinha ou de material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a criação de moscas e baratas, alimentar ratos ou de quaisquer outros animais ou ser causa de odores incômodos.

Art. 112 - A Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde intimará o proprietário, usuário, responsável ou seus procuradores a executar obras e melhoramentos, interditará ou determinará a demolição total ou parcial da habitação que pela sua insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene.

§ 1º - Os prédios que estando desabitados não puderem ser visitados, por se desconhecer o endereço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las ou por dificuldades por eles criadas, serão interditados até que seja facilitada a entrada ou, quando necessário, visitados com a presença da autoridade policial, devendo a seguir o prédio ser novamente fechado e interditado.

§ 2º - Quando em algum prédio que estiver sob a ação da autoridade judiciária ou outra, houver necessidade de ser procedida operação sanitária, como remoção de substâncias determinadas ou outras que possam prejudicar a saúde pública, a autoridade de saúde solicitará autorização à autoridade competente para realizar a operação, fechando e interditando novamente, o referido prédio.

Art. 113 - É admitida a guarda ou abrigo de animais domésticos como cachorros, gatos, aves e outros em zona urbana e residencial desde que os canis, terrenos ou áreas utilizadas para a habitação desses animais sejam mantidos limpos e desinfetados.

Parágrafo Único: os animais de que tratam este artigo deverão estar na relação daqueles que o órgão competente libera para a criação familiar.

Art. 114 - Não será permitida a criação ou conservação de animais que por sua espécie ou quantidade que possam ser causa de insalubridade, risco à saúde do criador e de sua família, bem como de terceiros ou incômodo em zona urbana e residencial, sendo proibida também a utilização de quaisquer compartimentos de uma habitação, inclusive porões ou sótãos para criação ou conservação daqueles animais.

§ 1º - Nos casos previstos no presente artigo, a criação ou conservação de animais será proibida, interrompida, transferida ou interditada.

§ 2º - Se houver resistência por parte da pessoa proprietária ou responsável por guarda ou abrigo de animal previsto neste artigo, a autoridade de saúde solicitará o auxílio da autoridade policial para a adoção das medidas cabíveis.

§ 3º - Os efeitos deste código com relação manutenção ou criação de animais só incidirão nos casos em que forem prejudiciais à saúde, tanto dos animais quanto das pessoas.

Art. 115 - Os materiais de construção, mesmo que modernos, não deverão ser utilizados de forma a permitir a existência de espaços vasados nos quais possam se acumular impurezas e animais prejudiciais à saúde, sob pena de responsabilização civil de seus proprietários e construtores.

Seção II Das Habitações Unifamiliares

Art. 116 - A pessoa ao construir uma habitação deverá fazê-lo de modo que disponha de pelo menos, um dormitório, uma cozinha e uma instalação sanitária adequada.

§ 1º - As cozinhas, despensas, sanitários e lavabos terão suas paredes revestidas com material liso, resistente, impermeável e lavável até a altura de 2,00m.

§ 2º - As cozinhas, despensas e sanitários terão seus pisos revestidos com material liso, resistente, impermeável e lavável, devendo ainda dispor de ralos para escoamento das águas servidas.

§ 3º - As habitações deverão observar as relações da posição do imóvel com as correntes de vento da localidade, bem como da posição dos cômodos com a iluminação solar para reduzir o calor excessivo e o acúmulo de bolor e outros resíduos orgânicos prejudiciais ao organismo humano.

Art. 117 - Os compartimentos providos de vaso sanitário não se comunicarão diretamente com cozinhas e copas.

Art. 118 - A pessoa deverá prover a habitação de pelo menos um compartimento contendo um vaso sanitário, lavatório e chuveiro.

Seção III Das Habitações Multifamiliares

Art. 119 - A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada a habitação multifamiliar respeitará as normas gerais referentes à habitação, as específicas referentes à habitação unifamiliar no que lhe for aplicável, complementadas pelo disposto nesta seção.

Art. 120 - A pessoa proprietária ou responsável por habitação multifamiliar deverá providenciar a construção de depósito para material de limpeza, compartimento sanitário, chuveiro e vestiário com área não-inferior a 3,00m² (três metros quadrados), para uso exclusivo do pessoal de serviço.

Art. 121 - A pessoa proprietária ou responsável por construção de condomínios deverá provê-lo de garagens, mesmo que dispostas coletivamente, essas deverão manter sua propriedade ou posse individual, na proporção mínima de uma vaga para cada habitação.

Art. 122 - As redes de água, luz, sinas de televisão, internet ou outro meio qualquer de abastecimento ou comunicação, deverão estar distribuídas de forma possam ser usadas, a cargo dos seus proprietários, individualmente para cada residência.

Seção IV

Das Habitações Rurais

Art. 123 - A pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificação destinada à habitação na zona rural deverá cumprir as normas e disposições referentes às habitações, complementadas pelo disposto nesta legislação.

Art. 124 - Ao construir casas de paredes de barro batido com armação de madeira rústica, seus proprietários deverão evitar espaços entre os materiais que possam acumular impurezas ou animais prejudiciais à saúde, procurando assim adaptar novas técnicas às construções daquele tipo.

Parágrafo Único: a estética como forma de organização social da habitação deverá ser cuidadosamente aperfeiçoada para um perfil visual adequado ao saber, a cultura é a qualidade das habitações e ao meio ambiente.

Art. 125 - A pessoa, ao instalar sistema de abastecimento de água potável deverá fazê-lo de forma adequada a prevenir a sua contaminação, e de acordo com normas regulamentares específicas.

Art. 126 - Para o destino dos dejetos das habitações as pessoas deverão fazê-lo de modo a não contaminar o solo e as águas superficiais ou subterrâneas, enterrando sempre em locais abaixo de, pelo menos um metro do solo.

§ 1º - Para os efeitos deste artigo é exigida, no mínimo, a existência de privada com fossa seca.

§ 2º - Nenhuma fossa poderá estar situada em nível mais elevado nem a menos de 30 metros de nascentes de água, poços ou outros mananciais utilizados para abastecimento, nem sobre rios, lagoas e valas.

Art. 127 - A pessoa não poderá manter depósito de lixo ou estrume, a uma distância menor que 50m (cinquenta) metros de qualquer habitação rural.

Parágrafo Único: sempre que razões de saúde pública o exigam, a autoridade de saúde poderá estabelecer medidas especiais quanto ao afastamento ou destino desses resíduos.

Art. 128 - A autoridade de saúde, além das exigências previstas neste capítulo, poderá determinar outras, que forem de interesse sanitário das populações rurais.

Seção V Das Habitações Coletivas

Art. 129 - Toda pessoa proprietária ou responsável por habitação coletiva, somente pode fazê-las funcionar com o Alvará Sanitário obedecido os requisitos da presente lei.

Art. 130 - Para fins da presente legislação são consideradas habitações coletivas, hotéis, motéis, albergues, dormitórios, pensões, pensionatos, internatos, creches, instituições de longa permanência para idosos, orfanatos, cárceres, quartéis, igrejas, templos, conventos e estabelecimentos similares, todos destinados ao acolhimento de pessoas distintas ou familiares.

Art. 131 - A pessoa proprietária ou responsável por construção destinada a habitação coletiva deverá fazê-la de forma que sejam atendidos aos seguintes requisitos:

I - As paredes internas deverão ser revestidas ou pintadas até a altura do pé direito com material impermeável, não sendo permitidas meias-paredes, nem paredes de madeira ou materiais sobrepostos que possam acumular sujeiras ou bolor;

II - As instalações sanitárias de uso geral deverão:

- Ser separadas por sexo, com acessos independentes, de forma a proporcionar aos usuários condições de segurança, tranquilidade e sigilo;
- Conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em box e um lavatório para cada grupo de 20 leitos ou fração do pavimento a que servem, não sendo computados nesse número, os leitos de apartamentos que dispuserem de instalações sanitárias privativas;
- Dispôr nos pavimentos sem leitos, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo;
- Dispôr de sanitários e lavabos para o pessoal de serviços separados das destinadas aos hóspedes;
- Publicar normas gerais de serviços as vistas de seus usuários nos respectivos locais onde o serviço estiver sendo prestado, de modo a orientar as pessoas quanto a melhor forma de dispô-los.

III - Os dormitórios deverão:

- Ter área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) por leito, quando individuais e quando coletivos deverão ter 8,00m² (oito metros quadrados);
- Ter lavatórios quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas;
- Ser desprovidos totalmente de fogões e fogareiros;
- Ter iluminação e ventilação naturais quando observado sua construção ou reforma a partir deste código e quando já existente, a ventilação artificial deverá estar devidamente dentro dos padrões técnicos e específicos de cada aparelho eletrônico ou sistema de ventilação.

IV - Os compartimentos em que houver manipulação e preparo, acondicionamento, armazenamento, conservação, comercialização e consumo de alimentos, obedecerão as normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Parágrafo Único: é proibida a utilização de porões ou locais insípidos e inadequados para dormitórios, mesmo que sejam provisórios, salve nos casos de emergência e ou calamidade pública, observadas as medidas sanitárias de preparo do ambiente.

Art. 132 - A pessoa proprietária ou responsável por internato, instituições de longa permanência para idosos, orfanato, albergue e estabelecimentos congêneres deverá ainda:

I - Provê-los de área para recreação e lazer não-inferior a 10% (dez por cento) da área edificada devendo ter espaço coberto não-inferior à sua quinta parte, e o restante arborizado ou ajardinado, ou ainda destinado a atividades esportivas;

II - Atender as normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos de ensino, se houver locais destinados a atividades escolares.

Art. 133 - A pessoa proprietária ou responsável por creches e estabelecimentos congêneres, atenderá o disposto em normas regulamentares específicas sobre estabelecimentos de ensino.

Art. 134 - A pessoa proprietária ou responsável por quartéis, cárceres, conventos, igrejas, templos e estabelecimentos congêneres, obedecerá às exigências deste código no que lhe for aplicável e as disciplinadas por normas técnicas, segundo as peculiaridades de cada tipo de edificação.

Art. 135 - Os estabelecimentos de que trata a presente código estarão sujeitos à vistoria periódica pela autoridade sanitária de saúde.

Art. 136 - Constatado em vistoria que o local apresenta condições físico-sanitárias satisfatórias, será concedido pela Diretoria de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, o Alvará Sanitário, caso contrário:

I - Serão procedidas as notificações legais;

II - Dado publicação dos fatos e condições do ambiente a população, respeitado os casos de sigilo previstos em lei;

III - Plano de ação para recuperação do ambiente;

IV - Multas aos seus gestores e responsáveis pela manutenção do referido bem imóvel;

V - Denúncia ao Ministério Público competente para denunciar os responsáveis;

VI - Ação judicial nos termos legais para sanar as irregularidades.

CAPÍTULO X

Dos Estabelecimentos Industriais, Comerciais e Agropecuários.

Art. 137 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário de qualquer natureza deve cumprir as exigências regulamentares para que, por sua localização, condição, estado, tecnologia empregada ou pelos produtos de sua atividade, não ponha em risco a saúde e a vida dos que nela trabalhem ou o utilizem, direta ou indiretamente.

Art. 138 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento industrial, comercial e agropecuário de qualquer natureza somente pode fazê-los funcionar com a devida licença sanitária, obedecidos os requisitos exigidos pela presente legislação, devendo a mesma ser renovada anualmente em data determinada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 139 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento industrial, comercial e agropecuário, deverá providenciar dedetização pelo menos uma vez por ano, devendo comprovar através de procedimentos operacionais padrão como é realizada a referida operação.

§ 1º - Não comprovada a eficácia da operação de controle de pragas e roedores feita pelo proprietário, a autoridade de saúde poderá exigir que o procedimento seja feito por empresa especializada, devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária competente;

§ 2º - Os estabelecimentos industriais e comerciais que exerçam atividades de gêneros alimentícios, estabelecimentos de ensino e de saúde, deverão obrigatoriamente realizar dedetização do mesmo, por empresa especializada e devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária.

Art. 140 - Na abertura de processo administrativo para a instalação de indústrias, casas comerciais ou de qualquer ramo que necessite de parecer da Vigilância Sanitária, cabe aos órgãos responsáveis exigir dos requerentes para a instalação do feito, da presença do órgão sanitário de saúde do município para oferecer os respectivos pareceres necessários, nos seguintes termos:

I - Parecer sobre as condições do terreno ou local de implantação;

II - Parecer sobre a qualidade dos materiais a serem empregados na obra;

III - Pareceres sobre o estado de ventilação, iluminação, declividade do terreno, postura da obra e condições de acesso e esvaziamento do imóvel em caso de necessidades;

IV - Altura do pé direito da obra, altitude do terreno, acesso ao terreno, locais para desejos, bem como análise da planta baixa do prédio para identificar distorções entre a mobilização de funcionários e pessoas e a capacidade do prédio em atender essa mobilização funcional.

Art. 141 - As indústrias e casas comerciais previstas neste capítulo, desde que já estejam em funcionamento ou em construção, devem adaptarem-se aos procedimentos deste código e da legislação específica para melhorar as condições de saúde de seus funcionários e clientes, nos termos em que a Vigilância Sanitária detecte insuficiências nas suas instalações.

CAPÍTULO XI

Dos Hotéis, Pousadas, Motéis e Congêneres

Art. 142 - Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias, casas de diversão e estabelecimentos congêneres obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que sejam aplicáveis e complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art. 143 - Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até altura mínima de seu pé direito, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira ou materiais que acumulem sujeiras ou bolor.

Art. 144 - As instalações sanitárias de uso geral deverão:

I - Ser separadas por sexo, com acessos independentes que inspire segurança, tranquilidade e sigilo aos seus usuários;

II - Conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em boxe e um lavatório para cada grupo de vinte leitos, ou fração do pavimento a que servem;
III - Dispôr no mínimo de uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo, quando de pavimentos sem leito;
IV - Atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

Parágrafo Único: para efeito do inciso II não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

Art. 145 - Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pela legislação vigente, dimensionado no projeto de construção e quando já existente melhorado as suas condições de atendimento para as dimensões e circulação de pessoas.

Art. 146 - Os dormitórios deverão ter área mínima de cinco metros quadrados por leito e quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

Art. 147 - Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres que forneçam alimentação e hospedagens, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis pela legislação pertinentes e as normas editadas pelos órgãos competentes.

Art. 148 - É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art. 149 - As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetadas e em perfeitas condições de uso.

§ 1º - As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada período de uso pelos usuários;

§ 2º - Do sabonete fornecido a cada cliente não poderá ser mais utilizada a porção restante, devendo ser recolhida como lixo a ser tratado adequadamente;

§ 3º - As roupas de cama e banho dos motéis, limpas e desinfectadas, serão fornecidas a cada cliente.

Art. 150 - É obrigatória a divulgação no interior dos apartamentos dos motéis e hotéis, de informações sobre doenças sexualmente transmissíveis, em especial da síndrome da deficiência imunológica adquirida - AIDS, bem como sobre os meios convencionais de prevenção, tudo de forma resumida e clara.

Art. 151 - É obrigatória a oferta, quando não gratuita, a preços condizentes com o comércio local de preservativos sexuais.

Art. 152 - Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão dispor, obrigatoriamente, de água quente e fria, de ducha e de materiais de higiene como guardanapos, papel higiênico e álcool não inflamável.

Parágrafo Único: é permanentemente proibida a oferta de produtos de higiene e limpeza que sejam tóxicos ao organismo humano.

CAPÍTULO XII

Das Instituições de Longa Permanência Para Idosos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres

Art. 153 - As paredes internas até a altura do pé direito serão revestidas ou pintadas de material impermeável.

Art. 154 - Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a 5,00m² (cinco metros quadrados) por leito e os dormitórios do tipo quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a 5,00m² (cinco metros quadrados) por leito.

Art. 155 - As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada dez leitos, além do mictório, na proporção de um para cada vinte leitos, incluindo a ducha para cada dormitório ou apartamento.

Art. 156 - Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender às exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 157 - Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a dez por cento da área edificada.

Parágrafo Único: a área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado às atividades esportivas.

Art. 158 - Se houver locais para atividades escolares, esses deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que lhes for aplicável em função da destinação para a qual foi dada.

Art. 159 - Nos estabelecimentos que se destinarem aos idosos deverão dispor, sem reserva de autorizações, de corrimãos em todos os corredores, banheiros, sanitários e rampas de acesso.

Art. 160 - Nos quartos de dormir, nos banheiros e sanitários deverão existir cigarros com sinas de alertas para serem tocadas na medida das necessidades de seus usuários.

CAPÍTULO XIV

Dos Estabelecimentos de Ensino

Art. 161 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento de ensino de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que não haja risco à saúde dos que nele estudem ou trabalhem nem poluição ou contaminação do ambiente.

Parágrafo Único: a pessoa deve, para a construção ou funcionamento de estabelecimento de ensino cumprir as normas sobre projeto de construção, zoneamento, localização, orientação, acesso, saneamento, acústica, iluminação, relação espaço-aluno e outras especificadas em legislação pertinente.

Art. 162 - A pessoa proprietária ou responsável por edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, é obrigada a permitir vistoria sanitária pela autoridade de saúde, nos termos em que determinarem a regulamentação e as autoridades da área sanitária.

Parágrafo Único: se a autoridade de saúde verificar na vistoria sanitária inobservância das disposições desta legislação e de suas normas técnicas, intimará o responsável pelo estabelecimento, fixando prazo para a correção das irregularidades.

Art. 163 - A pessoa proprietária ou responsável por edificações destinadas ao ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverá dotá-la de equipamentos e instalações para combate de incêndios, de acordo com as normas e especificações de proteção contra incêndios do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio Grande do Norte.

Art. 164 - Os estabelecimentos públicos ou privados de que trata o presente capítulo só poderão funcionar mediante a obtenção do Alvará Sanitária a ser expedido pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou por quem a mesma delegar poderes.

Art. 165 - As diretorias dos estabelecimentos de ensino destinados ao ensino básico, deverão exigir dos pais ou de seus alunos a Caderneta de Saúde, efetuando o registro na ficha do aluno, bem com o controle atualizado e permanente da mesma.

Art. 166 - As diretorias administrativas dos estabelecimentos de educação do ensino básico deverão exigir de seus funcionários e de pessoas que tenham contato sistemático com as crianças, a Carteira de Saúde fornecida gratuitamente pela rede de Serviços Básicos de Saúde, devendo ser apresentada a autoridade competente, sempre que requisitada.

Art. 167 - Os estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverão exigir de seus funcionários o atestado de saúde fornecido gratuitamente pela rede de Serviços Básicos de Saúde, devendo constar os resultados de uma série de exames físicos e laboratoriais básicos a serem regulamentados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 168 - Os estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverão ser edetizados pelo menos uma vez por ano, devendo esta ser realizada por empresa especializada, devidamente licenciada pela Diretoria de Vigilância Sanitária, observado sempre os períodos de recesso ou férias escolares.

Art. 169 - As edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, no que se refere aos terrenos para suas respectivas construções e implantações deverão atender as seguintes condições de localização, segurança e salubridade:

I - O terreno deverá distar mais de 500 m de:

- a) Vibrações;
- b) Gases venenosos;
- c) Fumaças;
- d) Ruídos que cheguem a perturbar o silêncio;
- e) Indústrias de produtos tóxicos;
- f) Esgotos a céu aberto;
- g) Depósitos de lixo.

II - O terreno não deverá apresentar:

- a) Enchaqueamento de água;
- b) Focos de insetos e roedores;
- c) Áreas montanhosas ou inundáveis;
- d) Aterros orgânicos não-sedimentados;
- e) Insolação deficiente.

III - O terreno deverá fornecer condições adequadas para:

- a) Abastecimento de água potável;
- b) Disposição correta de esgoto e do lixo de acordo com as exigências da legislação específica;
- c) Ventilação e iluminação natural;
- d) Áreas de lazer ao ar livre.

IV - O terreno não poderá estar próximo de:

- a) Áreas sob efeito de erosão;
- b) Encostas perigosas;
- c) Áreas de exercício de tiro;
- d) Áreas sujeitas a ressacas e deslizamento de terras.

V - O terreno deverá ser:

- a) De fácil acesso aos alunos e a veículos de transporte coletivo;
- b) Protegido com cercas ou muros, sem utilização de arames farpados;
- c) Limpido e capinado, preservando-se a flora não-nociva.

VI - O terreno deverá ser arborizado de modo que seja amenizada a insolação, prevenida a erosão, criada barreira à propagação do som, proporcionando ambiente agradável e saudável.

Parágrafo Único: no caso do terreno apresentar características correspondentes as apresentadas no art. 175, desde que possam ser sanadas em condições ambientais satisfatórias e que sejam apresentadas as soluções para o problema dentro do projeto de construção da obra, a Vigilância Sanitária dará o Alvará de Liberação Provisória até a conclusão dos trabalhos.

Art. 170 - Antes da realização de aulas práticas aos alunos deverão realizar-se explanações objetivas e específicas de proteção, prevenção de acidentes e pronto-socorro, sendo que deverão ser afixadas em local visível e de fácil acesso, cartazes, instruções, materiais, recursos e atendimento de acidentes, mormente os mais comuns e afetos ao tema da aula.

Art. 171 - Todo estabelecimento de ensino deverá ter as paredes internas e externas lisas, de alvenaria, sem saliências contundentes, pintadas em cores claras e foscas.

Art. 172 - Todo estabelecimento de ensino deverá ter seus equipamentos, revestimentos, instalações e mobiliários feitos de materiais inócuos, sem solução de continuidade ou de superfície aguda cortante.

Art. 173 - O prédio destinado a abrigar educação infantil deve dispor, no mínimo, das seguintes áreas, dependências e instalações:

I - Sala para administração;

II - Sala para atividades infantis, com área mínima de 1,00m² (hum metro quadrado) por criança, com iluminação, ventilação, mobiliário e equipamentos adequados à faixa etária que se propõe a atender;

III - local para alimentação, com instalações e equipamentos, em boas condições de higiene e segurança;

IV - Cozinha com área mínima de 4,00m²(quatro metros quadrados), dotada de equipamentos e utensílios necessários para o preparo de mamadeiras ou suplemento dietético para as crianças, em função de suas respectivas idades de atendimentos;

V - Instalações sanitárias suficientes e próprias para crianças;

VI - Instalações sanitárias completas para uso dos familiares e assistentes;

VII - Área para atividades ao ar livre, com os seguintes requisitos:

a) Dimensões mínimas de 2m² (dois metros quadrados), por criança em atividade;

b) Equipamentos adequados à idade das crianças e mantidos em bom estado de conservação e higiene;

c) Espaços livres para brinquedos e jogos.

Parágrafo Único: quando o estabelecimento adotar o atendimento em regime de tempo integral, o prédio deverá conter local para refeições e repouso das crianças, com dimensões adequadas as respectivas idades.

Art. 174 - As edificações destinadas a estabelecimentos escolares de qualquer natureza deverão dispor de salas destinadas às aulas que comportarão no máximo 25 (vinte e cinco) alunos, correspondendo a cada aluno área não-inferior a 1,00m² (hum metro quadrado), excluídos os corredores, áreas de circulação interna e áreas destinadas a professores e equipamentos didáticos.

Art. 175 - Na existência de salas destinadas à aula prática, especialmente de química, física e biologia, deverão as mesmas possuir dispositivos apropriados para refrigeração, circulação, renovação e filtração do ar, além de extintores e água corrente com mangueiras extensivas aos quatro recantos da sala.

Art. 176 - As salas-ambientes, quando existirem, deverão seguir as normas técnicas da ABNT, de acordo com os cursos a que se destinarem.

Art. 177 - O pé direito mínimo das salas de aulas em geral nunca poderá ser inferior a 3,00 (três) metros, com o mínimo em qualquer ponto de 2,50 (dois vírgula cinco) metros.

Art. 178 - A iluminação das salas de aula em geral será sempre natural, não se dispensando a iluminação artificial para as condições climatológicas peculiares, bem como forma de complementação da iluminação diurna.

Parágrafo Único: a iluminação zenithal deverá ser parte integrante do sistema de iluminação dos prédios escolares, sempre como forma de economia de energia elétrica e como forma de oferecer aos estudantes o contato com a iluminação natural.

Art. 179 - Os auditórios dos estabelecimentos de ensino terão área útil não-inferior a 0,80m² (oitenta centímetros quadrados) por pessoa, observando-se ventilação adequada e perfeita visibilidade da mesa, quadros ou telas de projeção para todos os espectadores.

Art. 180 - Toda pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar ou ampliar edificações destinadas ao ensino público ou privado de qualquer natureza, tipo ou finalidade, deverá atender às seguintes condições em relação às instalações sanitárias:

I - Serão separadas por sexo, com acessos independentes, que inspire segurança, tranquilidade e sigilo;

II - Ser dotada de bacias sanitárias em número correspondente, a no mínimo 1 para cada 20 alunos e um lavatório para cada 40 alunos;

III - Dispor os mictórios, quando em forma de cuba, na proporção de 1 para cada 40 alunos, separados um dos outros, por uma distância de 0,60 m, quando em forma de calha, na proporção de 1,00m (hum metro) para cada quatro alunos;

IV - Dispor de paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente até a altura mínima de 2,00 m;

V - Dispor de condições de ventilação permanente;

VI - Dispor de pisos impermeáveis e resistentes;

VII - Dispor de chuveiros na proporção de 1(hum) chuveiro para cada 5(cinco) alunos do grupo que utiliza os vestiários simultaneamente, quando for previsto a prática de esportes ou educação física;

VIII - Os "box" sanitários deverão ter largura mínima de 0,80 m por 1,25 m com portas de largura não-inferior a 0,60 metros e suspensa dos pisos deixando vãos livres de 0,15 m de altura na parte inferior e 0,30 m, no mínimo, na parte superior.

Art. 181 - Toda pessoa, proprietária ou responsável por estabelecimento de ensino na parte correspondente a cozinhas, refeitórios, cantinas, lanchonetes e congêneres, além de atender as disposições regulamentares que dispõe sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários, alimentos e bebidas, deverá obedecer ao seguinte:

I - Proibir a venda, nas cantinas escolares, de alimentos altamente cariogênicos, visando a promoção de saúde oral;

II - Apresentar na cozinha, no mínimo, as seguintes condições:

a) Paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até o mínimo de 2,00 metros de altura;

b) Reservatório com disponibilidade mínima de 50l (cinquenta litros) de água por aluno ao dia, sendo que nos internatos a disponibilidade mínima será de 150 litros de água por aluno ao dia e nos semi-internatos será de 100 litros por aluno ao dia, observado sempre a proporcionalidade entre a quantidade média de alunos que se servem dos serviços sanitários e de banheiros do prédio, além da quantidade de água consumida pela cozinha;

c) A potabilidade da água deverá ser examinada a cada 6 meses, mediante análise de amostras, feita pela autoridade de saúde competente;

III - Deverá ser instalado bebedouros de guarda protetora na proporção mínima de 1 para cada 50 alunos ou fração por turno, sendo vedada sua localização em instalações sanitárias, e a utilização de copos ou vasilhames, exceto os descartáveis;

IV - Os bebedouros deverão apresentar pressão de jato de água compatível com as necessidades dos alunos em utilizarem o mesmo;

V - As caixas de água, reservatórios, cisternas ou poços, deverão ser revestidos de material impermeável, inócuo, não-corrosível, de fácil limpeza, permanecendo cobertas, protegidas e vedadas contra contaminação de qualquer natureza, devendo ser submetidas à limpeza e desinfecção;

Art. 182 - Toda pessoa, proprietária ou responsável por estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza, tipo ou finalidade, na parte correspondente à disposição de esgoto e de lixo, além de atender às disposições regulamentares específicas sobre o meio ambiente, deverá obedecer ao seguinte:

I - Quando não existir rede coletora de esgoto e a solução indicada pela autoridade de saúde for a utilização de fossas sépticas, estas deverão ter a capacidade de 50 l por aluno ao dia, no mínimo;

II - Nas salas de aula deverão haver cestos coletores de papéis, e nos pátios e locais de recreio, recipientes coletores de lixo, com tampa;

III - Quando não houver serviço público de coleta de lixo, a destinação do mesmo deve ser feita em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar público.

CAPÍTULO XV

Dos Estabelecimentos e Local para Lazer, Esporte e Congêneres

Art. 183 - Toda construção, instalação, funcionamento ou utilização de local para lazer e esporte, deve ser licenciada pela vigilância sanitária, a fim de que não ponha em perigo a saúde e a vida dos que nele trabalhem ou dele se utilizem, nem polua ou contamine o meio ambiente.

§ 1º - Para os efeitos desta lei, a expressão lugar ou estabelecimento para lazer inclui, entre outros do gênero:

I - Balneário;

II - Bar;

III - Bingo;

IV - Boate;

V - Bolichê;

VI - Camping;

VII - Casa de massagem;

VIII - Centro ou loja de conveniência;

IX - Centro de convenções;

X - Cinema;

XI - Circo;

XII - Clube; c

XIII - Colônia de férias;

XIV - Festas populares e folclóricas;

XV - Festas religiosas e folclóricas;

XVI - Hotel fazenda;

XVII - Jardim público;

XVIII - Jardim zoológico;

XIX - Motel, museu, parque de diversão, parque aquático, praça, praia, piscina, spar, sauna, shopping center, teatro, termas, lan-house, jogos eletrônicos e outros congêneres.

§ 2º - Para os efeitos desta lei complementar, a expressão lugar ou estabelecimento para esporte inclui, também:

I - Academia para esportes;

II - Academia de dança;

III - Academia de ginástica;

IV - Artes marciais;

V - Aeródromo;

VI - Autódromo;

VII - Campo e centro esportivo;

VIII - Estádio;

IX - Ginásio de esportes;

X - Hipódromo;

XI - Parque de Vaquejada;

XII - Kartódromo;

XIII - Piscina;

XIV - Pista de corridas;

XV - Pista de patinação e demais estabelecimentos ou locais onde se desenvolvam ou pratique atividades físico-desportivo-recreativas.

§ 3º - A pessoa usuária de piscina, sauna e termas, deve submeter-se a exame médico periódico na forma regulamentar, cujo atestado deve ser exigido pelo respectivo proprietário ou responsável.

Art. 184 - O proprietário ou o responsável por edificação destinada aos fins deste capítulo é obrigado a permitir a inspeção sanitária durante a construção, após a sua conclusão e durante o seu funcionamento, sempre que se fizer necessário.

Parágrafo Único: se a autoridade de saúde verificar durante a inspeção sanitária inobservância das disposições desta Legislação e de suas normas técnicas, intimará o responsável pela obra, estabelecimento ou local, para a correção das irregularidades no prazo determinado.

Art. 185 - O proprietário ou responsável por estabelecimento de esporte e lazer deverá dotá-lo de equipamentos, utensílios, materiais e instalações para a prevenção de incêndios, de acordo com as normas exigidas pelo Corpo de Bombeiros do Estado.

Art. 186 - Para construir, reformar ou ampliar edificações destinadas à instalação e funcionamento de estabelecimento de lazer ou esporte deverão ser atendidas as exigências dispostas em regulamento e normas técnicas específicas de engenharia e dos materiais de construção a serem utilizados.

Art. 187 - Os estabelecimentos onde se desenvolvem atividades relacionadas com aulas ou treinos de ginástica, dança esportiva, artes marciais, esportes e demais atividades físico-desportivo-recreativas deverão possuir, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável inscrito no Conselho Regional respectivo, ou em outra entidade legalmente constituída na forma da Lei.

§ 1º - Somente poderá responder tecnicamente pelos estabelecimentos mencionados neste artigo o profissional de Educação Física com formação universitária mínima, no nível de graduação, ou outro igualmente habilitado na forma da Lei.

§ 2º - A presença do responsável técnico será obrigatória durante todo horário de funcionamento dos estabelecimentos de que trata este artigo.

§ 3º - Os estabelecimentos mencionados neste artigo poderão manter técnico responsável substituto, para os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 188 - Somente poderão se estabelecer no Município de Pendências, os estabelecimentos e locais para lazer, esporte e congêneres, que estiverem devidamente licenciados com Alvará Sanitário, pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 189 - São condições para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este Capítulo:

I - Localização conveniente, sob os aspectos físico-higiênico-sanitário e ambiental;
II - Instalações e equipamentos que satisfazam aos requisitos técnicos e físico-higiênico-sanitários para os fins estabelecidos;

III - Condições de aeração, iluminação, ventilação e internação de acordo com as necessidades que se apresentam no ato da construção, reforma ou ampliação;

IV - Licenciamento prévio fornecido pelo município, no caso do estabelecimento encontrar-se instalado.

Parágrafo Único: os estabelecimentos mencionados no artigo 145 deverão manter sob sua guarda e à disposição dos órgãos fiscalizadores os laudos médicos das pessoas nelas inscritas ou matriculadas.

CAPÍTULO XVI

Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos, Parques de Diversões

Art. 190 - As salas de espetáculos e auditórios, excetuados os circos e parques de diversões, serão construídos com materiais não inflamáveis ou, no caso, de materiais menos inflamáveis entre aqueles encontrados no comércio.

Art. 191 - Não se admitirão casas de espetáculos com auditórios subterrâneos ou em andares superiores, mas definitivamente deverão ser instalados no térreo;

Art. 192 - Os corredores de entrada e saída deverão ser construídos com materiais não inflamáveis e terem acesso rápido para o escoamento das pessoas, sendo obrigado a existirem corredores nas várias laterais do prédio.

Art. 193 - As portas de saídas das salas de espetáculos deverão, obrigatoriamente abrir para o lado de fora, e ter na sua totalidade a largura correspondente a um centímetro por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de dois metros por vão, devendo, ainda, ser indicadas com a inscrição SAÍDA, legível a distância.

Art. 194 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos para renovação constante de ar, com capacidade de treze metros cúbicos de área exterior, por pessoa e por hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, serão obedecidas as normas técnicas dos fabricantes dos sistemas;

§ 2º - Em qualquer caso será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art. 195 - As cabinas de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - Área mínima de doze metros quadrados e pé direito de três metros;

II - Porta de abrir para fora e construção de material incombustível;

III - Ventilação natural ou por dispositivos eletro-mecânicos;

IV - Instalação sanitária.

Art. 196 - Os camarins deverão ter área não inferior a quatro metros quadrados e serão dotados de ventilação natural ou por dispositivos mecânicos.

Parágrafo único. Os camarins individuais ou coletivos serão separados para cada sexo e servidos por instalações com bacias sanitárias, chuveiros e lavatórios, na proporção de um conjunto, para cada cinco camarins individuais ou para cada vinte metros quadrados de camarim coletivo.

Art. 197 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo e independentes para cada ordem de localidade, devendo conter, no mínimo uma bacia sanitária para cada cinqüenta pessoas, um lavatório e um mictório para cada cem pessoas.

Art. 198 - Deverão ser instalados bebedouros, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção mínima de um para cada cem pessoas, podendo nesse caso existirem bebedouros conjuntos.

Art. 199 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura do pé direito, podendo ser aceitos outros revestimentos, a critério da autoridade sanitária, tendo em vista a categoria do estabelecimento e a qualidade apropriada dos materiais para o fim a que se destinam.

Art. 200 - Para os efeitos deste regulamento, equiparam-se, no que for aplicável, aos locais referidos no artigo anterior, os templos maçônicos e congêneres.

Art. 201 - Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, independentes para cada sexo, na proporção mínima de uma bacia sanitária e um mictório para cada duzentos freqüentadores em compartimentos separados.

Parágrafo Único: será obrigatória a remoção das instalações sanitárias construídas nos termos desse artigo e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem, sempre com observância da Vigilância Sanitária para garantir a realização adequada dos serviços.

Art. 202 - Os estabelecimentos previstos neste capítulo estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de licenciamento pela autoridade competente.

Parágrafo Único: Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente "Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária".

Art. 203 - Sobre as aberturas de saída das salas de espetáculo propriamente ditas, é obrigatória a instalação de luz de emergência, de cor vermelha, e ligada a circuito autônomo de eletricidade.

Art. 204 - A declividade do piso, nos cinemas e teatros, deverá ser suficiente para assegurar ampla visibilidade ao espectador sentado em qualquer ponto ou ângulo da sala.

CAPÍTULO XVII

Locais de Reuniões para fins Religiosos

Art. 205 - Consideram-se locais de reunião para fins religiosos, próprios ou provisórios, os seguintes:

I - Templos religiosos e salões de culto;
II - Salões de agremiações religiosas.

Art. 206 - As edificações de que trata este capítulo deverão atender aos seguintes requisitos:

I - As aberturas de ingresso e saída em número de duas, no mínimo, não terão largura menor que dois metros quadrados e deverão abrir para fora e serem autônomas;

II - O local de reunião ou de culto deverá ter:

a) O pé direito não inferior a quatro metros;
b) Ventilação natural ou por dispositivos eletro-mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar provindo do exterior.

Parágrafo Único: quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer as Normas Técnicas específicas de seus fabricantes.

Art. 207 - As edificações de que trata este capítulo deverão dispor, além das privativas de instalações sanitárias para eventual uso dos freqüentadores, separadas por sexo, com acessos, independentes, seguros, que inspire tranquilidade e sigilo, pelo menos de:

I - Um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictórios;
II - Um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

Parágrafo Único: quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

CAPÍTULO XVIII

Das Estações Rodoviária e Paradas Coletivas

Art. 208 - As estações rodoviárias deverão atender às prescrições referentes aos locais de trabalho, no que lhes couber e aos requisitos mínimos seguintes:

I - O reservatório de água potável terá capacidade mínima equivalente ao consumo diário;

II - Bebedouros públicos na proporção de um para cada 100 metros quadrados;

III - Os recipientes para coleta de lixo deverão ser selecionados para coleta selecionada, sempre com as inscrições para cada tipo de lixo a ser recolhido ou depositado pela população;

IV - Os esgotos estarão sujeitos às exigências especiais da autoridade sanitária, mesmo quando lançados na rede pública, devendo atender as normas específicas da rede sanitária municipal e outras medidas adequadas ao funcionamento da rodoviária;

V - A retirada, o transporte e a disposição de excretos e de lixo, procedentes de veículos, deverão atender às exigências da autoridade sanitária competente;

VI - Os locais onde se preparam, manipulem, sirvam ou vendam alimentos, deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimento comercial de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 209 - As instalações sanitárias serão separadas, para o pessoal de serviço e para uso do público, e satisfarão às seguintes exigências:

I - As de pessoal de serviço atenderão às normas estabelecidas para locais de trabalho;

II - As de uso público deverão estar disponíveis aos horários de entrada e saída de veículos passageiros e serão separadas, para cada sexo, com acessos independentes oferecendo ao usuários segurança, tranquilidade e sigilo e atenderão às proporções mínimas seguintes:

a) Até cento e cinqüenta metros quadrados de área de atendimento, espera e recepção, uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório;

b) De cento e cinqüenta e um metros quadrados a quinhentos metros quadrados, duas bacias sanitárias, dois lavatórios e dois mictórios;

c) De quinhentos e um metros quadrados a mil metros quadrados, três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios.

Art. 210 - O Poder Público deverá manter os serviços de higiene e segurança sempre alertas quanto aos cuidados com a higiene e limpeza do local tendo em vista ao tráfego de pessoas passageiras pró-vindas de outras regiões.

Art. 211 – As paradas coletivas de ônibus passageiros deverão dispor basicamente do seguinte:

- I – Cobertura;
- II – Assentos;
- III – Iluminação;
- IV – Placa indicativa com o nome e número da parada;
- V – Proteção contra insolação e chuvas;
- VI – Depósitos para lixo;
- VII – Cinzeiro para depósitos de restos de cigarros.

CAPÍTULO XIX

Garagens, Oficinas, Lavacões, Revendas e Postos de Serviços de Abastecimentos de Veículos

Art. 212 – As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às exigências referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável, devendo seus proprietários se adaptarem, de forma gradativa as normas as quais estão vinculados.

Art. 213 – Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às exigências referentes ao controle da poluição do meio ambiente, estabelecidas pela legislação vigente e ao seguinte:

- I – Não expor seus funcionários a condições de utilização dos materiais para pintura sem as devidas proteções determinadas em lei;
- II – Manter equipamentos contra incêndios as vistos e prontos para serem usados em casos de necessidades;
- III – Manter cabine de proteção e controle da poluição dos materiais químicos utilizados nos serviços de pinturas;
- IV – Exigir de seus funcionários que apresentem carteira de saúde e atestado médico das suas condições de saúde com as seguintes observações:

- a) O atestado médico não deverá ser fornecido em função do estado aparente do funcionário, mas em função de exames laboratoriais, os quais deverão ser relacionados pela autoridade de saúde municipal, regulamentados através de portaria;
- b) O atestado médico deverá ser fornecido pelo serviço público de saúde ou por serviço particular de saúde quando este for autorizado pelo município de Pendências.

Art. 214 – Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação, deverão a eles serem dadas destinações específicas e adequadas em acordo com a Vigilância Sanitária.

Art. 215 – As garagens residenciais ou não, deverão dispor de sinalização elétrica ou placa indicativa da sua existência e se possível, a indicação eletrônica seja em forma de piscina-piscina para indicar o momento de saída de veículos.

Art. 216 – Os postos de lavagens de veículos deverão ter suas águas devidamente canalizadas para o serviço de saneamento básico e quando esse não existir na localidade, deverão ter suas águas drenadas para bacias de tratamento específica construída junto ao projeto do posto de lavagem.

CAPÍTULO XX

Da Indústria, do Comércio e Agropecuária

Seção I

Das Indústrias Comuns de Qualquer Espécie

Art. 217 – As indústrias, mesmo as de pequeno porte, deverão manter o mínimo de controle de suas atividades para evitarem contaminar o meio ambiente e as pessoas, atendendo basicamente ao seguinte:

I - Compartimento para fabricação de seus produtos dentro das normas técnicas exigidas por regulamentação própria;

II - Compartimentos independentes para depósito de matéria-prima separado do depósito de produto acabado;

III - Compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames, independente do compartimento para envasamento;

IV - Compartimento para laboratório de controle;

V – Sistema de controle e tratamento de resíduos químicos, de lixo orgânico e inorgânico;

VI – Sistema de controle de incêndios, devendo sua complexidade atender as condições da indústria;

VII - Quadro de funcionários treinados, devendo ser composto pelos próprios funcionários da indústria, para o combate ao incêndio, independente dos funcionários especializados para o serviço ou do corpo de bombeiros da localidade;

VIII – Manter em suas dependências, quando a indústria for de produtos tóxicos, antídotos e funcionários preparados para os primeiros socorros.

Art. 218 – O sistema de iluminação, ventilação, temperatura e pressão no interior dos seus compartimentos, especialmente daqueles destinados a fabricação de seus produtos, deverão estar em acordo com as normas técnicas do setor.

Art. 219 – Toda indústria deverá dispor de sistema de tratamento de dejetos, lixo ou resíduos químicos ou sólidos, líquidos ou gasosos, de forma a controlar a emissão desses produtos para o meio ambiente.

Art. 220 – As pequenas indústrias de água sanitária, sabão, sabonete, detergentes, entre outros materiais que sejam de limpeza, conservação, manutenção, transformação ou congêneres, deverão dispor de um mínimo de controle de suas atividades para evitarem o desequilíbrio da saúde e do meio ambiente, atendendo sempre ao um conjunto de normas e ao seguinte:

- I - Em acordo com a Vigilância Sanitária;

II - Assinadas pelo proprietário da indústria e pelo profissional responsável;

III - Publicada no mural da própria indústria;

IV - Do conhecimento dos seus funcionários;

Parágrafo Único: em seus rótulos, devidamente registrados, deverão estar dispostos a composição química, os quantitativos, as medidas de segurança contra acidentes e as medidas de primeiros socorros básicos que poderão ser utilizadas.

Seção II

Da Manipulação de Alimentos e Bebidas, dos Utensílios e dos Equipamentos

Art. 221 - A pessoa que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios e de bebidas, independentemente de sua categoria profissional, é obrigada para efeito de admissão e permanência no trabalho, a possuir carteira de saúde, fornecida gratuitamente pela rede de serviços básicos de saúde.

§ 1º - As carteiras de saúde devem ser mantidas atualizadas, sendo que a periodicidade e o tipo dos exames a serem realizados obedecerão a critérios estabelecidos em normas técnicas;

§ 2º - A obrigação de que trata o caput deste artigo é extensiva aos proprietários ou responsáveis que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos;

§ 3º - Em casos excepcionais a carteira de saúde pode ser substituída, provisoriamente, por atestado médico fornecido gratuitamente pela autoridade de saúde, com declaração de prazo de validade, não sendo aceita a sua substituição por atestado emitido por médico particular, salve se seus serviços forem contratados pelo município;

Art. 222 - Toda pessoa que possa constituir fonte de infecção de doenças transmissíveis por alimentos, pelo ar ou por contato, só poderão manipular alimentos e bebidas após ouvida a autoridade sanitária ou especialista em infectologia, bem como especialista da referida área da doença.

Parágrafo Único: de modo especial, não podem manipular alimentos as pessoas:

- a) Acometidas ou suspeita de febre tifóide, paratifó A ou B, outras enterites e desenterias, hepatite infecciosa e escarlatina;
- b) Acometidas de tuberculose transmissível ou suspeita de serem portadoras dessa doença;
- c) Acometidas de doença transmissível de pele ou suspeitas de serem portadoras de doenças desse gênero;
- d) Acometidas ou suspeitas de outras doenças de interesse da saúde pública;
- e) Que exerçam, concomitantemente, outra atividade, em virtude da qual possam tornar-se portadoras de agentes transmissíveis para os alimentos, especialmente pessoas que desempenham atividade em serviços funerários, na remoção de cadáveres de animais, lixo ou esgoto.

Art. 223 - As pessoas manipuladoras de alimentos, quando se apresentarem com febre, doenças de pele, principalmente com supurações, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, independente de possuírem carteira de saúde atualizada, devem por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento ou por exigência da autoridade de saúde, ser afastadas de suas atividades, podendo reassumir somente após liberação por escrito do médico da Unidade Sanitária da jurisdição.

Art. 224 - As pessoas manipuladoras de alimentos não podem praticar ações, possuir hábitos ou apresentar-se em condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

§ 1º - Os manipuladores de alimentos devem, ainda:

- a) Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b) Fazer, quando no recinto de trabalho, uso de vestuário adequado, o qual deverá ser de acordo com a natureza dos serviços.
- c) Fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, quando envolvidos na manipulação de alimentos;
- d) Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes e depois das atividades, principalmente quando tenham tocado dinheiro ou material contaminado, feito uso de lenço e após a utilização de instalação sanitária;
- e) Ter as unhas curtas e sem pintura;
- f) Fazer uso de utensílios apropriados para tocar nos alimentos;
- g) Não fumar, não mascar gomas ou praticar atos semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos;
- h) Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- i) Não manipular dinheiro, produto ou substância tóxica, perigosa ou radioativa durante as operações de manipulação.

§ 2º - Ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses o dinheiro destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art. 225 - As pessoas manipuladoras de alimentos devem usar permanentemente, durante o trabalho, uniforme regulamentar assim discriminado:

I - Uniforme masculino: guarda-pô, jaleco ou avental e gorro de cor clara, calças e calçado apropriadas;

II - Uniforme feminino: guarda, jaleco ou avental e lenço ou gorro, de cor clara, saia ou calças e calçado apropriados;

III - Os garçons ou serventes e chefes de recepção cuja tarefa seja exclusivamente servir e não manipular alimentos pode usar uniforme que não o regulamentar, após aprovação pela autoridade de saúde.

Art. 226 - A transgressão dos preceitos de higiene em geral, especialmente dos dispostos nesta legislação, permitirá à autoridade de saúde, como medida cautelar, determinar o

afastamento temporário do manipulador ou transgressor das suas atividades específicas e abertura de processo administrativo para apurar as irregularidades.

Art. 227 - Toda pessoa estranha ao serviço é proibida de entrar nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

Parágrafo Único: excetuam-se do disposto no "caput" deste artigo as pessoas que, pela natureza de suas atividades tais como entrega de mercadoria, consertos ou vistoria sanitária, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

Art. 228 - A pessoa proprietária ou responsável por peças, maquinários, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer outras situações, deve providenciar para que tais elementos não interfiram nocivamente nos alimentos ou alterem o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Parágrafo Único: os elementos de que trata o "caput" deste artigo devem obedecer ainda às seguintes exigências:

- a) O material empregado deve ser inodoro e não apresentar em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas à saúde e ao meio ambiente;
- b) O formato dos produtos e das embalagens deve permitir a fácil higienização e escoamento e, quando for o caso, apresentar facilidade para desmontagem, remontagem e higienização interna e externa;
- c) O equipamento que não puder ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes, assim como do piso e paredes da dependência, ou então, ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;
- d) O material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente à corrosão, liso, impermeável e não-absorvente;
- e) Os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e não-absorvente e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1,00 metro, assentando diretamente sobre o piso, em base segura;
- f) Os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material impermeável, lavável, não-corrosível, devendo ficar afastados do piso 0,15m (quinze centímetros), no mínimo;
- g) A temperatura para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrinas e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações congêneres, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo;
- h) As torneiras para fornecimento de bebidas a torno devem ser de fácil desmontagem e limpeza.

Art. 229 - A pessoa deve lavar e desinfetar todos os equipamentos, utensílios e recipientes após a sua utilização.

§ 1º - A limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes devem obedecer às seguintes etapas:

- a) Remoção dos detritos;
- b) Lavagem com água corrente e sabão ou detergente;
- c) Escaldado com água fervente ou vapor;
- d) Secagem ao ar ou com auxílio de toalhas ou equipamentos próprios para secagem de cada produto ou equipamento;

§ 2º - As toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas;

§ 3º - As operações de limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes para preparar, depositar ou servir alimentos ao público devem realizar-se em pias com uma cuba, no mínimo, ou em máquinas, dotadas de dispositivos para o fornecimento de água quente e fria;

§ 4º - A água utilizada na lavagem e desinfecção deve satisfazer aos requisitos de potabilidade estabelecidos na legislação federal em vigor.

§ 5º - Nos estabelecimentos industriais, a lavagem e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes, nas dependências de elaboração ou preparo dos alimentos e nas de recepção do vasilhame ou embalagem, devem ser realizadas mediante o emprego de dispositivos que forneçam água corrente ou vapor de água sob pressão, podendo as mesmas serem coadjuvadas ou substituídas pelo emprego de desinfetantes químicos aprovados, em concentrações, tempo e temperatura previstos em normas técnicas;

§ 6º - A desinfecção de que trata o parágrafo anterior pode ser substituída por qualquer outro método que venha a demonstrar-se não-tóxico perante a autoridade de saúde e cuja eficiência seja igual ou superior ao preconizado na legislação específica;

§ 7º - Bactericidas, compostos de limpeza e polidores de metais devem ser usados de modo a não deixar resíduos de nível tóxico nas superfícies dos utensílios, recipientes e equipamentos.

Art. 230 - As pessoas ao usarem utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, devem mantê-los depositados, guardados e manuseá-los de modo a não serem contaminados.

§ 1º - Os recipientes utilizados para servir alimentos devem ser manuseados de modo que as superfícies que entrem em contato com os alimentos, ou com os lábios do consumidor, não sejam tocados pelos dedos dos garçons e servidores ou outras fontes de contaminação.

§ 2º - Os dispositivos para a guarda de talheres devem permitir a fácil retirada dos mesmos, de forma que sejam apanhados tão-somente pelos cabos e ao serem fechados não deixem que sejam penetrados por animais tipo moscas, baratas, formigas, entre outros;

§ 3º - Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem ser guardados em dispositivos fechados, protegidos contra respingos, água de condensação, poeiras, insetos e outras contaminações, devendo também ser protegidas contra tais elementos as superfícies dos equipamentos fixos.

§ 4º - Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem estar secos antes de serem guardados ou então devem ser colocados em posição que favoreça a drenagem em dispositivos de ganchos ou prateleiras de material não-corrosível.

§ 5º - Quando possível os recipientes devem ser depositados em posição invertida de forma que seus lados côncavos ou ocos sejam postos para baixo no sentido de escorrerem os resíduos das águas que os lavaram.

Art. 231 - A pessoa deve providenciar para que os continentes, vasilhames ou frascos de retorno destinados a alimentos, sejam inspecionados antes e após as operações de lavagem e desinfecção, as quais se realizarão de acordo com processos aprovados pela autoridade de saúde.

Parágrafo Único: é proibida a reutilização de embalagens que não possam sofrer processo de limpeza e desinfecção e mesmo quando esses processos puderem ser realizados em função dos tipos de embalagens, os mesmos deverão ser condizentes com os tratamentos adequados para cada espécie de materiais e formas diferenciadas.

Art. 232 - Toda pessoa está proibida de utilizar ou aproveitar qualquer tipo de vasilhame tradicionalmente usado para alimentos, bebidas e, especialmente, refrigerantes ou aqueles capazes de serem confundidos com estes, para o envasilhamento, industrialização ou comércio de saneantes, congêneres, substâncias repugnantes ou não-alimentares.

Parágrafo Único: é proibida a utilização ou aproveitamento, para embalagem de alimentos, de recipientes ou vasilhames que tenham contido anteriormente saneantes e congêneres, substâncias repugnantes ou não, alimentos e substâncias tóxicas ou capazes de contaminar o alimento ou alterar as suas características químicas ou organolépticas, mesmo depois de terem recebido tratamentos de limpeza que não sejam específicos para a reutilização em guarda de alimentos.

Art. 233 - Toda pessoa deve providenciar para que os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição de alimentos sejam construídos de material que possa ser lavado e desinfetado, tolerando-se a madeira aplanaada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

§ 1º - Para permitir a conservação dos produtos, preservando-os contra umidade, água de limpeza ou outras contaminações, os estrados e prateleiras devem situar-se, no mínimo, a 0,30m (trinta centímetros) do solo;

§ 2º - Nos locais de exposição e venda, de estabelecimentos comerciais, permite-se que os estrados e prateleiras situem-se à altura mínima de 0,15m (quinze centímetros) do solo desde que, facilmente removíveis, tenham largura não superior a 0,60m (sessenta centímetros) e estejam afastados, no mínimo, 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) dos umbrais de portar que dêem para o exterior, bem como das paredes no mínimo de 0,10m (dez centímetros).

Seção III Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

Art. 234 - Todo estabelecimento industrial ou comercial que produza, fabrique, transforme, comere, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, somente pode fazê-las funcionar com Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos das disposições específicas sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

§ 1º - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios ou bebidas devem ainda:

- a) Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;
- b) Dispor nas dependências ou local de trabalho de áreas físicas adequadas ao número de pessoas empregadas ou atendidas;
- c) Dispor de instalações, aparelhos e locais conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água corrente;
- d) Dispor de instalações e elementos necessários a permanente higiene de seu pessoal e para utilização pelo público, se for o caso, abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais, cujo número e localização devem obedecer às disposições de decreto municipal que disponha sobre a referida regulamentação;
- e) Dispor, obrigatoriamente, de lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;
- f) Prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;
- g) Dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nas instalações sanitárias;
- h) Dispor de adequado sistema de esgotamento sifônado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;
- i) Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;
- j) Dispor de iluminação natural sempre que possível e quando a luz artificial fizer-se necessária, esta deve ser o mais semelhante possível à luz natural, com intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, dos equipamentos, dos utensílios e da construção, e de forma a proporcionar conforto visual;
- k) Possuir dispositivos de produção de frio, quando se fizer necessário, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;

- I) Dispor as instalações sanitárias, vestiários ou dependências de moradia quando for o caso, de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;
- II) Manter todas as dependências à prova de roedores, baratas e outros insetos nocivos à saúde humana;
- III) Dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e de impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou armazenem alimentos;
- IV) Dispor de pisos e paredes convenientemente impermeabilizados, laváveis e não-corrosíveis, nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com esta legislação e as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- V) Instalar fornos e caldeiras em locais apropriados, devendo as chaminés possuir uma altura mínima de 2m (dois metros) acima da mais alta cumieira de prédios próximos num raio de 50m (cinquenta metros), observando ainda as disposições concernentes à segurança higiene do trabalho e incômodos à vizinhança;
- VI) Dispor de coletores utilizados para disposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devendo os mesmos ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;
- VII) Dispor de MBP (Manual de Boas Práticas) e de POP (Procedimentos Operacionais Padronizados), devendo estes estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido.

§ 2º - Os estabelecimentos industriais, os açougues e entrepostos de carnes, as peixarias e os entrepostos de pescados, e ainda os hotéis, devem dispor de reserva de água suficiente para um dia de atividade, pelos menos.

§ 3º - Os estabelecimentos que preparam ou sirvam refeições podem ser interditados temporariamente quando houver interrupção no abastecimento de água.

Art. 235 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.

Parágrafo Único: é proibido elaborar, extraír, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas para a finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, prejuízos à saúde ou à segurança do trabalho.

Art. 236 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos de produção, industrialização e comercialização de alimentos e bebidas é proibida:

I - Exportar à venda, ou ter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas para qualquer uso, que possam ser confundidas com gêneros alimentícios expostos ao consumo;

II - Vender medicamentos;

III - Exportar à venda ou ter em depósito entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, alterados ou falsificados;

IV - Exportar à venda ou ter em depósito produtos sem registro no órgão sanitário competente ou com o prazo de validade esgotado.

V - Guardar ou vender substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar os alimentos, ou de qualquer forma torná-los impróprios para o consumo ou comercialização;

VI - Vender a granel produtos agropecuários, rações para animais, saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos ou similares;

VII - Possuir substâncias e plantas tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, excetuando-se a presença eventual de cães-guias de pessoas deficientes visuais, nos locais onde são servidos alimentos.

VIII - Ter no local matéria-prima, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparo licenciado, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos às finalidades das dependências;

IX - Fazer refeições em dependências não licenciadas para tal finalidade, incluindo-se na proibição os empregados do estabelecimento;

X - Utilizar as dependências como habitação, dormitório ou outras finalidades estranhas às atividades licenciadas.

Parágrafo Único: só é permitido nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e produtos similares, devidamente embalados, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado, devidamente aprovados pela autoridade de saúde e de parte daqueles produtos que estejam liberados pelo órgão federal de controle dos mesmos.

Art. 237 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve manter suas dependências em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ 1º - A limpeza deve ser realizada por métodos que não levantem poeira.

§ 2º - A lavagem dos pisos e das paredes até 2,00m (dois metros) de altura nas dependências em que se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos, deve ser diária, semanal ou quinzenal ou mensal, conforme o caso sendo que devem ser utilizados materiais de limpeza adequados;

§ 3º - Quando necessário será feita desinfecção dos forros, da parte superior das paredes e das esquadrias;

§ 4º - Durante as operações de limpeza os alimentos devem ser protegidos de contaminação por respingos.

§ 5º - As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, podendo a autoridade de saúde determinar o tratamento antes de seu lançamento ao sistema de escoamento;

§ 6º - É obrigatória a desinsetização e desratização periódica dos estabelecimentos, sendo que devem ser realizadas de forma especializada e devidamente aprovadas pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, observadas as demais exigências regulamentares.

§ 7º - O emprego de venenos contra roedores e insetos pelo responsável ou proprietário do estabelecimento só será permitido nas dependências não-destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e quando as substâncias e métodos utilizados forem aprovados pela autoridade de saúde;

§ 8º - É proibido o uso de serragem ou areia sobre os pisos.

Art. 238 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, deve afixar em local visível das instalações sanitárias, cartazes advertindo os empregados da obrigatoriedade de lavarem as mãos antes de retomarem ao trabalho.

Art. 239 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os vasilhames de retorno sejam arrumados e empilhados em local coberto, devidamente separados das dependências onde existam alimentos e produtos de contaminação.

Art. 240 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve depositar o lixo e resíduos de alimentos separadamente, em recipientes próprios, impermeáveis e herméticos de fácil limpeza e desinfecção ou não-reutilizáveis.

§ 1º - Os recipientes devem ser removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário;

§ 2º - Os locais onde os recipientes com lixo e resíduos aguardam o destino conveniente devem ter o piso e as paredes, até 2m (dois metros) de altura, impermeabilizados com material liso, resistente e lavável, ser protegidos contra a ação de insetos roedores e animais domésticos, possuindo torneira com água corrente e dispor de ralo sifônado para escoamento das águas provenientes da lavação do local;

§ 3º - Quando não houver coleta pública, o lixo deve ser eliminado adequadamente, de forma aprovada pela autoridade de saúde.

Art. 241 - Toda pessoa proprietária ou responsável por mercados e supermercados, além de cumprir as exigências desta legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal, deve provê-los de:

I - Pias ligadas à canalização da rede de abastecimento, com água abundante para todas as atividades;

II - Câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios;

III - Piso de material liso, resistente e impermeável e anti-derrapante;

IV - Paredes revestidas até a altura de 2m (dois metros) no mínimo, de material liso e impermeável;

V - Portas e janelas capazes de assegurar franca ventilação e impedir a entrada de insetos e roedores;

VI - Pé direito mínimo de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros), contados do ponto mais baixo da cobertura;

VII - Instalações sanitárias, na forma desta legislação.

Art. 242 - O responsável por mercados e supermercados deve manter seus pisos convenientemente limpos, por método que não levante poeira e não provoque deslizamento das pessoas.

§ 1º - Recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e detritos devem ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo;

§ 2º - Terminada a jornada diária de trabalho deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso bem como do equipamento utilizado.

Art. 243 - Os estabelecimentos comerciais, como açougues, peixarias, panificadoras, quitandas e congêneres, devem obedecer às disposições desta legislação, no que lhes for aplicável bem como as normas técnicas expedidas pela autoridade de saúde.

Parágrafo Único: ficam sujeitas às mesmas exigências as empresas e companhias exploradoras ou arrendatárias de mercados, supermercados e demais formas de indústrias e comércios tratadas neste código, nos compartimentos e locais destinados a locação, depósito e leilões de produtos.

Art. 244 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento de empórios, mercearias, fiambrerias, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres são permitidos:

I - Comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, somente quando previamente fracionadas e embaladas em açougues, entrepostos de carne e estabelecimentos industriais licenciados e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantidas em dispositivos de produção de frio, sendo proibida no local, qualquer manipulação ou fracionamento;

II - Comercializar pescado somente quando previamente embalados e congelados em estabelecimento industrial de pescado, licenciado, e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantido permanentemente em dispositivo congelador, destinado unicamente para alimento desta natureza e tipo.

III - Estão isentos das exigências deste artigo os alimentos vendidos a frescos que não precisam ser conservados ou embalados, mas devem estar acondicionados em recipientes que possam garantir a sua qualidade e a isenção de insetos sobre os produtos.

Art. 245 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento de empórios, mercearias, fiambrerias, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres são vedados:

I - Manter em depósito ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos;

II - Preparar ou servir refeições;

III - Preparar produtos alimentícios liquidificados, refrescos, refrigerantes e sorvetes;

IV - Produzir bebidas alcoólicas no estabelecimento;

V - Manter em depósito ou comercializar os demais gêneros alimentícios, obedecidas às disposições próprias contidas nesta Legislação;

VI - Vender carvão e lenha, exceto quando o estabelecimento dispuser de depósitos especiais e adequados a critério da autoridade de saúde;

Art. 246 - Toda pessoa proprietária ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, deve obedecer às exigências desta legislação no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - O material empregado na construção dos estabelecimentos de que trata esta subseção pode ser de madeira, desde que de boa qualidade;

II - As paredes internas e pisos devem ser impermeabilizados com material liso, resistente, lavável, não-corrosível e de cor clara;

III - As junções entre as tábuas devem ser cobertas com tapajuntas ou outro material próprio para calafetarão, a critério da autoridade de saúde;

IV - A cobertura ou teto devem ser de material capaz de proteger contra a insolação e chuvas;

V - É obrigatória a existência de pia com água corrente;

VI - Os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos com material liso, lavável e de cor clara;

VII - Para a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis, é obrigatória a existência de equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Art. 247 - O responsável por estabelecimentos de preparação ou serviço de alimentos e bebidas, deve obedecer às exigências desta legislação no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - As dependências e instalações devem ser suficientes em número e adequadas ao ramo explorado;

II - As copas e cozinhas devem ajustar-se à capacidade instalada e operacional do estabelecimento;

III - Os estabelecimentos que não preparam nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível às suas necessidades, equipamentos e finalidades;

IV - As instalações sanitárias para o público, separadas das dos empregados, devem ser em número adequado, instaladas de acordo com as disposições regulamentares, em perfeitas condições de higiene, com papel higiênico fornecido permanentemente pelo estabelecimento, e com recipientes coletores para o mesmo com tampa, disposto de forma a não contaminarem o papel não utilizado;

V - Os lavatórios devem ser distantes de pelo menos 1,00m (hum metro) das instalações sanitárias e providos de água corrente, sabão, toalha de uso individual, de preferência descartável e, cestos coletores com tampa;

VI - Os vestiários devem ser providos de armários individuais para as pessoas que desempenham atividades no estabelecimento, sendo proibida a troca ou guarda de roupas em outros locais.

§ 1º - É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que preparam ou sirvam refeições quando não dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades;

§ 2º - As despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene e salubridade.

Art. 248 - A pessoa deve providenciar para que os equipamentos, utensílios e instrumentos além de satisfazer às disposições desta legislação, no que lhes forem aplicáveis, obeçam às seguintes exigências:

I - Os pratos, copos, talheres e demais utensílios devem ser integros, sendo proibido o seu uso quando quebrados, rachados, lascados ou defeituosos;

II - Os açucareiros, farinheiros, saleiros e afins devem ser de tipo higiênico, providos de tampa de fechamento eficiente para impedir a entrada de insetos, bem como sem crostas de sujeira tanto na parte interna como externa;

III - As louças, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações, devendo ser levados limpos e secos para as mesas;

IV - Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas não podem ser resfriados pelo uso direto de gelo ou de água gelada;

V - Os botijões de gás liquefeito de petróleo devem ser depositados em local ou dispositivo que evite a contaminação dos alimentos por sujeiras, devendo ser higienizados antes de sua entrada nas cozinhas;

VI - Quando o combustível utilizado for lenha ou carvão vegetal o estabelecimento deve dispor de local próprio e adequado para o seu depósito;

VII - Os fogões e churrasqueiras devem ser dotados de coifa ou cúpula exaustora evitando produção de fumaça nos compartimentos de trabalho;

VIII - As mesas, bancadas e os balcões de trabalho devem ser dotados de tampas de material liso, lavável, compacto, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosível;

IX - As pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo que aquelas destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios devem, obrigatoriamente, ser duplas;

X - As toalhas de mesa e os guardanapos devem ser substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização, e aqueles já utilizados devem ser depositados em recipientes fechados, para posterior encaminhamento para lavagem e desinfecção, sendo que estas operações devem ser realizadas em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal.

Art. 249 - O responsável por estabelecimento de preparação de alimentos e bebidas deve provê-lo de recipientes próprios para a coleta de lixo, com tampa, de material resistente,

de boa qualidade e de fácil limpeza, obedecendo para a sua destinação, às disposições desta legislação no que lhe for aplicável na legislação pertinente.

Art. 250 - O responsável por Bares, Restaurantes, Churrascarias, Pizzarias, Pastelarias, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres, além de cumprir as exigências desta legislação no que lhes forem aplicáveis, e da legislação estadual e federal pertinente deve provê-lo de:

I - Pisos integros, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, antiderrapante, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza, na cozinha, copa, despensa, depósito e banheiros;

II - Paredes da cozinha, copa, despensa, depósitos e banheiros, revestidas até o teto com material liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível e de cor clara;

III - Balcões e mesas de manipulação de alimentos revestidos de material lavável, resistente, impermeável e não-corrosível;

IV - Armários revestidos de material impermeável e lavável, dispostos e conservados de maneira a evitar poeira, umidade e vetores;

V - Recipientes coletores com tampa para os restos de alimentos da cozinha, sempre recicláveis;

VI - Sanitários para ambos os sexos, com acesso independente, sendo no mínimo 2 (dois) para cada grupo de 40 (quarenta) pessoas ou fração.

Art. 251 - O responsável por panificadoras, confeitarias, docerias, padarias e congêneres, além de cumprir a exigências desta legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve provê-los de:

I - Pisos integros, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível e antiderrapante;

II - Paredes revestidas:

a) Até 2,00m (dois metros), na área de atendimento ao público, com material resistente, lavável, impermeável, não-corrosível e em cor clara, sendo a faixa restante pintada de cor clara com tinta plástica lavável;

b) Até o teto, na área de manipulação, com material resistente, lavável, impermeável, não-corrosível e em cor clara;

III - Aberturas com telas nas salas de manipulação;

IV - Chamínes instaladas no mínimo 2,00m (dois metros) acima da mais alta cumeira, num raio de 50m (cinquenta metros) e com equipamentos anti-poluição;

V - Fornos, caldeiras e máquinas instaladas em compartimentos especiais, distando 0,50m (cinquenta centímetros) das paredes próximas, sendo que não é permitida construção alguma sobre os fornos, a não ser a cobertura para protegê-los;

VI - Depósito para farinhas, açúcar e outros, com piso e paredes impermeabilizadas, proteção especial contra insetos e animais, bem como estrados gradeados, na altura de 0,30m (trinta centímetros) do solo e aberturas especiais teladas destinadas a ventilação.

§ 1º - A secagem dos produtos deve ser efetuada em ambiente com equipamento adequado e protegido.

§ 2º - O preparo das massas, doces, salgados e demais produtos deve ser realizado sempre que possível por processo mecânico, evitando-se ao máximo o uso das mãos;

§ 3º - O produto pronto para o uso deve ser protegido de contaminação exterior por embalagens e acondicionamentos próprios;

§ 4º - É obrigatória a utilização de estilete de aço inoxidável, não sendo permitido que o mesmo seja de outro material, quando utilizado para tratamento dos produtos;

§ 5º - A manipulação dos produtos prontos para o consumo, na impossibilidade do uso de pegadores de aço inoxidável, deve ser feita com as mãos protegidas por luvas.

Art. 252 - Toda pessoa proprietária ou responsável por sorveterias e fábricas de gelo, além de cumprir as exigências desta legislação no que lhe for aplicável e da legislação estadual e federal pertinentes, deve obedecer às seguintes:

I - Além de outros equipamentos próprios, as sorveterias devem ter pasteurizador e homogeneizado adequado, de fácil limpeza e desinfecção;

II - A água utilizada, quando não for de abastecimento público, deve ser submetida a tratamento e controle adequado, a critério da autoridade de saúde.

Art. 253 - Toda pessoa proprietária ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de bufê, além de cumprir as exigências desta Legislação no que lhes for aplicável deve obedecer ao disposto na legislação estadual e federal pertinentes.

Art. 254 - Toda pessoa proprietária ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de bufê, na hipótese destes estabelecimentos não possuírem refeitório, está dispensada das exigências específicas para estes compartimentos, porém, ao venderem seus serviços para terceiros com refeitórios ou alugando-os, deve observar o disposto na legislação para os respectivos refeitórios.

Art. 255 - O responsável por carros de lanches e congêneres além de cumprir as exigências desta legislação no que lhes forem aplicáveis e da legislação federal pertinente deve obedecer às seguintes:

I - Os veículos utilizados, motorizados ou não, devem ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador e ser providos de reservatório para adequado suprimento da água corrente potável, instalações de copa, cozinha e balcão de servir, bem como suprimento de ar adequado e boa iluminação;

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

III - Os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis e descartados após uma única utilização, postos em recipientes colocados a disposição do proprietário do carro de lanches para serem em seguidas removidos a seu cargo e responsabilidade;

IV - O fornecimento de lanches ou refeições em mesas só é permitido caso existam instalações adequadas para os frequentadores;

V - As mesas devem ser de preferência de plástico ou outro material leve, liso e impermeável, fáceis de serem limpas;

VI - A fumaça, o calor e o odor do ambiente de trabalho devem ser eliminados através de dispositivos adequados, sempre jogados para cima do veículo ou em posição lateral do veículo que não atinja aos consumidores;

VII - As águas servidas oriundas das pias devem ser destinadas à rede pública de esgotos sempre que esta existir, ou destinadas a sistema adequado de tratamento, aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 256 - As barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, além de cumprir as exigências desta legislação no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve obedecer às seguintes:

I - Esse tipo de estabelecimento pode ser de madeira, desde que de boa qualidade e conservação;

II - A impermeabilização das paredes internas e pisos devem ser feitos com material liso, resistente, lavável, não-corrosível, sendo as paredes de cor clara e lisa;

III - As junções entre as tábua devem ser cobertas por tapajuntas ou outro material próprio para calafatação;

IV - A cobertura ou teto deve ser de material capaz de proteger o estabelecimento contra a insolação ou chuvas;

V - A existência de pia com água corrente é obrigatória;

VI - Os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos de material liso, impermeável, lavável e de cor clara.

Parágrafo Único: é proibida a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis quando não existir equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Art. 257 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deve provê-los de locais ou dependências reservadas basicamente para:

I - Recebimento, seleção, lavagem da matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;

II - Depósito ou armazenamento de matérias-primas e aditivos;

III - Depósito de material de acondicionamento;

IV - Beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;

V - Depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração se for o caso;

VI - Envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados;

VII - Lavagem e desinfecção do vasilhame ou outro material de acondicionamento, quando for o caso;

VIII - Depósito ou armazenamento dos produtos acabados e a sua expedição;

IX - Vestiários;

X - Instalações sanitárias;

XI - Refeitório, quando exigido.

§ 1º - As dependências destinadas ao beneficiamento, preparação ou elaboração de produtos, ao depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração e as de envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados devem ser totalmente separadas das demais, restringindo-se ao mínimo possível o trânsito de materiais e do pessoal;

§ 2º - Nas indústrias onde se manipulam produtos comestíveis e não-comestíveis deve haver separação total e inconfundível entre suas diversas instalações e dependências, não podendo haver nenhuma conexão entre elas.

Art. 258 - Os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios devem obedecer ainda às seguintes exigências:

I - Os compartimentos de preparo ou manipulação, bem como os de venda e expedição de gêneros alimentícios, devem ter as paredes, até a altura de 2,00 m (dois metros), bem como os pisos, revestidos de material liso, íntegro, resistente, lavável, impermeável e não-corrosível, não sendo permitido o emprego de forros de madeira;

II - Os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios devem ter as janelas, portas e demais aberturas teladas à prova de insetos;

III - As seções industriais e residenciais e de instalação sanitária devem formar conjuntos distintos na construção do edifício, de forma a não se comunicarem diretamente entre si;

IV - As salas de trabalho onde houver manipulação, preparo ou fabrico de alimentos devem ter lavatório com sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis.

Art. 259 - A comercialização ambulante de alimentos e bebidas em logradouros públicos, feiras livres, festividades, domicílios e outros locais e modalidades, após a concessão da respectiva licença sanitária, mesmo que em caráter temporário.

§ 1º - A licença fornecida pela autoridade de saúde será sempre a título precário e com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios, podendo ser revogada a qualquer momento, observada sempre o não cumprimento das normas sanitárias;

§ 2º - As licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis devendo constar o endereço do portador e do local onde se depositam as mercadorias e o veículo utilizado para transporte das mesmas;

§ 3º - As autoridades municipais não concederão licença aos interessados sem a comprovação de acharem-se previamente licenciados pela autoridade de saúde, que consultará por sua vez, as autoridades municipais, sobre a localização do comércio.

Art. 260 - Toda pessoa deve providenciar para que os implementos utilizados para comercialização ambulante de alimentos e bebidas sejam vistoriados pela autoridade de saúde, bem como o local de guarda das mercadorias e do veículo utilizado para transporte.

§ 1º - São considerados implementos para o comércio ambulante:

a) Veículos, motorizados ou não;

b) Tabuleiros, mesas e estrados;

c) Cestas e caixas;

d) Recipientes isotérmicos;

e) Outros apetrechos utilizados pelos ambulantes e aprovados pela autoridade de saúde.

§ 2º - Os implementos mencionados no parágrafo anterior não podem contrariar as disposições do Código de Posturas Municipais;

§ 3º - Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio para o qual foram licenciados;

§ 4º - Os implementos devem estar dispostos de modo a manter a guarda, depósito ou exposição de alimentos, seus utensílios e recipientes acima de 0,40 m (quarenta centímetros) do solo;

§ 5º - As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza dos alimentos não exigir um revestimento liso, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosível, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócuas e de cores claras, permitindo-se no caso de feirantes, a critério da autoridade de saúde, a substituição do material de revestimento ou da pintura por toalhas de plástico ou fazenda.

Art. 261 - A pessoa deve providenciar para que o local destinado à comercialização ambulante de alimentos e bebidas seja mantido em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo único. Os ambulantes devem portar ou instalar, conforme o caso, adequados recipientes coletores de lixo, com tampa.

Art. 262 - A pessoa na comercialização ambulante de alimentos e bebidas deve providenciar para que os vendedores:

I - Usem uniforme na forma desta legislação, bem como possuam carteira de saúde atualizada;

II - Manipulem os alimentos mediante o uso de pegadores limpos, esterilizáveis ou com as mãos protegidas convenientemente.

Art. 263 - Para comercialização ambulante de alimentos e bebidas, somente se pode vender aqueles produtos que não ofereçam riscos à saúde pública e ao meio ambiente e que não contrariem proibições expressas no Código de Posturas Municipal, neste código e demais regulamentos federais e municipais.

Art. 264 - A pessoa, para comercialização ambulante de alimentos, deve obedecer ainda, às seguintes exigências:

I - Os alimentos devem ser protegidos de contaminação mediante embalagem apropriada, sendo aceito o uso de cestos forrados com material lavável ou descartável ou caixas impermeáveis, laváveis e lisas;

II - Os alimentos perecíveis só podem ser comercializados quando adequadamente conservados em equipamentos de frio ou calor.

Seção IV

Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 265 - As clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste código e das regulamentações específicas do setor.

Art. 266 - Os canis das clínicas, casas de famílias e demais criadores deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, 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 ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível, para fácil manejo e higienização.

Art. 267 - Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art. 268 - Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privados, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - Localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II - Jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados quarenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;

III - Manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art. 269 - As jaulas, cercados, gaiolas e demais instalações destinadas à permanência de animais que representem risco à integridade física dos visitantes, por sua característica agressiva, deverão manter-se em perfeitas condições de conservação e segurança e fabricadas com material resistente, sujeito à aprovação da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XXI

Farmácias, Drogarias, Ervanárias, Postos de Medicamentos, Depósitos de Drogas e Dispensário de Medicamentos

Art. 270 - As farmácias e drogarias funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de Farmacêutico legalmente habilitado.

Art. 271 - Os estabelecimentos de Farmácias e Drogarias que vendem medicamentos à população deverão atender as tabelas de plantões editadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 272 - Quando houver motivos superiores que impossibilitem as farmácias e drogarias de atenderem ao regime de plantões em determinadas situações, o responsável deverá comunicar o fato a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 273 - No caso do artigo anterior, o estabelecimento responsável pelo plantão deverá negociar, previamente com outro estabelecimento o plantão daquele dia específico.

Art. 274 - Não será fornecido alvará de licenciamento para as farmácias e drogarias que não atenderem ao regime de plantões determinados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 275 - Além do disposto no artigo anterior, o Serviço de Vigilância Sanitária do Município expedirá as notificações competentes e aplicar-lhe-á as multas legais e necessárias ao descumprimento do regime de plantões.

Parágrafo Único: as multas gerarão, em princípio, direito de defesa para o estabelecimento que descumprir a obrigação do regime de plantões com a finalidade de devido processo legal.

Art. 276 - As farmácias deverão possuir:

I - Armações ou armários adequados com condições de higienização rápida e eficiente;

II - No mínimo um modelo de balança;

III - Um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;

IV - Armações ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para a guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;

V - Cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica ou sujeitos a controle sanitário especial;

VI - Livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados à transcrição de área do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica.

Parágrafo Único: nos estabelecimentos que possuam sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, a que se refere o inciso IV, poderá ser feito em fitas magnéticas ou outras mídias utilizadas e seguras, que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

Art. 277 - Os laboratórios das farmácias de manipulação deverão ser dotados, no mínimo, de piso com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Parágrafo Único: os serviços de manipulação de medicamentos deverão ser realizados em recintos devidamente limpos, sob temperatura e pressão adequados, não podendo neles entrarem pessoas que estejam autorizadas a atuarem nos serviços de fabricação dos medicamentos.

Art. 278 - As farmácias e drogarias, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir, no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansabraço e acessórios apropriados. Forno de Pasteur (estufa) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 1º - As exigências quanto ao equipamento para esterilização a que se refere este artigo, poderão ser dispensadas quando se faça uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas, inutilizadas após cada aplicação.

§ 2º - Os funcionários responsáveis por aplicações de injeções, quando for o caso, deverão apresentar, além de certificados de treinamentos prático e teórico para o serviço, na respectiva área de enfermagem, além da autorização da autoridade sanitária municipal.

Art. 279 - É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de produtos correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, ou de cosméticos e perfumes, os dietéticos, os produtos óticos, de audição médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação vigente.

Parágrafo Único: para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 280 - As ervanarias somente poderão efetuar a comercialização de plantas medicinais, excluídas as entorpentes, cuja venda é privativa das farmácias e drogarias.

§ 1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão, depois de licenciados com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente;

§ 3º - As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovistas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 281 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais destinadas ao consumo público.

Art. 282 - Os postos de medicamentos e os dispensários de medicamentos somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

Art. 283 - Nenhuma farmácia, drogaria, ervanaria ou depósito de droga será aberto ao público sem prévia licença do órgão municipal competente, devendo atender além desta legislação, a todas as legislações federais e estaduais pertinentes.

CAPÍTULO XXII Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar e Congêneres

Art. 284 - A assistência médica-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

I - De assistência médica ambulatorial exclusiva;

II - De assistência médica de urgência, provisões de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência;

III - De assistência médica-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Art. 285 - Os estabelecimentos de assistência médica-hospitalar devem atender às exigências referentes a este código, ao código de posturas do município, as determinações da legislação ambiental e da saúde.

Art. 286 - Os estabelecimentos de assistência médica-hospitalar deverão possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo os tipos de doenças transmissíveis e infecções.

Parágrafo Único: para efeito deste artigo, os quartos ou enfermarias deverão dispor de banheiro exclusivo.

Art. 287 - As instalações sanitárias, em cada pavimento, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 288 - Os estabelecimentos de assistência médica-hospitalar deverão possuir instalações que permitam a esterilização de louças e talheres, com lavagens independentes em função dos tipos de doenças transmissíveis.

Art. 289 - Nos estabelecimentos de assistência médica-hospitalar, as lavanderias deverão dispor de instalações que permitam a desinfecção e esterilização de roupas.

Art. 290 - Esses estabelecimentos, quando possuam necrotérios ou funerárias deverão satisfazer às exigências deste código e a regulamentação da saúde.

Art. 291 - Ao estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, compete:

I - Executar procedimentos corretos de acondicionamento interno para o preparo da coleta, transporte e destino final;

II - Prover de meios materiais as instalações com equipamentos necessários à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional;

III - Alocar recursos humanos para treinamento adequado, responsabilizando-se pelos aspectos inerentes da saúde ocupacional;

IV - Conhecer e orientar quanto ao destino final do lixo hospitalar, separando-o do lixo convencional.

Art. 292 - Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão possuir depósito específico para resíduos de serviços de saúde, com revestimento interno de material liso, resistente e impermeável, em dimensões mínimas proporcionais à sua produção diária e com portas que possuam fechaduras.

Art. 293 - Todos os hospitais deverão possuir locais apropriados para depósito de objetos em desuso, devendo esses depósitos serem separados fisicamente do prédio do hospital.

Art. 294 - É recomendável a esterilização a vapor ou a incineração de resíduos de serviços de saúde, obedecendo às normas referentes à poluição.

CAPÍTULO XXIII Laboratórios de Análises Clínicas e Congêneres

Art. 295 - O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de radiologia e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - Piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II - Forros pintados de cor clara;

III - Compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões, de cor clara, destinados a:

a) Recepção e colheita, com área mínima de dez metros quadrados;

b) Secretaria e arquivo, com área mínima de dez metros quadrados;

c) Laboratório, com área mínima de vinte metros quadrados.

Parágrafo Único: os compartimentos destinados à colheita de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculinos e femininos, separados, e de um boxe para colheita de material, com mesa ginecológica.

Art. 296 - Os estabelecimentos de que trata este capítulo somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, podendo manter profissional responsável substituto, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

Art. 297 - Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações ou armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, piso com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 298 - As entidades descritas no artigo anterior terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§ 1º - O livro de registro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 2º - Nos laboratórios que possuam sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo,

poderá ser feito em fitas magnéticas, ou em mídias diversas equivalentes, que ficarão arquivadas à disposição da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XXIV Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 299 - Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, especializadas ou não, policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as condições seguintes:

I - Piso de material liso, resistente e impermeável, de paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material adequado segundo as normas técnicas;

II - Forros pintados de cor clara;

III - Compartimentos providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, destinados a:

a) Recepção com área mínima de dez metros quadrados;

b) Consultórios dentários com área mínima de seis metros quadrados cada;

c) Água corrente e esgotos próprios em cada consultório.

Art. 300 - A sala em que estiver instalado o aparelho de raios X deve dispor de espaço suficiente para o afastamento do profissional de saúde de uma distância mínima necessária para a sua operacionalização, com indicação precisa em local visível da sala, de acordo com indicações técnicas do fabricante do aparelho.

Art. 301 - As normas operacionais técnicas dos aparelhos de raio X deverão estar arquivadas em local de fácil acesso da autoridade sanitária, para serem observadas sempre que se fizer conveniente e necessário.

Art. 302 - Os estabelecimentos de assistência odontológica somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de profissional habilitado podendo manter responsável substituto legalmente habilitados e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Art. 303 - Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, sempre de acordo com as normas do setor e das condições sanitárias adequadas.

CAPÍTULO XXV Laboratórios e Oficinas de Prótese

Art. 304 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos comerciais em geral, deverão satisfazer mais ao seguinte:

I - Área mínima de dez metros quadrados;

II - Piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, a critério das normas técnicas;

III - Forro de cor clara;

IV - Pia com água corrente.

§ 1º - As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§ 2º - Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

§ 3º - Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Art. 305 - Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade, sempre de acordo com as normas técnicas operacionais e dos equipamentos utilizados.

CAPÍTULO XXVI

Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias e Congêneres

Art. 306 - Somente poderão se estabelecer no município os estabelecimentos enquadrados no presente capítulo que estiverem devidamente licenciados pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único: a concessão da licença sanitária, por Alvará Sanitário, far-se-á mediante apresentação de toda documentação exigida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, mediante o atendimento das demais exigências da presente legislação.

Art. 307 - São condições mínimas para o licenciamento do estabelecimento:

I - Ser de Alvenaria;

II - Boa iluminação e ventilação

III - Teto, piso e paredes de material liso, impermeável, resistente, de fácil higienização e preferencialmente de cor clara;

IV - Possuir local apropriado para guarda dos pertences dos funcionários e dos usuários;

V - O estabelecimento deverá manter-se permanentemente limpo e livre de impurezas, sendo seus equipamentos higienizados com materiais de limpezas adequados e relacionados à Vigilância Sanitária.

Art. 308 - Os profissionais que exercem a atividade de constantes deste capítulo, durante a execução de suas atividades devem:

I - Fazer uso de equipamentos de proteção individual, sempre que em contato com secreções;

II - Fazer a desinfecção dos materiais que entrarem em contato com sangue;

III - Executar os procedimentos invasivos com materiais esterilizados ou descartáveis;

IV - Fazer uso de batas e jaquetas devidamente limpos e nas dimensões e modelos apropriados aos serviços de higienização.

Art. 309 - Os profissionais que exercem a atividade de Manicure ou Pedicure, durante a execução de suas atividades devem:

I - Fazer limpeza dos materiais que entrarem em contato com a pele dos usuários, utilizando água e sabão, após o uso nos clientes;

II - Os materiais que entrarem em contato com sangue deverão ser desinfetados e esterilizados antes de serem utilizados novamente;

III - Processo de esterilização em estufa deverá respeitar o período de tempo e temperaturas adequados à esterilização dos diversos materiais utilizados nos procedimentos.

Art. 310 - Os profissionais dos estabelecimentos deverão como medida de prevenção seguir as seguintes normas, para concessão da respectiva licença sanitária:

I - Fazer uso de avental (uniforme) durante todo o expediente;

II - Higienizar as mãos antes e após o atendimento de cada cliente;

III - Fazer a limpeza, desinfecção e esterilização dos materiais e equipamentos após o uso;

IV - Fazer a limpeza do ambiente, diariamente ou sempre que necessário;

V - Somente utilizar produtos de higiene e de procedimentos profissionais com registro no Ministério da Saúde;

VI - Somente utilizar produtos importados quando possuírem rotulagem traduzida para vernáculo português;

VII - Não reutilizar embalagens e frascos vazios;

VIII - Somente utilizar produtos devidamente identificados e dentro do prazo de validade;

IX - Os produtos e equipamentos deverão ser armazenados em prateleiras ou armários, construídos de material impermeável, liso e isento de umidade;

X - As cubas para imersão de mãos e pés deverão ser descartáveis ou protegidas com material impermeável de fácil higienização;

XI - O estabelecimento deverá possuir materiais e utensílios em número suficiente para atender a clientela, de forma a impedir que os mesmos sejam reutilizados imediatamente após terem sido utilizados com outro cliente;

XII - Quando se tratarem de tratamentos estéticos e massagens, o estabelecimento deve dispor de área reservado onde o cliente tenha controle sobre a entrada de outras pessoas que não seja o profissional responsável pelo procedimento.

Art. 311 - O estabelecimento deverá proceder a limpeza, desinfecção e esterilização de acordo com o Manual de Processamento de Artigos e Superfícies do Ministério da Saúde.

Art. 312 - Os profissionais devem estar capacitados para as atividades que desenvolvem e regularizados junto aos órgãos que disciplinam e fiscalizam o exercício das respectivas profissões.

CAPÍTULO XXVII Das Piscinas e Saunas

Art. 313 - Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

I - Piscinas de uso público: as utilizáveis pelo público em geral;

II - Piscinas de uso coletivo restrito: as utilizáveis pelos condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;

III - Piscinas de uso familiar: as piscinas de residências uni-familiares;

IV - Piscinas de uso especial: as destinadas ao esporte ou a recreação e as terapêuticas.

Art. 314 - Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela legislação vigente.

§ 1º - As piscinas de qualquer categoria ficam obrigadas a executar tratamento adequado da água, de modo a evitar que venham a se transformar em possíveis focos de proliferação de vetores.

§ 2º - Todas as modalidades de piscinas deverão possuir laudos de vistoria da Vigilância Sanitária, obrigando-se seus proprietários e administradores cuidarem da regularidade desses laudos e evidarem esforços para que a autoridade sanitária providencie as visitas necessárias.

Art. 315 - É obrigatório o controle médico-sanitário dos usuários de piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, apresentando a respectiva ficha médica de aprovação, assinada por profissional legalmente habilitado e presente a área das piscinas;

§ 1º - O exame médico deverá ser atualizado pelo menos a cada seis meses;

§ 2º - No caso das piscinas familiares, quando usadas exclusivamente pela família, o controle de exames médico deve ser feito pelo médico da família.

Art. 316 - Será proibida a entrada na piscina de pessoas portadoras de doenças transmissíveis, por contágio ou veiculadas pela água, bem como com ferimentos abertos ou com curativos de qualquer natureza.

Art. 317 - É proibida nas piscinas de um modo geral, a entrada com materiais cortantes, pesados, quebradiços, perfurantes, de fácil diluição em água ou que possam reagir com os produtos de limpeza utilizados para o tratamento da água.

Art. 318 - Em todas as piscinas, com exceção das de uso familiar, os usuários deverão ser esclarecidos, por cartazes ou outros meios de comunicação, sobre o regulamento da piscina, comprimento, largura, profundidades e outras instruções a serem observadas.

Art. 319 - As piscinas deverão conter sistema hidráulico de circulação e recirculação, de água, filtro, lava-pés, chuveiro e banheiros providos de instalações sanitárias e nas públicas e especiais, reservatórios de água sempre cheio para emergências.

Art. 320 - O reservatório d'água obedecerá às seguintes especificações mínimas:

I - Revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;

II - O fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;

III - A declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas;

IV - As entradas de água do sistema hidráulico deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o reservatório d'água;

V - A saída de água para esgotamento e circulação deverá estar a baixo do nível mínimo de seu piso.

§ 1º - O reservatório de água deverá estar localizado, de maneira a manter um afastamento mínimo das divisas, que permita a circulação dos usuários.

§ 2º - Com exceção das piscinas de uso familiar, em todos os pontos de acesso à área do reservatório d'água, é obrigatória a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de 1m² (hum metro quadrado) e vinte centímetros de profundidade útil, nos quais deverá ser mantido cloro residual acima de vinte e cinco miligramas por litro.

Art. 321 - Os vestiários e as instalações sanitárias separadas e independentes de sexo, conterão, pelo menos:

I - Bacias sanitárias e lavatórios, na proporção de um para cada sessenta homens e um para cada quarenta mulheres;

II - Mictórios na proporção de um para cada sessenta homens;

III - Chuveiros, na proporção de um para cada quarenta banhistas.

§ 1º - Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos usuários na área do tanque;

§ 2º - As bacias sanitárias deverão ser localizadas de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

§ 3º - Os vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

Art. 322 - As piscinas existentes em creches e escolas deverão ter profundidade de acordo com a faixa etária a que se destina e ser circundadas por gradil de proteção, com altura mínima de um metro e vinte centímetros, com portão de acesso confeccionado com material que ofereça total segurança aos usuários.

Art. 323 - As saunas, além de obedecerem às Normas Técnicas Especiais, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 324 - As piscinas e saunas atenderão as normas técnicas específicas para suas respectivas construções e utilizações, tanto do ponto de vista da engenharia civil como técnicos dos vários equipamentos por elas utilizados, sempre com observância dos serviços da Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XXVIII

Dos Alimentos

Seção I

Dos Produtos de Origem Animal

Art. 325 - A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo, ou ainda empregar na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras, quando:

I - Provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

II - Submetidos a processos adequados de resfriamento no próprio matadouro ou abatedouro e transportado ou armazenado nos estabelecimentos de distribuições apropriados e a temperaturas nos padrões técnicos específicos.

Art. 326 - Toda pessoa proprietária ou responsável por açougue ou similar, somente pode armazenar, beneficiar, fracionar e vender carnes de animais de abate, sendo vedada qualquer atividade industrial ou o abate de animais nas suas dependências.

Art. 327 - A pessoa proprietária ou responsável por açougue ou similar é permitido:

I - A venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda, em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras ser inutilizadas;

II - A venda de carnes crusas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se no caso de preparações à base de carne moída, as disposições do item anterior;

III - A comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, isolados do depósito e da exposição de carnes "in natura", sendo proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.

Art. 328 - A toda pessoa proprietária e/ou responsável por açougue ou similar é vedado:

I - Exportar carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelo órgão competente, sob pena de apreensão;

II - Usar o cepo, a machadinha, tábua, pranchões ou qualquer outro material dessa natureza que não seja impermeabilizado, para fracionar carnes;

III - Manter a carne em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

IV - Manter no mesmo compartimento dos baús ou câmaras frigoríficas, duas ou mais espécies de carne ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando adquado isolamento;

V - Utilizar aparelhamento para preparo de carnes conservadas;

VI - Manter o sebo a ser removido para fins industriais, nos compartimentos destinados às carnes.

Art. 329 - Toda pessoa proprietária ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que as carnes e vísceras não permaneçam fora de refrigeração nem expostas, sem proteção a poeiras, insetos e outros animais, ao manuseio por parte do comprador e a outras contaminações.

§ 1º - É tolerada a permanência de carnes de refrigerador fora do mesmo, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento e à sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser imediatamente após, colocadas nos dispositivos de refrigeração.

§ 2º - É concedido o prazo máximo de três horas, reduzível pela autoridade de saúde, para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com esta legislação serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.

Art. 330 - Toda pessoa proprietária ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedecam às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas previstas neste código e na legislação federal e estadual pertinente.

Art. 331 - Toda pessoa que trabalha com produtos comestíveis derivados de carnes deve usar, desde o recebimento até a embalagem, uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e botas.

Art. 332 - O fracionamento de carnes e vísceras em geral para comercialização no estado cru, constitui atividade privativa dos açougueiros, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.

§ 1º - A venda de carnes e vísceras nas feiras livres, inclusive de aves e pequenos animais, somente é tolerada quando observadas as exigências específicas mínimas desta legislação;

§ 2º - Os recipientes que acondicionarem as carnes e vísceras devem satisfazer as condições sanitárias e higiênicas previstas nesta legislação.

Art. 333 - Aplicam-se aos derivados e subprodutos comestíveis as mesmas disposições regulamentares referentes às carnes no que lhes forem aplicáveis, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação pertinente.

Parágrafo Único: os derivados de carnes, como embutidos, conservas e pratos prontos não podem apresentar pêlos, matérias estranhas, larvas e restos de insetos.

Art. 334 - O responsável por açougue ou similar, para a sua construção e instalação, deve obedecer além das exigências contidas nesta legislação e nas legislações pertinentes.

Art. 335 - Os açougueiros e similares devem ter:

I - Uma porta, no mínimo, abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;

II - Piso de material integral, liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de raias para escoamento de águas de limpeza;

III - Paredes íntegras revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não-corrosível, de cor clara;

IV - Pia com água corrente;

V - Instalações frigoríficas de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação de carnes e vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado;

VI - Balcão expositor refrigerado, com tampa;

VII - Tampos de balcões impermeáveis, revestidos com material liso e resistente e providos de anteparos para evitar o contato do consumidor com a carne;

VIII - Câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósito de produtos alimentícios derivados de carne e pescado pré-embalado;

IX - Instalações sanitárias ou acesso a elas, na forma desta legislação e da legislação específica sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 336 - A pessoa proprietária ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado é vedado:

I - A industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, salvo se projetado especialmente para esse modelo comercial e industrial;

II - O preparo ou o fabrico de conserva de peixe;

III - A abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado.

Parágrafo Único: as peixarias e entrepostos de pescado podem comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade.

Art. 337 - A pessoa deve manter o pescado sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos apropriados, mesmo que sejam em caixas de isopor mas que não apresentem más condições de uso e deterioração do produto.

Art. 338 - A pessoa deve providenciar para que as escamas, vísceras e demais resíduos do pescado sejam guardados em recipientes adequados e retirados diariamente, ou mais vezes, se necessário.

Art. 339 - Toda pessoa proprietária ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedecam às exigências sanitárias higiênicas e tecnológicas previstas nesta legislação e na legislação federal pertinente.

Art. 340 - A pessoa deve, na industrialização e no comércio de derivados e subprodutos comestíveis do pescado, obedecer aos preceitos desta legislação, resguardadas no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação pertinente.

§ 1º - A industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, só são permitidos em estabelecimentos industriais devidamente licenciados pela autoridade de saúde.

§ 2º - É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos curados ou em conserva, qualquer que seja a forma de seu processamento, exceto o pescado miúdo, a critério do órgão competente.

Art. 341 - É permitida a venda de pescado, fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, nos seguintes casos e condições:

- I - *In natura*, pescado fresco, quando a pesca for realizada por pescador profissional devidamente matriculado no órgão federal competente, devendo o gelo representar, no mínimo, 30% do peso da mercadoria;
- II - *"In natura"*, descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, desde que observadas as exigências específicas mínimas da legislação;
- III - Pré-embalado e congelado, devidamente rotulado e oriundo de estabelecimento industrial licenciado, em estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e outros desde que mantido em dispositivos congeladores semi-fixos, de funcionamento automático quanto à produção de frio adequado, observadas as demais exigências regulamentares e a critério do órgão competente.

Parágrafo Único: a venda de pescados fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, somente será permitida desde que o local obedeça às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas, devendo-se, para o comércio, obter a autorização da Diretoria de Vigilância Sanitária.

Art. 342 - Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de pescado, para a sua construção e instalação deve obedecer além das exigências desta legislação e da legislação federal, as da legislação específica sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 343 - Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior, devem ter:

- I - Piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza;
- II - Paredes íntegras, revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável e não-corrosível;
- III - Pia com água corrente;
- IV - Instalação frigorífica proporcional ao estoque;
- V - Coletor para resíduos, com tampa;
- VI - Tampa dos balcões impermeabilizados com material liso e resistente;
- VII - Instalações sanitárias, ou acesso a elas, na forma desta legislação.
- Parágrafo Único: as peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para a descamação, esfolia, evisceração e filetagem.

Art. 344 - A pessoa somente pode comercializar, ou utilizar na indústria de alimentos, ovos frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.

§ 1º - Os ovos devem, para ser vendidos, conter na embalagem a declaração expressa da espécie do animal;

§ 2º - É proibido usar para a conservação dos ovos quaisquer processos ou substâncias que possam torná-los prejudiciais para o consumo humano.

Art. 345 - A pessoa proprietária ou responsável por veículos, depósitos, câmaras e dispositivos frigoríficos, onde se transportam, guardam ou armazenam ovos, deve mantê-los limpos, livres de carnes, hortaliças ou outros produtos que por sua natureza, passam-lhes transmitir odores ou sabores estranhos.

Art. 346 - Toda pessoa proprietária ou responsável por aviários, granjas e outras propriedades afins nas quais estejam apresentando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não pode destinar sua produção às indústrias ou ao comércio, ficando a mesma interditada, cautelarmente, até que prove, com documentação fornecida pela autoridade de saúde, que cessou a zoonose.

Art. 347 - Toda pessoa deve realizar a conservação do leite *"in natura"* através do emprego exclusivo do frio, ressaltado o leite esterilizado.

Art. 348 - O consumo do leite, quando adquirido *in natura*, deve receber em casa tratamento de fervura adequado através de fervura para a descontaminação.

Art. 349 - É proibido o consumo do leite *in natura* nos currais, tanto pelos trabalhadores da propriedade como por quaisquer outra pessoa, ficando o proprietário responsável pro responder administrativa e civilmente pro essa prática.

Art. 350 - Os proprietários de vacarias destinadas a vender leite direto para o consumo humano e para a indústria ou comércio, devem manter os cuidados higiênicos na coleta, transporte e manuseio com o leite e os vasilhames destinados ao seu armazenamento, apresentando a autoridade sanitária os procedimentos que são usados.

Art. 351 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento que comercialize leite deve equipá-lo, obrigatoriamente, de refrigeradores ou outros dispositivos de refrigeração exclusivos para o seu depósito e, para serviço quente, de dispositivo que o mantenham constantemente aquecido em temperatura adequadas.

Art. 352 - É proibido proceder a abertura das embalagens originais para venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 353 - A pessoa só pode fazer a entrega de leite pasteurizado a domicílio ou realizar o seu comércio ambulante, obedecidas as seguintes condições:

- I - Fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido o seu fracionamento;
- II - Transporte em veículo licenciado;

Seção II

Dos Produtos de Panificação, de Confeitarias e das outras Massas Alimentícias

Art. 354 - A pessoa, nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria e outras massas alimentícias devem:

I - Usar fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas *"iscas"* de massas;

II - Acondicionar de forma correta e proteger de contaminações os produtos fabricados.

Art. 355 - Para a comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, devem-se cumprir as seguintes exigências:

I - Cada unidade de pão e demais produtos conterrâneos, independentemente de forma, peso, tipo ou finalidade, quando destinada à exposição ou venda em local que não seja a

própria firma produtora, ao sair desta, deve estar acondicionada em invólucro fechado e rotulado, de forma a evitar contaminações por elementos nocivos à saúde;

II - No fornecimento a granel, os pães e demais produtos de panificação e confeitaria devem ser acondicionados também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições exigidas no item anterior;

III - A exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e sua venda efetuada com o envolvimento dos mesmos em papel ou em sacos de papel ou plástico.

Art. 356 - Toda pessoa ao proceder a secagem das massas alimentícias e produtos conterrâneos deve fazê-lo de acordo com normas técnicas específicas previamente apresentadas a autoridade de saúde.

§ 1º - As massas, durante a operação de secagem, devem ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras limpas e desinfetadas;

§ 2º - As massas alimentícias estão sujeitas às demais disposições referentes aos produtos de panificação e confeitaria.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Caldo de Cana

Art. 357 - Na preparação de caldo de cana para consumo, imediato ou não, deve observar as seguintes exigências:

I - A cana destinada à moagem deve sofrer seleção e lavagem em água corrente, a fim de ser separada de qualquer substância estranha;

II - O caldo obtido em instalações apropriadas, deve passar em aparelhos coadores limpos e capazes de separarem ao máximo o caldo dos resíduos sólidos da cana;

III - A cana utilizada deve ser raspada no momento da moagem e estar em condições satisfatórias para o consumo;

IV - A estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente licenciado pela autoridade de saúde e mantido em perfeitas condições de higiene;

V - 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.

Seção IV

Dos Produtos Liquidificados

Art. 358 - Os produtos liquidificados, tais como vitaminas, iogurtes e similares devem obedecer, ainda, aos seguintes requisitos:

I - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados devem estar em perfeitas condições de consumo;

II - O leite utilizado deve ser pasteurizado, fervido e refrigerado previamente;

III - Antes do processamento dos produtos a que se refere este artigo, os mesmos devem passar pela lavagem e desinfecção apropriadas;

IV - Antes do acondicionamento dos produtos em geladeiras e em expositores de guarda, devem os mesmos ser lavados e desinfetados evitando a sua exposição a moscas, mosquitos, bactérias, fungos e outros animais e condições desfavoráveis do meio ambiente.

Seção V

Das Frutas e Hortaliças

Art. 359 - As frutas, hortaliças e assemelhados para serem comercializados ou industrializados devem provir de horta que assegure higiene ambiental nas áreas de cultivo e produção, a fim de evitar riscos de saúde pública.

Art. 360 - Durante o transporte das frutas e hortaliças devem ser abrigadas contra poeiras e sujidades e, ainda, protegê-las dos raios solares diretos.

Art. 361 - A pessoa que cultive ou comercialize frutas e hortaliças *"in natura"* deve armazená-las ou depositá-las em local fresco e bem ventilado, sobre estrados que permitam a circulação do ar.

§ 1º - A conservação de frutas e hortaliças mediante aplicação de frio deve observar a tecnologia adequada;

§ 2º - A maturação forçada de frutas deve ser feita com a observação das condições de higiene e técnica previamente aprovadas pela autoridade de saúde.

Art. 362 - A pessoa ao utilizar frutas e hortaliças nos estabelecimentos industriais e comerciais, para a elaboração de produtos alimentícios e preparo de refeições, respectivamente, deve fazer sua prévia limpeza e, a critério da autoridade de saúde, desinfecção por método previamente aprovado.

Art. 363 - Toda pessoa está proibida de expor à venda, bem como de fazer aproveitamento para preparação, de produtos industriais ou culinários de:

I - Frutas que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

II - Frutos fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade de saúde, os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

IV - Frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos e/ou deteriorações.

Art. 364 - As frutas e hortaliças e seus produtos derivados não devem apresentar sujeiras e restos de insetos.

Art. 365 - O amadurecimento forçado de frutas através do processo de uso de carboreto ou outros meios quaisquer deve ser comunicado a autoridade sanitária competente e ser posto a venda a população após período de maturação adequado, nos termos das especificações técnicas apropriadas.

Seção VI

Do Controle e Fiscalização de Alimentos e Bebidas

Art. 366 - No controle dos alimentos e bebidas devem ser verificadas as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

Parágrafo Único: o controle dos alimentos e bebidas deve estender-se ao cumprimento das exigências de registro e rotulagem.

Art. 367 - A fiscalização dos alimentos e bebidas deve ser efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

Parágrafo Único: os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à autoridade de saúde, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições desta legislação.

Art. 368 - A autoridade de saúde tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua ou venda alimentos.

Art. 369 - A pessoa proprietária, detentora, possuidora, responsável ou depositária dos alimentos e bebidas ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibida de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou modificá-los, no todo ou em parte, ou de empregá-los de qualquer forma, sob pena das sanções legais e regulamentares previstas.

Art. 370 - Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros, encontrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes para o lixo ou inutilizados.

Art. 371 - A pessoa proprietária ou responsável por estabelecimentos que produzem ou fracionem alimentos é responsável por todo o produto que envie ao comércio, devendo, no caso de ocorrerem defeitos por falhas na elaboração, acondicionamento ou transporte, proceder ao seu aproveitamento condicional ou inutilizarão conforme o caso.

§ 1º - Ressalvado o período de análise fiscal, é proibido nos estabelecimentos mencionados neste artigo, o armazenamento por mais de 48 (quarenta e oito) horas, de produtos devolvidos por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

§ 2º - Na ocorrência do parágrafo anterior, mesmo não decorrido o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, se a autoridade de saúde constatar que a mercadoria não se acha em condições de aproveitamento condicional, identificada ou devidamente separada das demais, a mesma será apreendida.

Art. 372 - Os alimentos destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, quando encontrados expostos à venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art. 373 - A autoridade de saúde pode, cautelarmente, apreender ou sustar a distribuição, venda ou consumo de alimentos e bebidas, interditar estabelecimentos relacionados com os mesmos, bem como tomar quaisquer outras medidas, sempre que a defesa da saúde pública assim o exigir.

Art. 374 - A pessoa somente pode expor ao consumo ou entregar à venda alimento devidamente registrado no órgão sanitário competente.

Art. 375 - o responsável por estabelecimento industrial ou comercial de gêneros alimentícios, inclusive de aditivos intencionais, deve rotulá-los de acordo com as disposições da legislação federal vigente e demais normas pertinentes.

Parágrafo Único: as disposições deste artigo aplicam-se também aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 376 - A pessoa deve providenciar que os rótulos mencionem em caracteres perfeitamente legíveis, os seguintes elementos:

I - O nome do alimento;

II - Nome do fabricante ou produtor;

III - Sede da fábrica ou local de produção, com endereço e telefone;

IV - Número de registro do alimento no órgão federal competente;

V - Indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;

VI - Componentes do produto ou composição química e processamento físico;

VII - Outras indicações que venham a ser fixadas em legislação ou norma técnica.

§ 1º - Quando se tratar de alimento perecível o rótulo deve conter ainda o número de identificação da partida, o lote e a data de fabricação e de validade;

§ 2º - Quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não-padrонizado, o rótulo deve conter ainda a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente.

§ 3º - Os alimentos rotulados no país, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, devem trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada sem a devida tradução;

§ 4º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação podem trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 5º - Os rótulos dos alimentos destinados, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 6º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos, sempre que possível, devem ser acompanhados da denominação comum correspondente.

§ 7º - O disposto neste artigo se aplica no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 8º - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 377 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados devem conduzir a respectiva indicação, em caracteres facilmente legíveis.

Art. 378 - A isenção de registro no órgão competente federal não dispensa o alimento da exigência de rótulo.

Parágrafo Único: Para os alimentos neo-protégidos por invólucros, é obrigatória a imediata apresentação de comprovante de procedência, quando solicitado pela autoridade competente.

CAPÍTULO XXIX

Abastecimento de Água

Art. 379 - Toda pessoa está proibida de poluir ou contaminar os mananciais de superfície e subterrâneo, tais como a água de curso e fonte, ou qualquer outra unidade de sistema de abastecimento de água, como adutora, reservatório e rede de distribuição.

Parágrafo Único: É obrigatória a denúncia por quem tenha conhecimento de atitudes que ponham em risco a contaminação dos reservatórios de água, sendo obrigação da Vigilância Sanitária a manutenção em sigilo do denunciante sob pena de responsabilidade da autoridade sanitária, salve se autorizada a expor a identidade do denunciante, pelo mesmo.

Art. 380 - Toda pessoa proprietária e/ou responsável por sistema de abastecimento de água deve obter a aprovação do serviço de saúde competente, para a sua instalação e utilização, submetendo-se às normas regulamentares, entre as quais as referentes à tomada de amostras para análise, fiscalização técnica de aparelhos e instrumentos e ainda garantir a segurança e potabilidade da água.

Art. 381 - A pessoa que realizar captação de água para abastecimento, poderá realizá-la em manancial de superfície ou subterrâneo, com parâmetros físicos, químicos e biológicos que permitam um tratamento adequado e suprimento de água suficiente para os fins a que se destina, atendendo sempre aos padrões estabelecidos para o tipo de consumo.

Art. 382 - O responsável pela operação de sistemas de abastecimento público de água potável deverá adotar, obrigatoriamente, as normas desta Legislação e obedecer aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde, sujeitando-se à fiscalização e ao controle do exato cumprimento dos mesmos.

Parágrafo único. A fiscalização e o controle de que trata este artigo, será exercida pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 383 - A pessoa proprietária ou usuária, responsável por edificações residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema de abastecimento de água, será obrigada a fazer as respectivas ligações ao sistema.

§ 1º - Toda edificação deverá ter suprimento de água potável em quantidade suficiente ao fim ou uso a que se destina e será dotada das instalações necessárias ao abastecimento, de acordo com a legislação e com as normas Técnicas.

§ 2º - A pessoa também poderá em edificações, fazer uso de fonte própria, desde que a água dela proveniente apresente-se conforme os padrões de potabilidade exigidos, confirmados através de análise específica em laboratório oficial.

§ 3º - As edificações deverão possuir sistema próprio de abastecimento de água, sempre que o serviço local não tiver condições de proporcionar o devido atendimento através de suas redes, obedecendo ao disposto no parágrafo anterior.

Art. 384 - A pessoa proprietária ou responsável por edificações construirá os reservatórios com observância às seguintes condições:

I - O material empregado na construção e no revestimento, não poderá poluir ou contaminar a água;

II - As paredes internas terão superfície lisa, impermeável e resistente;

III - Serão perfeitamente estanques e possibilitarão esgotamento total;

IV - A cobertura será adequada com a abertura de visita, de modo a permitir inspeção e será dotada de rebordo e tampa;

V - Terão torneira de bôia na entrada da tubulação de alimentação;

VI - O extravasor terá diâmetro superior ao da canalização de alimentação, desaguando em ponto perfeitamente visível, e não será ligado diretamente à rede pluvial ou de esgoto doméstico, sendo que, o extravasor deverá ainda, ser dotado de dispositivo protetor com tela que impeça o acesso de insetos e pequenos animais, poeiras, líquidos ou qualquer matéria estranha;

VII - A canalização de limpeza funcionará por gravidade ou por meio de elevação mecânica, no caso de reservatórios superiores;

VIII - Sobre o reservatório não poderão ser construídos depósitos de lixo, incinerados ou qualquer edificação que possa poluir ou contaminar a água e impedir o acesso à abertura de inspeção ou dificultar o esgotamento e a extravasão;

IX - As tampas dos reservatórios deverão permanecer sempre desimpedidas, sendo proibido o acúmulo de objetos sobre as mesmas;

X - A limpeza e desinfecção dos reservatórios será efetuada obrigatoriamente, uma vez por ano no mínimo, e de acordo com a técnica prescrita pelas normas de saúde;

Parágrafo Único: o prazo para limpeza e desinfecção dos reservatórios, de que trata o inciso X deste artigo, poderá ser alterado, a critério da autoridade de saúde.

Art. 385 - A autoridade de saúde fará sempre que necessário, a tomada de amostra para análise, das águas de todos os sistemas de abastecimento de água, público ou particular.

Parágrafo Único: toda tomada de amostras para análise de água de abastecimento, bem como suas respectivas análises, deverão ser efetuadas de acordo com as normas técnicas, estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 386 - O controle das águas de que trata este capítulo será realizado pela Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, pelos órgãos responsáveis pelos serviços de abastecimento público de água, e pelo órgão estadual de controle ambiental, nos aspectos de suas respectivas competências, obrigando-se aos órgãos responsáveis pela exploração do comércio de águas a colocar a disposição, periodicamente e em função do controle permanente, os dados de avaliação para conhecimento do público.

Art. 387 - Toda pessoa domiciliada ou residente em local onde não houver sistema de abastecimento de água potável, poderá abrir poços ou aproveitar fontes para fornecimento da água potável, desde que satisfeitas as exigências sanitárias fixadas nesta legislação e em normas técnicas.

Art. 388 - Toda pessoa é obrigada a dar escoamento das águas servidas ou residuárias, oriundas de qualquer atividade, e as pluviais, em sua propriedade, conforme as instruções da Autoridade de Saúde.

Art. 389 - Caberá à autoridade de saúde a fiscalização técnica de todos os aparelhos e instrumentos utilizados nos sistemas de abastecimento público de água, bem como de todos os reservatórios de água urbanos e rurais independente de sua destinação.

CAPITULO XXX

Do Controle das Zoonoses e dos Animais

Seção I

Do Controle das Zoonoses

Art. 390 - Para os efeitos deste código e das Normas Técnicas Especiais, entende-se por zoonose a infecção ou doença infecciosa transmissível, sob condições naturais e sociais de animais ao homem e vice-versa.

Art. 391 - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público, bem como em locais onde há hospedagens de pessoas e alimentação.

Art. 392 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo Único: os cães mordedores ou bravos somente poderão sair às ruas devidamente amordaçadas.

Art. 393 - São proibidos, a juízo do órgão sanitário responsável, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna brasileira e exótica, conforme legislação federal.

Art. 394 - Somente será permitida a exibição artística ou circense de animais, após a concessão do laudo específico, emitido pelo órgão sanitário responsável.

Parágrafo Único: o laudo mencionado neste artigo apenas será concedido, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 395 - Não serão permitidos, em residência particular, a criação, o alojamento e a manutenção de mais de cinco animais, no total, das espécies canina ou felina, com idade superior a noventa dias.

§ 1º. A criação, alojamento e a manutenção de animais em quantidade superior ao estabelecido neste artigo, caracterizar-se-á como canil de propriedade privada.

§ 2º. Os canis de propriedade privada somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedido laudo pelo órgão sanitário responsável, renovado anualmente.

Art. 396 - É expressamente proibida a manutenção de animais em estabelecimentos residenciais e comerciais que tragam incômodos e desconforto à vizinhança.

Art. 397 - É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais, de saúde, escolas, piscinas, praias e feiras, entre outros da mesma espécie e finalidades públicas e coletivas.

Parágrafo Único: excetuam-se da proibição deste artigo os locais, recintos e estabelecimentos legal e adequadamente instalados, destinados a criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 398 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que doméstico, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 399 - É proibida a utilização ou a exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art. 400 - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em qualquer atividade, em que sejam submetidos a esforço físico acentuado ou estresse.

Seção II

Da Apreensão de Animais

Art. 401 - Será apreendido todo e qualquer animal:

I - Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso público;

II - Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III - Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV - Mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V - Cuja criação ou uso sejam vedados por este código.

§ 1º - Os cães apreendidos na via pública serão sacrificados após setenta e duas horas, caso não sejam retirados pelos seus responsáveis, os quais serão obrigados a providenciar a vacinação e o registro do animal no serviço competente, antes de sua retirada;

§ 2º - Os animais apreendidos, quando em boas condições de saúde poderão ser doados a pessoas que interessem o seu domínio, desde que se comprometam em zelar e manter o animal dentro das normas de saúde e deste código;

§ 3º - Todo animal desaparecido da residência de seu proprietário deverá ser imediatamente comunicado ao serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, identificando as suas respectivas características.

Art. 402 - Todo animal urbano ou rural, destinado a criação doméstica, deverá ter registro no serviço de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, identificando em sua ficha de inscrição o nome, idade, cor ou cores, características físicas, raça e estado de saúde.

Art. 403 - O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo da autoridade sanitária, ser sacrificado no respectivo lugar onde se encontra, ressalvado os casos de agravos a pessoas menores, idosas ou com deficiências psico-emocionais que não possam assistir ao abate.

Seção III

Dos Animais Sinantrópicos e Roedores

Art. 404 - É proibido o acúmulo de lixo ou materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 405 - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de água estagnada, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 406 - Nas obras de construção civil é obrigatória a drenagem permanente das águas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 407 - Para os efeitos deste código e das normas técnicas especiais, consideram-se roedores de importância sanitária os ratos e camundongos conhecidos como ratos domésticos ou simplesmente ratos.

Art. 408 - Para os programas de combate a roedores, desenvolvidos por entidades públicas, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

I - Levantamento do problema, abrangendo:

a) Espécies infestantes;

b) Grau de infestação;

c) Determinação da área infestada;

d) Fonte de alimentação;

II - Atividades educativas e de divulgação, abrangendo:

a) Educação sanitária;

b) Campanha de divulgação.

III - Atividades de controle, abrangendo:

a) Desratização;

b) Medidas de desratização;

c) Avaliação de resultados;

d) Vigilância.

Art. 409 - Na ação contra os roedores de importância sanitária, caberão:

I - A autoridade sanitária, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;

II - Ao Centro de Controle de Zoonoses, a execução das ações de combate indicadas pela autoridade sanitária;

III - Aos particulares, as medidas de desratização nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

§ 1º - Nos casos de epidemia ou surtos epidêmicos transmitidos ou relacionados com roedores, baratas e outros insetos, as medidas de controle serão de responsabilidade da autoridade sanitária.

§ 2º - Na ocorrência de casos humanos de peste, observar-se-á a legislação federal.

Seção IV

Do Uso dos Inseticidas e Raticidas

Art. 410 - Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único: o saneamento deverá ser feito semestralmente, com um sistema de manutenção mensal, por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de vigilância sanitária do município, com registro no CRQ - Conselho Regional de Química.

Art. 411 - A empresa executora dos serviços após sua conclusão emitirá o competente Certificado de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo Único: as empresas farão registro junto ao órgão de vigilância sanitária municipal dos certificados emitidos.

Art. 412 - Os serviços de aplicação de inseticidas, raticidas e similares deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança, durante a sua aplicação.

Parágrafo Único: as manipulações de tais produtos devem ser feitas em local adequado e por pessoal especializado.

Art. 413 - Someterão ser emitidos Laudos de Vistoria Sanitária aos estabelecimentos que industrializem e comercializem gêneros alimentícios e outros estabelecimentos de trabalho em geral que apresentarem cópia autêntica do Certificado de Desratização e Desinsetização, emitido por empresa especializada.

Parágrafo Único: nas visitas de rotina cabe à autoridade sanitária solicitar cópia autêntica do referido certificado, fazendo constar a referida cópia ou registro no processo administrativo gerado.

Art. 414 - Somente poderão ser empregados para fins domésticos, inseticidas, raticidas e similares registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade, assim como os de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas, conforme legislação vigente.

§ 1º - Todos os produtos citados no "caput" deste artigo devem conter em sua embalagem as expressões básicas em letras maiúsculas:

a) CUIDADO, LEIA O RÓTULO!

b) CUIDADO, PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELA!

§ 2º - Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: PROIBIDA A VENDA DIRETA AO PÚBLICO.

Art. 415 - Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos, bem como os cuidados que deverão ser mantidos antes e depois da aplicação dos produtos.

Art. 416 - O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir obrigatoriamente cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo Único: o pessoal referido no "caput" deste artigo, quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual.

CAPÍTULO XXXI

Do Controle do Lixo

Art. 417 - O lixo das residências, de estabelecimentos comerciais, industrial e agropecuários será recolhido em coletores apropriados móveis e quando semi-moventes deverão ser colocados à porta das residências ou estabelecimentos em média 30 minutos antes do horário previsto pelo órgão de limpeza.

Art. 418 - Não serão considerados como lixo os resíduos industriais, de oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de obras ou demolições, os restos de forragens de cocheiras ou estábulos, a terra, as folhas e os galhos árvores e restos de jardins, salve no caso desse último, se em pequena monta.

Art. 419 - Os cadáveres de animais encontrados nas vias públicas serão recolhidos pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal, que providenciará a cremação ou enterramento, devendo seus proprietários serem comunicados quando identificados, bem como responsabilizados pelo evento.

Art. 420 - É proibido o despejo, nas vias públicas e terrenos sem edificação, de cadáveres de animais, entulhos, lixo de qualquer origem, quaisquer materiais que possam ocasionar incômodos à população ou prejudicar a saúde da comunidade em geral.

Art. 421 - As instalações coletoras de lixo, existentes nas habitações ou estabelecimentos, deverão ser providas de dispositivos adequados à sua limpeza e lavagem segundo os preceitos de higiene.

Art. 422 - Aos procedimentos orientados pela Prefeitura para reciclagem do lixo, esses devem ser seguidos pela população, enquanto a Prefeitura fará a coleta e destinação definitivas.

Art. 423 - A Prefeitura destinará e normatizará o local de destino final do lixo, sempre observando:

I - O controle da reciclagem;

II - A diferenciação básica entre lixo residencial, industrial, comercial e hospitalar.

Art. 424 - O Município de Pendência desenvolverá estudos técnicos para a criação de aterro sanitário para depósito e compostagem do lixo, em um prazo máximo de três anos.

Art. 425 - A implantação de aterro sanitário fica condicionada a inclusão da meta no Plano Plurianual de Desenvolvimento e da disponibilidade de recursos municipais em convênio com os governos estadual e federal.

Art. 426 - Os resíduos sólidos não serão classificados como lixo, mas terão áreas específicas para sua reciclagem.

Art. 427 - O Município de Pendência poderá desenvolver projeto junto com a iniciativa privada para o devido aproveitamento do lixo quando não desejar o fazer diretamente.

CAPÍTULO XXXII

Do Cuidado Com os Mortos

Seção I

Dos Necrotérios e Funerárias

Art. 428 - Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados, iluminados e asseados com produtos de limpeza registrados nos órgãos competentes.

Art. 429 - As funerárias deverão ter pelo menos:

I - Sala de vigília;

II - Sala de descanso e espera;

III - Instalações sanitárias distintas para cada sexo;

IV - Bebedouro fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

Parágrafo Único: São permitidas copas em locais adequadamente situados.

Seção II

Dos Cemitérios

Art. 430 - Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contra vertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento, devendo possuir iluminação e abastecimento de água destinado a conservação dos jardins, do próprio cemitério e das sepulturas.

Parágrafo Único: em caráter excepcional, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitérios em regiões planas.

Art. 431 - Os cemitérios deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos, ou outras áreas abertas, com largura mínima de quinze metros, em zonas abastecidas por redes de água, e de trinta metros, em zonas não providas de redes de água.

Art. 432 - O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

Art. 433 - Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Art. 434 - Nos cemitérios, deverão haver, pelo menos:

I - Local para administração e recepção;

II - Depósito de materiais e ferramentas;

IV - Vestiários e instalação sanitária para empregados;

V - Instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art. 435 - Nos cemitérios pelo menos dez por cento de suas áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

§ 1º - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo;

§ 2º - Os cemitérios poderão ser:

a) Públlicos;

b) Privados.

Art. 436 - Os vasos ornamentais devem ser preparados de modo a não conservarem água a fim de evitar a proliferação de insetos, bem como devem ser utilizados por plantas com raízes condizentes com suas respectivas dimensões.

Seção III

Dos Procedimentos Relativos ao Sepultamento

Art. 437 - A pessoa responsável pelo sepultamento só pode efetuar o mesmo decorridas 24 horas da morte, salvo os casos especiais em que a autoridade de saúde julgar conveniente diminuir este prazo.

Art. 438 - A pessoa responsável pela colocação de restos mortais em jazigo, carneira, nicho de cemitério vertical ou outro local onde o cadáver ou os restos mortais não entrem em contato com a terra, deve vedar imediatamente o local após o sepultamento.

Art. 439 - O sepultamento de cadáver não-identificado ou de indigente é da responsabilidade da Prefeitura Municipal, devendo ser observado ao seguinte:

I - Coleta de material cadáverico e guarda do mesmo em local apropriado para a devida análise, por um período nunca inferior a cinco anos;

II - Vencido o período de cinco anos o material deverá receber destinação específica e ser enterrado ou incinerado depois do registro do mesmo no livro de registro do cemitério.

Art. 440 - Na suspeita de óbito ocorrido por doença transmissível, a autoridade de saúde pode exigir a necropsia ou exumação para verificar a causa básica da morte.

Seção IV

Da Declaração de Óbito e da Certidão de Óbito

Art. 441 - O sepultamento de pessoas somente pode ser efetuado após apresentação de certidão de óbito, expedida pelo Cartório do Registro Civil que deverá emitir-lo mediante apresentação da declaração de óbito fornecida pela autoridade de saúde competente.

Parágrafo Único: o cartório de Registro Civil arquivará uma via da declaração de óbito e remeterá outra via para a autoridade de saúde no prazo máximo de 10 dias.

Art. 442 - Os responsáveis pelo sepultamento de pessoa que faleceu quando internada sob tratamento médico, devem requerer a declaração de óbito diretamente do médico que a assistiu ou da autoridade hospitalar competente.

Parágrafo Único: somente será dispensada a declaração de óbito quando não houver médico no lugar do falecimento, devendo neste caso; os responsáveis pelo sepultamento, acompanhados por duas testemunhas, fazer a certidão de óbito em Cartório de Registro Civil para assento do mesmo.

Art. 443 - A pessoa responsável pelo sepultamento de partes do corpo humano seccionadas por amputação cirúrgica, ou por acidente, deve solicitar atestado do médico que atendeu o paciente ou do Instituto Médico Legal.

§ 1º - O atestado será arquivado na sede da administração do cemitério onde se fez o enterro;

§ 2º - O atestado deve conter, além dos dados pessoais, a especificação da parte seccionada, da causa da amputação e da causa mortis.

Seção V

Das Urnas Funerárias

Art. 444 - O cadáver só pode ser colocado em urna funerária quando houver autorização de pessoa responsável pelo mesmo, cuidando para que o ónus não recaia sob pessoa que não autorizou;

Art. 445 - A pessoa responsável pelo sepultamento de cadáver deve fazê-lo em urnas funerárias de madeira, trabalhadas ou não, sendo facultativo o uso de revestimento com material desagradável, proibido o uso de material não degradável.

§ 1º - Para o transporte de cadáveres vitimadas por doenças transmissíveis, as urnas funerárias devem ser de madeira, trabalhadas ou não, hermeticamente fechadas;

§ 2º - Não é possível o uso de materiais alternativos para a confecção de urnas funerárias enquanto os mesmos não tiveram registro e laudos técnicos aprovando a sua utilização.

Seção VI

Do Transporte de Cadáveres

- Art. 446 - O transporte de cadáveres deverá ser feito em urnas adequadas e só entrão e sairão do território do município em condições favoráveis ao seu translado e observar-se-ão basicamente ao seguinte:
- I - Certidão de óbito;
 - II - Ata de embalsamamento ou ata de formalização, quando for o caso;
 - III - Licença para translado de cadáver, fornecida pelas autoridades de saúde e judicial do local onde ocorreu o falecimento;
 - IV - Dispensar-se-ão as formalidades previstas neste artigo quando da condução do cadáver por órgão responsável pela perícia técnica, no caso o ITEP-RN.
 - V - A licença para translado de cadáver deve conter nome, sexo, idade e destino da pessoa falecida, bem como a identificação do responsável pelo translado.

TÍTULO II

DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DO CÓDIGO SANITÁRIO

CAPÍTULO XXXIII

Do Poder de Polícia da Vigilância Sanitária

- Art. 447 - O Poder de Polícia Sanitária do município tem por finalidade a aplicação de normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:
- I - Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos e em construções;
 - II - Dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
 - III - Das condições de higiene, da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
 - IV - Dos mercados, feiras-livres ou controladas, ambulantes de alimentos, matadouros e congêneres;
 - V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas e particulares em geral;
 - VI - Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
 - VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleleiros, manicure, pedicure e dos institutos de beleza afins;
 - VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público ou particular;
 - IX - Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas estabelecimentos afins para uso público;
 - X - Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
 - XI - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
 - XII - Das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privados;
 - XIII - Das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
 - XIV - Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;
 - XV - Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;
 - XVI - Do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
 - XVII - Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
 - XVIII - Das agências funerárias e velórios;
 - XIX - das zoonoses.

Art. 448 - A Vigilância Sanitária do Município de Pendências, respeitadas as regras constitucionais da inviolabilidade do lar ou da residência, poderá, depois de proceder as notificações necessárias para vistoriar determinado prédio, casa ou qualquer outro imóvel, sem o consentimento de seus donos ou responsáveis, promover:

- I - Denúncia ao Ministério Público para garantir vistoria do respectivo imóvel;
- II - Encaminhar a Assessoria Jurídica do Município, depois de ouvido o Diretor da Vigilância Sanitária local e esse ao Prefeito Municipal, reclamações no sentido de buscar, junto ao Poder Judiciário local a autorização para a respectiva vistoria;
- III - Não há imóveis ou móveis que possam estar isentos da vistoria da Vigilância Sanitária, porém, respeitados os interesses de seus proprietários, deve-se inicialmente, antes de qualquer ação na justiça, buscar o entendimento com os mesmos a fim de sanar as divergências e proceder a vistoria;
- IV - O Município de Pendências poderá restringir direitos municipais de proprietários que não acatem ou criem transtornos para as vistorias de seus imóveis sem as devidas justificativas legais, entre eles estão:

a) Suspensão da liberação de alvarás, tanto da Vigilância Sanitária como de qualquer outra modalidade em nome daqueles proprietários ou inquilinos;

b) Não liberação de certidões negativas ou positivas quando essas forem requeridas.

Art. 449 - A custa das intransigências dos seus proprietários ou inquilinos de certos imóveis para não atender as vistorias da Vigilância Sanitária, esta poderá aplicar-lhe multas de até o valor de meio salário mínimo após cada mês de insistência e depois do montante de três notificações repetidas para o mesmo caso.

§ 1º - As multas serão graduadas de acordo com o nível social e econômico do proprietário ou inquilino;

§ 2º - A graduação das multas terão caráter subjetivo enquanto oscilarem entre o valor de R\$ 1,00 (hum real) e a metade do salário mínimo vigente;

§ 3º - As multas terão caráter objetivo no sentido em que, graduadas em função do parágrafo primeiro, sejam aplicadas com valores definidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 450 - Constatado a gravidade do caso e sendo o imóvel utilizado para fins comerciais ou industriais e considerado a complexidade do comércio ou da indústria, bem como da atividade econômica, as multas podem ser diárias, semanais ou quinzenais, chegando até ao valor de um salário mínimo vigente, conforme o caso e a graduação dada pela Vigilância Sanitária.

Art. 451 - O Poder de Polícia do Município e da Vigilância Sanitária se estenderá a todos os cidadãos, a todo território do município de Pendências e a todas as atividades econômicas, instituições de qualquer natureza, sem nenhuma restrição, desde que para existam evidências de danos a saúde e ao meio ambiente.

Parágrafo Único: mesmo não existindo evidências de danos a saúde e ao meio ambiente, mas em sua rotina diária de vistorias e fiscalizações, a Vigilância Sanitária tem o dever de adentrar aos imóveis para proceder, nos termos da lei, o desenvolvimento de suas atividades.

CAPÍTULO XXXIV

Das Normas Contra os Danos a Saúde e ao Meio Ambiente

Seção I

Das Infrações e Penalidades

Art. 452 - Para os efeitos desta lei, considera-se a infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

§1º - Responde pela infração quem de qualquer modo, cometer ou concorrer para a sua prática, ou dela se beneficiar;

§2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deteriorações ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 453 - Autoridades de saúde, para os efeitos desta lei, é todo agente público designado para exercer funções referentes à preservação e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos desta lei, seus regulamentos e normas técnicas.

Seção II

Graduação das Infrações

Art. 454 - As infrações de natureza sanitária serão apuradas em processo administrativo próprio, e classificam-se em:

I - Leve: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - Grave: aquela em que for verificada uma circunstância agravante;

III - Gravíssima: aquela em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 455 - Para a graduação e imposição de pena, a autoridade sanitária levará em conta:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 456 - São circunstâncias atenuantes:

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

II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;

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

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

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

VI - Ser o ato possível de reversão sem ainda ter provocado prejuízos a saúde e ao meio ambiente.

Art. 457 - São circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

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

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

IV - Ter a infração consequências emergenciais para a saúde pública;

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

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

Art. 458 - São circunstâncias gravíssimas:

I - Ter o infrator cometido três ou mais agravos a saúde pública, em circunstâncias leves ou graves, consciente do seu ato;

II - A prática de ação ou omissão que acarrete dano irreparável ou de difícil reparação para a saúde e o meio ambiente;

III - A prática de ação ou omissão que acarrete morte de pessoas ou animais ou os deixem paralíticos ou com sequelas psicosociais.

Art. 459 - Havendo o concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes, se não atingirem a condição de gravíssimas.

Seção III

Especificação das Penalidades

Art. 460 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - Multa;
- II - Apreensão do produto;
- III - Inutilização de produto;
- IV - Interdição de produto;
- V - Suspensão de vendas e ou de fabricação de produto;
- VI - Cancelamento de registro de produto;
- VII - Interdição parcial, ou total do estabelecimento;
- VIII - Proibição de propaganda;
- IX - Cancelamento da autorização para funcionamento de empresa;
- X - Cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 461 - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Parágrafo Único: para efeitos desta lei e normas técnicas aplicáveis ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Secção IV **Do Processamento das Multas**

Art. 462 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - Nas infrações leves, de 30 UFIRMs a 200 UFIRMs;
- II - Nas infrações graves, de 1150 UFIRMs a 400 UFIRMs;
- III - Nas infrações gravíssimas, de 350 UFIRMs a 600 UFIRMs.

§ 1º - Aos valores das multas previstas neste código aplicar-se-ão a Unidade Fiscal de Referência Municipal - UFIRM, ou outro índice que lhe substitua, desde que aprovado em lei municipal;

§ 2º - Quando aplicada à pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à repartição fazendária competente, sob pena de cobrança judicial;

§ 3º - As multas aplicadas às infrações não substituirão as reparações aos danos materiais, morais e estéticos causados à saúde e ao meio ambiente.

Art. 463 - O Diretor de Vigilância Sanitária manterá registro de todos os processos em que haja decisão condenatória definitiva, baixando as normas técnicas necessárias para tal, bem como manterá registro seguro para a memória fiscal do município referente a todas as multas aplicadas.

Art. 464 - O sistema de registro de valores de multas deverá ser feito em sistema de informática e em livro próprio para o registro, devendo sempre haver correspondência de datas e número sequencial entre os registros eletrônicos e manuscritos.

Art. 465 - O Poder Executivo Municipal do Município de Pendência criará a UFIRM, Unidade Fiscal de Referência Municipal e enviará através de projeto de lei para ser aprovado pela Câmara Municipal de Vereadores.

Art. 466 - A graduação das multas deve atender basicamente ao seguinte:

- I - Aos valores mínimos e máximos estipulados neste código;
- II - A condição sócio e econômica do infrator;
- III - A gravidade do dano.

Secção V **Da Caracterização das Infrações**

Art. 467 - Nas infrações de natureza sanitária a penalidade deve estar em acordo com os artigos constantes desta legislação, quando:

I - Constrói, instala ou faz funcionar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

II - Constrói, instala ou faz funcionar estabelecimento de dispensação de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

III - Constrói, instala ou faz funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dedicuem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes.

IV - Instala consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades para-médicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo e beleza, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas climáticas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de Raio-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, bem como instala estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explora atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exercem profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares pertinentes.

V - Extrai, produz, fabrica, transforma, prepara, manipula, purifica, fraciona, embala ou reembala, importa, exporta, armazena, expede, transporta, compra, vende, cede, ou usa alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

VI - Faz propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos ou outros, contrariando a legislação sanitária.

VII - Aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, deixa de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes.

VIII - Impede ou dificulta a aplicação de medidas sanitárias relativas à doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

IX - Retém atestado de vacinação obrigatória, deixa de executar, dificulta ou opõe-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

X - Opõe-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.

XI - Obstá ou dificulta a ação fiscalizadora das autoridades de saúde no exercício de suas funções.

XII - Avia receita de saúde em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares.

XIII - Fornece, vende ou pratica atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares.

XIV - Rotula alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares;

XV - Altera o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modifica os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto do registro, sem a devida autorização do órgão sanitário competente;

XVI - Reaproveita vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;

XVII - Expõe à venda ou entrega ao consumo, produtos de interesse da saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apõe-lhe novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado;

XVIII - Industrializa produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado;

XIX - Instala ou faz funcionar estabelecimentos sem a devida responsabilidade técnica, quando assim exigir;

XX - Comercializa produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem a observância das condições necessárias à sua preservação;

XXI - Aplica produtos tóxicos cuja ação se produza por gás ou vapor, em geladeiras, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais;

XXII - Não cumpre normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas a empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, veículos terrestres nacionais e estrangeiros;

XXIII - Não cumpre as exigências sanitárias relativas a imóveis quer seja proprietário, ou detenha legalmente a sua posse;

XXIV - Exerce profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal;

XXV - Comete o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal;

XXVI - Procede a cremação de cadáveres, ou utiliza-os contrariando as normas sanitárias pertinentes;

XXVII - Faz fraude, falsifica ou adultera alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública;

XXVIII - Transgride normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde;

XXIX - Expõe ou entrega ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção regulamentada pelas normas de saúde e alimentação;

XXX - Descumpre atos emanados das autoridades de saúde visando a aplicação da legislação sanitária pertinente;

XXXI - Inobserva as exigências de normas legais pertinentes a estabelecimento de ensino, estabelecimentos e locais para lazer, esporte e congêneres, estabelecimentos ópticos, salões de beleza, institutos de esteticismo e atividades afins, câmaras de bronzeamento artificial, práticas de piercing e tatuagens, e demais estabelecimentos de interesse da saúde.

XXXII - Transgride normas legais e regulamentares pertinentes ao Saneamento Básico, compreendendo o Abastecimento de Água e destinação dos resíduos e dejetos.

XXXIII - Transgride normas legais e regulamentares pertinentes aos Deveres da pessoa com relação ao Ambiente, provocando por meio de sua ação ou omissão contaminação física, química ou biológica do Meio Ambiente;

XXXIV - Transgredire normas legais e regulamentares pertinentes a Saúde de Terceiros ou Saúde do Trabalhador;

XXXV - Inobserva as exigências de normas legais pertinentes as construções, reconstruções, reformas, loteamentos, esgoto domiciliar, habitações em geral, coletivas ou isoladas, hortas, jardins e terrenos baldios, escolas locais de trabalho em geral, locais de divertimentos coletivos e de reuniões, necrotérios, velórios e cemitérios, estábulos e cocheiras, saneamento urbano e rural em todas as suas formas, controle dos ruídos e seus incômodos, bem como tudo que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

XXXVI - Constrói, instala ou faz funcionar estabelecimentos, industriais, comerciais e agropecuários ou outros que interessem à saúde pública ou até mesmo o comércio ambulante, sem a devida licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou até mesmo manter a licença com validade expirada, ou contrariando as normas legais pertinentes;

XXXVII - Inobservar as exigências de normas legais pertinentes a estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários, bem como os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros de alimentos e bebidas, incluindo seu transporte;

XXXVIII - Cria ou conserva animais que por sua espécie ou quantidade estejam sendo causa de insalubridade, risco à saúde de terceiros ou incômodo em zona urbana e residencial;

XXXIX - Lança na atmosfera substância física, química, ou biológica, proveniente de fonte residencial, industrial, comercial, agropecuária ou correlata, veículo automotor e similar, provocando poluição ou contaminação, causando desta forma risco à saúde e ao meio ambiente;

XL - Inobservar as exigências de normas legais pertinentes ao controle do lixo;

Art. 468 - Além do rol das infrações descritas no antigo anterior, inclui-se também a infringência a todas as normas regulamentadas por este Código Sanitário e do Código de Posturas do Município que estiverem em acordo com a saúde e o meio ambiente.

Seção VI

Das Taxas de Vigilância Sanitária

Art. 469 - As Taxa de Vigilância Sanitária tem como fato gerador as atividades realizadas no Município em Vigilância Sanitária e Saneamento Básico.

Art. 470 - O fato gerador da taxa considera-se ocorrido quando:

I - Iniciarem-se, a conhecimento da autoridade sanitária, as atividades desenvolvidas no território do município, tratadas neste código, dentro do ano calendário presente;

II - Nos exercícios subsequentes;

III - Quando ocorrerem alterações de endereço, atividades, razão social e responsabilidade técnica, na data da realização do exercício em razão da alteração;

IV - Considera-se devedora, até cinco anos antes do conhecimento da sua atividade pela Vigilância Sanitária, a pessoa física ou jurídica que implantar ou desenvolver atividades concernentes a este código, no município e que não tenha dado ciência a Vigilância Sanitária ou retirado seu Alvará de Licença em data anterior.

Art. 471 - O contribuinte da taxa de Vigilância Sanitária é a Pessoa física ou jurídica que provocar em seu benefício ou por ato seu, a realização de atividade definida como fato gerador do tributo neste código.

Art. 472 - A base de cálculo da Taxa é o custo despendido pelo Município na atividade de Vigilância Sanitária e Saneamento Básico, cujo valor, em cada caso, será determinado em número de UFIRMs, em função do tipo de atividade realizada, na forma de Atos da Vigilância Sanitária constante do Código Tributário Municipal.

§ 1º - O município criará a tabela específica das Taxas da Vigilância Sanitária em função das atividades, das áreas de ocupação, da periculosidade e qualidade dos produtos e serviços prestados pelos responsáveis;

§ 2º - Quando a atividade tributada envolver mais de um dos itens especificados na Tabela de que municipal, o fato gerador levará em conta o seguinte:

I - O produto mais vendável;

II - O produto mais caro;

III - O a média entre os produtos.

§ 3º - Quando a atividade a ser tributada não estiver claramente especificada na lista da Tabela de que trata este artigo, poderá ser enquadrada, para efeitos de cálculo do valor da Taxa de Vigilância Sanitária, em atividade correspondente.

Art. 473 - O pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária será efetuado levando-se em conta a ocorrência do fato gerador, da seguinte forma:

I - No início da atividade;

II - Na renovação anual, em data estabelecida pelo Município;

III - Alteração de endereço, atividade, razão social e responsabilidade técnica, na data da comunicação da alteração.

Parágrafo Único: a falta de pagamento da Taxa prevista neste artigo, na data do seu vencimento, implicará na atualização do montante devido, bem como na aplicação de multa e juros moratórios aplicáveis aos demais débitos tributários.

CAPÍTULO XXXV

Do Controle dos Serviços Sanitários

Art. 474 - As ações dos serviços da Vigilância Sanitária do Município de Pendências deverão perseguir linhas de atuação voltadas basicamente para:

I - Planejamento das atividades a serem desenvolvidas, tanto no seu aspecto macro como micro atuantes, buscando sempre atingir metas progressivas dos planos de ação e:

a) O planejamento atenderá sua finalidade objetiva, genérica e específica;

b) Atenderá a avaliação e reavaliação das metas e objetivos propostos;

c) Determinará metodologias próprias de ação;

d) O desenvolvimento de planos de ação anual e trimestral.

II - Promoção de atividades educacionais de formação e informações continuadas, tanto para os promotores municipais da Vigilância Sanitária como para a população em geral e se fundamentará em:

a) Cursos de aperfeiçoamento dos promotores da Vigilância Sanitária, tanto para capacitação como para reciclagens;

b) Desenvolvimento de atividades sócio-culturais e educacionais voltadas para palestras, seminários, congressos, eventos culturais, esportivos, premiações, entre outros, desde que vinculados especificamente a Educação Sanitária;

c) Produção e divulgação de materiais de áudio-visuais e impressos;

d) Promoção de campanhas de divulgação das ações específicas da Vigilância Sanitária quando buscarem atingir parcelas da população para o seu devido atendimento.

III - Fiscalização com inspeção, investigação e monitoramento de atividades suspeitas e de riscos para a saúde da população, nos seguintes termos:

a) Fixação de objetivos específicos para atividades específicas quando estas necessitarem de controle da Vigilância Sanitária;

b) Determinação de agentes ou equipe de agentes para atuarem em determinadas áreas de riscos;

c) Elaboração de relatórios e notificações de pessoas responsáveis por ações de desequilíbrio ambiental e de saúde;

d) Elaboração de pareceres técnicos e formais sobre atividades suspeitas e de riscos, bem como de relatórios que deverão ser encaminhados a Promotoria Pública para as devidas providências legais.

IV - Diagnóstico de áreas e situações de riscos com suportes em:

a) Coleta de materiais e informações necessárias à segurança de provas contra infratores da Vigilância Sanitária;

b) Delimitação de áreas e situações de riscos para que possa o poder público atuar com segurança e objetivamente;

c) Fundamentação técnica e científica das possibilidades de riscos para a população e para o meio ambiente;

d) Fundamentação jurídico-legal para oferecer suporte de ação a administração municipal.

V - Definição de estrutura administrativa própria da Vigilância Sanitária do Município, atendendo basicamente a:

a) Organograma hierárquico dos órgãos que compõem a Vigilância Sanitária no município;

b) Estrutura administrativa regulada por lei municipal com cargos, funções e salários;

c) Regulamento interno dos órgãos e das funções de cada setor da Vigilância Sanitária, sempre atendendo aos princípios da hierarquia do órgão municipal;

d) Definição de equipamentos e de pessoal de apoio burocrático, logístico, e de efetivo desempenho das atividades da Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XXXVI

Da Execução dos Serviços Sanitários

Art. 475 - Os Serviços Sanitários do Município de Pendências serão executados pela Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária, nas seguintes formas:

I - De forma direta, pela própria secretaria municipal de saúde com pessoal especializado para atuar nas suas respectivas áreas e funções;

II - De forma indireta, quando houver necessidade de contratação de profissionais especializados para suprir deficiências da estrutura administrativa municipal;

III - De forma indireta, através da terceirização de serviços, para atender demanda interna ou externa que estejam fora do controle sanitário dos agentes da Vigilância Sanitária do município.

Art. 476 - Na execução dos serviços da Vigilância Sanitária deverá ser observado sempre o seguinte:

I - As normas de proteção à saúde do trabalhador contidas nas leis e regulamentos superiores da estrutura administrativa estadual e federal;

II - As normas pertinentes à realização de atividades e construções contidas nos regulamentos da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;

III - As normas específicas de cada atividade ou construção ditadas pela estrutura de engenharia do objeto em função de seu criador, fabricante ou construtor;

IV - As normas contidas nas regulamentações dos serviços de saúde do Sistema Único de Saúde - SUS.

Art. 477 - A ordem de execução dos serviços de Vigilância Sanitária deverão atender basicamente ao seguinte:

I - Realizadas por funcionário e setor competente para atuar nos respectivos serviços;

II - Competência técnica e funcional do profissional, contando também sua experiência na área e especialmente no manuseio e compreensão dos serviços a serem executados.

Art. 478 - Ao funcionário designado para atuar em determinado serviço ou setor a este deverão ser dado as condições mínimas necessárias para a execução de sua tarefa, observado sempre ao seguinte:

I - As possibilidades de contaminação por doenças ou materiais de risco;

II - As condições financeiras do município, desde que não sirvam de prejuízos para o trabalhador.

Art. 479 - Ao tratar com materiais contaminados ou radioativos, necessário se faz o isolamento da área e a busca de apoio técnico especializado nos serviços de saúde pertinentes dos órgãos especializados.

Art. 480 – No trato com pessoas, animais ou objetos, desde que não esteja a Vigilância Sanitária autorizada a agir diretamente, deverá esta buscar apoio nos órgãos especializados e judiciários, conforme o caso, evitando a precipitação de ações incertas.

§ 1º – Serão dispensados aos Agentes da Vigilância Sanitária, bem como aos demais membros da equipe, o repouso ou licença do trabalho quando esses tiverem que agir em determinados casos emergenciais, supervenientes ou de força maior, obrigando-se a realização da tarefa para evitar danos as pessoas e ao meio ambiente.

§ 2º – O descumprimento da determinação contida no parágrafo anterior deste artigo implica na responsabilidade do agente que responderá por perdas e danos ao município, ressalvado a ampla defesa e o contraditório dentro do devido processo legal.

Art. 481 – A atuação da Vigilância Sanitária, ressalvado os casos emergenciais e de iminente perigo, deverão atender ao seguinte:

- I – Planejamento antecipado e cronograma de execução;
- II – Ordem de serviços;
- III – Comunicado ao setor competente da devida atuação;
- IV – Por agendamento.

CAPÍTULO XXXVIII Da Competência das Autoridades Sanitárias

Art. 482 – As ações específicas de Vigilância Sanitária serão exercidas por autoridade sanitária municipal que terá livre acesso, mediante as formalidades legais, aos estabelecimentos e aos ambientes sujeitos ao controle sanitário.

§ 1º – Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, a facilitar a sua realização imediata ou no prazo de 24 (vinte e quatro) horas ou conforme a urgência;

§ 2º – As autoridades sanitárias do município buscarão apoio na polícia militar, polícia civil, guarda municipal, Ministério Público e Justiça local para fazer valer as determinações deste código e das leis sanitárias pertinentes;

§ 3º – Investido na autoridade sanitária o funcionário deverá apresentar as seguintes características funcionais:

I – Ser funcionário efetivo do Município de Pendências
II – Ser funcionário contratado do Município de Pendências e ter sido selecionado em provimento legal com fundamento em lei municipal e no disposto no inciso IX, art. 37 da Constituição Federal;

III – Estar exercendo cargos em comissão na área da Vigilância Sanitária, nomeado exclusivamente para os devidos fins do serviço sanitário do município;

§ 2º – Entender-se-á também por autoridade sanitária todo cidadão brasileiro que detenha título de graduação e pós-graduação na área sanitária e que, mesmo não podendo atuar como autoridade municipal, suas observações e reclamações para o bem da saúde e da vigilância sanitária serão apreciadas pelo respectivo serviço sanitário municipal.

§ 3º – No entendimento do parágrafo anterior, será entendido também como autoridade sanitária aquele que desenvolver atividades complementares no município, contratadas ou não ou esteja servindo com perito em processo municipal.

Art. 483 – São autoridades sanitárias, cada um ao nível de suas funções e atendendo determinações hierárquicas:

- I – O Secretário Municipal da Saúde;
- II – O Coordenador da Vigilância Sanitária;
- III – Os Dirigentes das Ações de Vigilância Sanitária;
- IV – os Fiscais Sanitários ou Ocupantes de Cargos Equivalentes.

§1º – A atividade de fiscalização sanitária compete exclusivamente às autoridades sanitárias listadas nos incisos III e IV deste artigo, desde que estejam no efetivo exercício da função em órgão de fiscalização sanitária e sejam nomeados por ato legal;

§ 2º – Para suprir deficiências ocasionais, por ausência, negligência ou desinteresse das autoridades descritas no parágrafo anterior deste artigo, as autoridades listadas nos incisos I e II poderão investir-se, provisoriamente, nas funções de fiscal para a realização de atos adequados a sua investidura.

Art. 484 – Para os efeitos desta Lei, consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas por autoridade sanitária com vistas à aferição da qualidade dos produtos e verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos, abrangendo:

- I – Vistoria;
- II – Fiscalização;
- III – Lavratura de autos;
- IV – Aplicação de sanções;
- V – Elaboração de laudos periciais nos termos de sua competência e da competência profissional de seus agentes;
- V – Abertura de Processo Administrativo.

CAPÍTULO XXXIX Da Estrutura Municipal dos Serviços da Vigilância Sanitária

Art. 485 – Os Serviços de Vigilância Sanitária do Município de Pendências será constituído de uma Estrutura Administrativa própria que será anexada a Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal.

Art. 486 – A Estrutura Administrativa da Vigilância sanitária deverá ser composta basicamente do seguinte:

- I – Direção Administrativa;
- II – Coordenação:

- a) Coordenação Sanitária de Planejamento;
- b) Coordenação Sanitária de Fiscalização;
- c) Coordenação Sanitária Pedagógica;
- d) Coordenação Sanitária de Administração e Patrimônio.

Art. 487 – A Estrutura Administrativa da Vigilância Sanitária disporá dos Cargos em Comissão, que serão de livre nomeação e exoneração por parte do Poder Executivo Municipal e dos cargos ou empregos públicos, os quais deverão ser preenchidos tendo em vista o que determina os incisos II e IX do art. 37 da Constituição Federal.

Art. 488 – Os Serviços de Vigilância Sanitária do município disporão dos seguintes cargos e funções para a manutenção dos seus serviços:

I – Cargos em Comissão:

- a) Diretor Administrativo;
- b) Coordenador Sanitário de Planejamento;
- c) Coordenador Sanitário de Fiscalização;
- d) Coordenador Sanitário Pedagógico;
- e) Coordenador Sanitário Administrativo e de Patrimônio.

II – Cargos ou Empregos Públicos:

- a) Secretário de Serviços Gerais;
- b) ASG – Auxiliar de Serviços Gerais;
- c) Motorista;
- d) Fiscal;
- e) Assistente de Informática;
- f) Recepção;
- g) Assessor Jurídico.

III – Os órgãos básicos da Vigilância Sanitária, além dos especificados no inciso I, incluem-se também:

- a) Serviço Sanitário Municipal de Fiscalização Permanente;
- b) Serviço Sanitário Municipal de Controle de Zoonoses;
- c) Serviço Sanitário Municipal de Dados e Estatísticas.

Art. 489 – Os cargos em comissão e os empregos públicos relacionados nos incisos I e II do artigo cinqüenta e três observarão, além das determinações emanadas pelos órgãos superiores da Administração Municipal, as seguintes competências e responsabilidades:

I – Da Direção Administrativa:

- a) Organizar, implementar, produzir e zelar pelos serviços da Vigilância Sanitária;
- b) Dirigir as atividades administrativas da Vigilância Sanitária centralizando as decisões e o controle dos serviços a serem desenvolvidos;
- c) Distribuir tarefas e atividades para serem exercidas e cumpridas pelos órgãos da Vigilância Sanitária e seus funcionários;
- d) Produzir análises e relatórios referentes as atividades da Vigilância Sanitária, sempre com o objetivo de conhecer a aplicação e resultados das metas dos serviços sanitários;
- e) Assinar documentos, conhecer dos serviços de seus órgãos e dos seus funcionários, bem como responder administrativamente e juridicamente pelos serviços prestados pela Vigilância Sanitária;
- f) Representar o município, interna e externamente, quando designado pelo Prefeito Municipal, em assuntos da Vigilância Sanitária;
- g) Fazer cumprir, pela Vigilância Sanitária, seus planos de ação com vistas a resultados práticos;

h) Promover a atualização da legislação e das metas da Vigilância Sanitária, tanto pela população como especialmente pelos responsáveis por ela;

i) Interagir com a Vigilância Sanitária Estadual e Federal no sentido de manter o município atualizado em função da legislação, metas e programas daqueles entes estadual e federal;

j) Criar, construir e descobrir alternativas de metas e ações voltadas para melhorar os serviços da Vigilância Sanitária, sempre dentro das possibilidades financeiras do município, dos seus programas de metas e da legislação em vigor.

II – Das Coordenações:

a) As Coordenações da Vigilância Sanitária do Município de Pendências, reunidas, constituirão o Conselho Administrativo da Vigilância Sanitária que tem por função assessorar a Direção Administrativa do órgão municipal;

b) O Conselho Administrativo deverá se reunir pelo menos uma vez a cada mês, durante todo o ano, para analisarem os seus planos de metas e proporem a Direção Administrativa sugestões de melhoria da qualidade do trabalho;

c) Prestar contas de seus atos e recursos financeiros e materiais pertinentes ao desenvolvimento de suas atividades, bem como de seus atos e ações frente ao trabalho da Vigilância Sanitária, sempre ao Diretor do órgão ou ao Prefeito Municipal, quando assim for requerido.

d) Compete a Coordenação Sanitária de Planejamento, precípua, entre outras determinações legais e administrativas:

1. Estudar e pesquisar as deficiências e necessidades das condições de saúde e do meio ambiente do Município de Pendências com o objetivo de embasar o planejamento de suas atividades;

2. Criar planos e projetos ao nível das condições econômicas e financeiras do município para serem executados pela Vigilância Sanitária, sempre com o interesse voltado à melhoria das condições de saúde da população.

3. Acompanhar a apresentação à Câmara Municipal de Vereadores das leis municipais enviadas pelo executivo para auxiliar a administração do município na inclusão de metas e recursos voltados para a Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único: as leis municipais ditas no item anterior são a LDO – Lei de Diretrizes Orçamentária, Lei Orçamentária e a Lei Plurianual de Desenvolvimento.

4. Promover semestralmente a avaliação e reavaliação das metas planejadas, aplicadas e não aplicadas pela Vigilância Sanitária durante o exercício anual financeiro do município.
- e) Compete a Coordenação Sanitária de Fiscalização, precípua mente, entre outras determinações legais e administrativas:
1. Fiscalizar in loco as atividades, ações e omissões das pessoas, físicas ou jurídicas, nominadas ou inominadas, com vistas a conhecer e evitar danos à saúde a ao meio ambiente;
 2. Fiscalizar todos os estabelecimentos públicos e particulares, religiosos, filantrópicos ou não, entre eles fundações e associações, grupos sociais e comunidades com o objetivo de conhecer de suas atividades e prevenir contra danos à saúde ao meio ambiente;
 3. Elaborar relatórios de vistorias para monitorar as atividades das pessoas e documentar as ações e atividades junto a Vigilância Sanitária;
 4. Abrir procedimentos administrativos com vistas a apurar e punir responsáveis por danos à saúde e ao meio ambiente;
 5. Aplicar multas e sanções nos termos deste Código Sanitário;
 6. Receber e registrar, em livros próprios, denúncias referentes a danos à saúde e ao meio ambiente;
 7. Apurar as denúncias e os fatos relativos às condições sanitárias do município, nos termos de sua competência;
 8. Impulsionar as atividades de fiscalização do município nos termos deste Código Sanitário e da legislação sanitária pertinente.
- f) Compete a Coordenação Sanitária Pedagógica, precípua mente, entre outros atos legais e administrativos:
1. Desenvolver atividades educativas voltadas para a formação e informação da população e do corpo de funcionários da Vigilância Sanitária com o objetivo de conscientizá-los e prepará-los para atuarem em prol da melhoria da saúde e do meio ambiente;
 2. Incluir no seu programa educativo e externar para a população os métodos e técnicas mais adequadas a realização de tarefas e atividades com vistas à prevenção ou eliminação de doenças existentes em função das condições de higiene e preservação do meio ambiente;
 3. Articular-se com os órgãos da saúde e da educação, bem como com outros setores da sociedade para a divulgação e realização de atividades que visem contribuir para o controle das pragas e doenças existentes no meio ambiente;
 4. Conhecer das práticas sociais e culturais sanitárias mais adequadas existentes no seio da população para divulgá-las em benefício do restante da sociedade.
- g) Compete a Coordenação Sanitária Administrativa e de Patrimônio, precípua mente, entre outros atos legais e administrativos:
1. Cadastrar e tombar todo patrimônio da Vigilância Sanitária do Município de Pendências com vista ao controle de seus bens e do prolongamento de vida e utilização dos mesmos;
 2. Controlar a distribuição de recursos financeiros e materiais da Vigilância Sanitária com vistas à economicidade de suas atividades burocráticas, logísticas e de apoio às atividades do órgão municipal;
 3. Expedir, nos termos deste código, os alvarás de licenças de funcionamento dos estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária, devidamente assinada pela direção do órgão;
 4. Controlar a distribuição de materiais de consumo e de serviços através de seu almoxarifado, bem como promover o seu recolhimento para guarda e prestação de contas.

Art. 490 – Os demais cargos da Vigilância Sanitária do Município de Pendências estão sujeitos a regulamentação geral de suas atividades ou as competências específicas dos mesmos, sempre observando-se a prática da Administração Municipal, as regulamentações específicas baixadas pela administração da Vigilância Sanitária e as devidas necessidades e contingências das funções em razão dos serviços prestados a comunidade e ao órgão gestor.

CAPÍTULO XL
Do Processo Administrativo
Seção I
Dos Princípios Processuais

Art. 491 – O Processo Administrativo nos termos da Vigilância Sanitária do Município de Pendências constará das seguintes fases e procedimentos:

I – Sindicância para apurar a existência de dano, ação ou omissão prejudicial à saúde e ao meio ambiente, elaborada internamente e a cargo da Vigilância Sanitária, quando ainda não estiver caracterizado o fato para sua devida apuração;

II – Citação;

III – Apresentação de defesa pelo citado;

a) Na apresentação da defesa o citado deverá, se achar conveniente, apresentar as suas testemunhas que já deverão ser ouvidas nesta fase, não podendo fazer em outra fase do processo;

b) Poderá também ser feita a apresentação de documentos ou a citação dos mesmos, desde que não estejam em poder do citado, mas que estejam em locais certos e de acesso ao Poder Público Municipal;

c) No caso de documentos que não estejam ao alcance do Poder Público Municipal, o citado deverá buscar o seu conhecimento e sua posse junto a Justiça competente, não podendo o processo ser interrompido por falta ou citação dos mesmos.

IV – Relatório dos fatos que nortearam a citação e a defesa;

V – Pareceres técnicos e jurídicos;

VI – Decisão;

- VII – Comunicado da decisão ao citado e abertura de prazo para recurso;
- VIII – Sentença;
- IX – Comunicado da sentença ao citado e abertura de prazo para recurso;
- X – Sentença Final;
- XI – Publicação da Sentença no Diário Oficial do Município;
- XII – Encaminhamento do processo ao Ministério Pú blico ou à Justiça.
- Parágrafo Único: as intimações, os autos de infrações e os autos de multas, os autos de penalidades e os autos de cobranças, são instrumentos processuais administrativos que se caracterizam por suas funções em cada etapa, antes, durante ou depois do processo administrativo e estão para a Vigilância Sanitária como complementos das suas atividades.

Seção II
Das Notificações, Citações e Intimações

Art. 492 – As notificações se constituem em prestação de informações, solicitadas ou fornecidas ao cliente, a respeito de atividade, ação ou omissão praticada pelo mesmo tendo em vista alertá-lo das possibilidades de erros, fraudes, contravenções ou outra irregularidade qualquer que possa acarretar prejuízos à saúde ou ao meio ambiente, de forma que os prejuízos ainda não ocorrerão.

Art. 493 – As citações são modelos de notificações que chamam o cliente a responder processo administrativo sobre seus atos, ação ou omissão praticada contra a saúde ou o meio ambiente, de forma já configurado lesão ou dano.

Art. 494 – As intimações são modelos de notificações que são usadas no decorrer de um processo administrativo para o qual o cliente é chamado a praticar determinados atos ou procedimentos processuais.

Art. 495 – As notificações poderão ou não dispor de prazos para serem cumpridos pelo cliente, dependendo do caso, porém, quando assim necessitar de prazo este nunca deverá ser inferior a trinta dias.

Parágrafo Único: o prazo das notificações poderão, a cargo da autoridade competente, ser superior a trinta dias, nunca a sessenta dias.

Art. 496 – As citações terão prazos determinados, nunca superiores ou inferiores a trinta dias.

Art. 497 – As intimações terão seus prazos nunca superiores nem inferiores a quinze dias.

Art. 498 – As notificações, citações ou intimações poderão ter seus prazos prorrogados, a cargo da autoridade competente e sob pedido do cliente, nunca além de quinze dias contados do dia posterior ao seu término.

§ 1º – As notificações, citações e intimações não contarão, se feriados, o dia de seu início e de seu término, recaendo ambos sempre no dia subsequente ao respectivo feriado;

§ 2º – Quando os feriados ocorrerem entre os dias que marcam o início e o término das notificações, citações e intimações, esses serão contados para todos os efeitos, não podendo haver suspensão de prazos em razão do ocorrido.

Art. 499 – O processo administrativo próprio para apuração das infrações sanitárias, inicia-se com a lavratura de auto de infração, observando-se o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Seção III
Do Auto de Infração

Art. 500 – O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade de saúde que a houver constatado, e conterá:

I - Nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil ou caracterização da entidade autuada;

II - O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - Prazo para interposição do recurso, quando cabível;

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura por extenso e legível, sob pena de responsabilidade da autoridade autuante;

VII - A assinatura do autuado ou na ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1º - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

§ 2º - Os erros ou omissões por distorções de interpretações, de formalidades escritas ou estéticas não acarretarão falta para o agente autuante, desde que o mesmo reconheça suas falhas, não havendo punições para o mesmo, mas simples advertência oral e em seguida escrita.

Art. 501 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - Pessoalmente;

II - Pelo correio com AR;

III - Por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido;

IV - Por familiares mais próximos residentes no Município de Pendências ou em qualquer outra cidade, com endereço certo onde a correspondência possa chegar.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar a ciência, deverá ser feita a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez em jornal de grande circulação do Estado, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação;

§ 3º - Quando da lavratura do auto de infração subsistir, ainda, para o infrator, a obrigação de cumprir, será expedido edital fixando o prazo de trinta dias para o seu cumprimento, observado o disposto no parágrafo anterior;

§ 4º - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado, ou por interesse do infrator em caso de solicitar-lhe por escrito;

§ 5º - A desobediência à determinação contida no Edital a que se alude no parágrafo 3º deste artigo, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente, salvo o de reparar o dano.

Art. 502 - O auto de infração será um documento próprio da Secretaria Municipal de Saúde e da Vigilância Sanitária, em forma de formulário que deverá apenas ser preenchido pela autoridade competente e será entendido neste código como Anexo I.

Art. 503 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de até 50% (cinquenta por cento), caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias contados da data em que for notificado.

Art. 504 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados da sua notificação.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá prazo de dez dias para se pronunciar a respeito;

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão sanitário competente.

Art. 505 - Não haverá auto de infração com autuante anônimo ou não identificado.

Seção IV Dos Procedimentos

Art. 506 - O servidor autuante ao prestar as informações solicitadas pela autoridade julgadora, fornecerá todos os elementos necessários à decisão, inclusive, se for o caso, planta ou laudo demonstrativo da situação e informação sobre a capacidade econômica do infrator.

Art. 507 - O Secretário Municipal de Saúde que será a autoridade de saúde competente para julgar o auto de infração lavrado na sua área de jurisdição, antes de decidir, solicitará à Diretoria de Vigilância Sanitária informação sobre os antecedentes do infrator.

Art. 508 - O Secretário Municipal de Saúde poderá levar em consideração os argumentos da defesa ou impugnação apresentados fora do prazo legal, desde que a tenha recebido antes de decidir o processo, mas sempre sobre justificativas contundentes da perda do prazo pelo infrator, desde que devidamente justificado por ambos, infrator e secretário.

Art. 509 - O Secretário Municipal de Saúde, decidindo:

I - Ordenará a lavratura do auto de imposição de penalidade, se julgar procedente o auto de infração;

II - Remeterá obrigatoriamente o processo para reexame pelo Diretor de Vigilância Sanitária informando os motivos que poderá ser também pela improcedência do auto de infração.

Art. 510 - A apreensão de produtos ou substâncias para análise fiscal far-se-á mediante colheita representativa do estoque existente, a qual dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial credenciado.

§ 1º - A colheita representativa do estoque existente para análise fiscal será feita mediante lavratura, em três vias, de auto de coleta de amostras que conterá:

a) Nome e endereço do estabelecimento e o responsável;

b) Nome, marca, quantidade, volume, peso, origem, lote ou partida, prazo de validade, data de fabricação e demais características identificadoras do produto apreendido;

c) Local da coleta e data;

d) Assinatura legível da autoridade de saúde e do proprietário ou de duas testemunhas casa o último se negar a assinar ou estiver impossibilitado, for analfabeto ou qualquer outra condição que será ser certificada no auto.

§ 2º - As três vias do auto de coleta terão a seguinte destinação:

I - Primeira via, fica com interessado;

II - Segunda via, fica com o laboratório credenciado;

III - Terceira via, fica no Processo.

§ 3º - Se a quantidade ou natureza do material não permitir a colheita de amostras no campo, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial credenciado, para realização de análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito, bem como dos assistentes da empresa se forem indicados;

§ 4º - Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise;

§ 5º - A autoridade de saúde competente lavrará laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial credenciado, e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante;

§ 6º - Revelando a análise fiscal que o produto ou substância é impróprio para o consumo, a autoridade de saúde lavrará o auto de infração, caso não o tenha feito ainda.

§ 7º - O infrator discordando do resultado condenatório da análise fiscal poderá, em separado ou juntamente com a defesa ou impugnação, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder feita pelo seu próprio perito;

§ 8º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstaciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos na perícia inicial além de outros requeridos pela empresa;

§ 9º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indício de violação da amostra em poder do infrator e nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório;

§ 10 - Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro;

§ 11 - O infrator, havendo discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova, poderá requerer, no prazo de dez dias, novo exame pericial a ser realizado, em igual prazo, na segunda amostra em poder do laboratório oficial credenciado.

Art. 511 - O Secretário Municipal de Saúde determinará o arquivamento do processo e liberará o produto ou substância se a análise fiscal ou perícia de contraprova vier a considerá-lo próprio para o consumo e ordenará ou tornará definitiva a sua interdição se as análises e laudos concluifrem pela condenação.

Art. 512 - O Secretário Municipal de Saúde presidirá o processo de que trata este capítulo, quando a apreensão ou interdição for realizada na sua área de jurisdição ou determinará que o processo corra sob a presidência do Diretor da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 513 - A autoridade de saúde ao realizar a apreensão de amostras para efeito de análise fiscal ou de controle, não procederá à interdição do produto ou substância, exceto nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição é obrigatória e terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 1º - A autoridade de saúde procederá à interdição do produto ou substância, obrigatoriamente, quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem falsificação ou adulteração;

§ 2º - A interdição do produto ou substância e do estabelecimento como medida cautelar durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de trinta dias para produtos não perecíveis ou setenta e duas horas para produtos perecíveis, findo o qual serão automaticamente liberados, caso não penderem de outra medida, ou de decisão condenatória;

§ 3º - Os prazos dispostos no parágrafo segundo acima poderão ser reduzidos em função das circunstâncias das análises, ou mesmo prorrogados, sempre a cargo da autoridade sanitária competente, observado os limites da responsabilidade e da cautela.

Art. 514 - A autoridade de saúde, se for o caso, lavrará termo de apreensão e de interdição, juntamente com o auto de infração, com observância dos mesmos requisitos legais deste, especificando ainda a natureza, quantidade, nome ou marca, tipo, lote ou partida, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art. 515 - Os alimentos, bebidas, substâncias ou inssumos e outros, manifestamente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizados imediatamente, através de medida cautelar, devendo todos estar descritos no Auto de Imposição de Penalidades.

Art. 516 - No caso de mercadorias de grande valor econômico, assim considerado igual ou superior a 100 salários mínimos vigentes no Estado, confirmada a condenação do alimento, bebida, produto ou substância em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

Art. 517 - A inutilização de alimentos e bebidas de grande valor econômico deverá ser levada ao conhecimento público, com os esclarecimentos necessários, através da imprensa local ou regional, pela autoridade que determinar a medida, bem como o fato comunicado a Promotoria Pública de Defesa do Consumidor e na ausência dessa, ao Promotor da Comarca.

Seção V Do Auto de Intimação

Art. 518 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, a autoridade de saúde lavrará auto de intimação fixando prazo e condições para o seu cumprimento.

Parágrafo Único: se o infrator se encontrar em lugar incerto e não sabido, a autoridade fará expedir edital, fixando o prazo de trinta dias para o seu cumprimento.

Art. 519 - A autoridade de saúde nos casos de perigo para a saúde pública ou no interesse desta, havendo ou não infração sanitária, poderá interditar local ou bens, ou determinar quaisquer medidas cautelares, mediante auto de intimação.

§ 1º - Quando houver apreensão ou interdição de produto ou bem em caráter cautelar, na forma do caput deste artigo e o responsável for idôneo, moral e financeiramente, poderá o mesmo ser designado depositário fiel, caso contrário a mercadoria será recolhida para outro local, sob a guarda da autoridade de saúde ou de terceiro, às custas do proprietário ou responsável.

§ 2º - No caso de medida cautelar não-acompanhada de auto de infração, o descumprimento do auto de intimação será punido com penalidade de multa, sem prejuízo de outras, previstas na legislação vigente, salvo de reparação do dano.

Art. 520 - A autoridade de saúde executará ou contratará a realização de serviços ou obras constantes de auto de intimação, inclusive transporte, por conta e risco do infrator ou responsável, nos seguintes casos:

I - Se não tiver condições de fazê-lo por si próprio ou se resistir à ordem, sendo que, neste último caso, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;

II - Se, se encontrar ausente no período ou em lugar incerto e não sabido, sem que tenha representante legal ou preposto no local;

III - A mercadoria apreendida, se leiloada, a arrecadação se destinará ao pagamento das despesas dos serviços contratados.

Art. 521 - No caso de prédios, equipamentos e utensílios de difícil remoção, havendo necessidade de impedir o seu uso transitório ou definitivo, a formalização legal será feita mediante a lavratura dos instrumentos legais de interdição, acompanhados, se for o caso, de aposição de lacres, nos locais mais indicados.

Art. 522 - O auto de intimação de que trata esta legislação será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao intimado e conterá:

I - O nome da pessoa, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II - A disposição legal ou regulamentar infringida se for o caso e dispositivo que autorize a medida;

III - A medida sanitária exigida, com as instruções necessárias, se for o caso;

IV - O prazo para sua execução ou duração e no caso de medidas cautelares, as condições para a sua revogação;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI - A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível ou então a certidão no verso do documento pela autoridade autuante.

Art. 523 - O prazo de validade da medida cautelar não excederá noventa dias, ou setenta e duas horas para os bens perecíveis, ao final dos quais o bem será automaticamente liberado, se não depender de outra medida sanitária ou decisão condenatória.

Seção IV

Do Auto de Imposição de Penalidade

Art. 524 - O Secretário Municipal de Saúde ao julgar o auto de infração, ordenará a lavratura do auto de imposição de penalidade, nos termos da decisão condenatória.

§ 1º - A autoridade de saúde poderá lavrar auto de imposição de penalidade nos casos de Advertência prévia, Apreensão e Inutilizarão de Produtos, sem julgamento do auto de infração, devendo este ser acompanhado de medida cautelar, lavrado no respectivo auto de intimação.

§ 2º - No caso citado no parágrafo anterior essas penalidades não deverão constarem como antecedentes de penalidades do infrator, por não serem atribuídas através de decisão condenatória em Processo Administrativo.

Art. 525 - O auto de imposição de penalidade será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao infrator, e conterá:

I - O nome ou denominação da pessoa física ou jurídica autuada e seu endereço;

II - O número e data do auto de infração respectivo;

III - A descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local;

IV - A disposição legal ou regulamentar infringida;

V - A penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - O prazo de quinze dias para interpor recurso ao Diretor de Vigilância Sanitária, contado da ciência do autuado;

VII - A assinatura da autoridade autuante, de forma legível e sem rubricas;

VIII - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante, com a assinatura de duas testemunhas quando possível, do contrário a certidão no verso do documento assinada pela autoridade autuante.

Art. 526 - O Secretário Municipal de Saúde fará com que o auto de imposição de penalidade contenha, em seu texto ou anexo, mensagem educativa atinente à infração cometida, nos termos de norma técnica específica, quando existente.

Art. 527 - O Secretário Municipal de Saúde, sempre que necessário, e especialmente nos casos em que a penalidade imposta for de apreensão, interdição ou inutilizarão de produto, fará com que o auto de imposição de penalidade seja acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantitativa e qualitativa.

Seção VII

Do Auto de Multa

Art. 528 - O auto de multa, assinalará:

I - O número de UFIRM, Unidade Fiscal de Referência Municipal, correspondente ao valor da multa, com a advertência de que o valor sofre reajuste automático até o dia do pagamento;

II - Que o prazo para pagamento é de trinta dias a contar da notificação, sob pena de cobrança judicial;

III - Que se o infrator efetuar o pagamento no prazo de até vinte dias contado da data da notificação, com desistência tácita do recurso, gozará de redução de até cinquenta por cento no valor da multa, dependendo do caso e da autoridade sanitária competente;

IV - Que o recolhimento da multa deverá ser feito exclusivamente na Secretaria de Finanças da Prefeitura mediante Boleto de Arrecadação, constando-se a mesma em registro de livro próprio para as multas lavradas, aplicadas e pagas;

V - A advertência de que o não-pagamento da multa, após esgotados os recursos e o prazo legal, impedirá a expedição ou renovação de alvará de qualquer natureza, pela Secretaria Municipal de Saúde, em benefício do infrator;

VI - Que a multa não pode ser paga ao fiscal que autuou ou qualquer outro agente que não seja nos termos do inciso IV deste artigo.

Art. 529 - O Secretário Municipal de Saúde, nos casos em que a notificação do auto de multa for feita pelo correio, providenciará a remessa imediata do expediente ao infrator. Parágrafo Único: A pessoa multada incumbe, para usufruir do benefício do artigo de desconto desta legislação, deve fazer a prova de que o pagamento está sendo feito dentro do prazo de vinte dias, quando notificada pelo correio.

Art. 530 - O Secretário Municipal de Saúde, a requerimento do interessado ou de qualquer pessoa que o represente, ouvidos o Diretor de Vigilância Sanitária, pode converter a pena de multa em atividade educativa, nos casos de comprovada incapacidade econômica do infrator.

Parágrafo Único: a conversão da multa em atividade educativa de que trata este artigo, será da iniciativa da Secretaria Municipal de Saúde, nos casos em que, tendo a multa sido lançada em dívida ativa, a sua cobrança judicial resultar frustrada por inexistência de bens.

Seção VIII

Do Recurso

Art. 531 - O infrator poderá, no prazo de quinze dias, a contar da sua intimação, recorrer da decisão condenatória do Secretário Municipal de Saúde e do auto de imposição de penalidade ou auto de multa respectivo, para o Diretor de Vigilância Sanitária.

Art. 532 - O Diretor de Vigilância Sanitária recebendo processo para reexame automático, nos termos desta legislação, procederá da seguinte maneira:

I - Ordenará a devolução dos autos para arquivamento na Secretaria Municipal de Saúde, se entender que a decisão não merece reparo;

II - Abrirá vistas ao infrator para manifestar-se pelo prazo de quinze dias, se entender que a decisão é passível de modificação;

III - Devolverá os autos ao Secretário Municipal de Saúde para regularização e nova decisão, se o processo padecer de irregularidade que comprometa a validade dos atos legais ou do auto de imposição de penalidade, renovando-se, após o prazo do recurso.

Art. 533 - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para o Secretário Municipal de Saúde, no prazo de vinte dias de sua ciência ou publicação, em última instância administrativa.

Art. 534 - Não será admitido recurso enquanto não for cumprida a obrigação subsistente, determinada por auto de intimação, cabendo à autoridade julgadora certificar-se do fato, antes do julgamento.

Art. 535 - A autoridade competente para julgar o recurso poderá, antes de decidi-lo, ouvir a autoridade recorrida, que reconsiderará ou não a decisão.

Art. 536 - O infrator tomará ciência da decisão do recurso pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo ou mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, sendo que, neste caso, considerar-se-á efetivada cinco dias após a publicação.

Art. 537 - Uma vez tornada irrecorribel a decisão, o processo deverá ser encaminhado ao Diretor de Vigilância Sanitária para registro em livro próprio, após o que será devolvido a Secretaria Municipal de Saúde, para arquivamento.

CAPÍTULO XLI

Das Infrações Sanitárias e das Penas e das Multas

Secção I

Das Infrações e Das Penas

Art. 538 - Constituem infrações sanitárias as condutas tipificadas abaixo:

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária, e/ou multa.

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

Pena - advertência, suspensão, apreensão ou inutilizarão do produto, interdição, cancelamento do alvará de autorização sanitária e multa.

III - Fazer funcionar sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado, os estabelecimentos onde são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados ou expedidos produtos de interesse para a saúde.

Pena - advertência, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão e inutilizarão do produto, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

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

V – Cobrar ou autorizar que terceiros cobrem dos beneficiários do SUS pelos recursos e serviços utilizados em seu atendimento.

Pena – advertência, rescisão de contrato e multa.

VI – Recusar a internação do beneficiário do SUS em situação de urgência ou emergência, ainda que, no momento, não haja disponibilidade de leito vago em enfermaria.

Pena – advertência, rescisão de contrato e multa.

VII – Fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário.

Pena – advertência, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro do produto, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

VIII – Instalar ou fazer funcionar, sem alvará de autorização sanitária emitido pelo órgão sanitário competente, estabelecimento industrial, comercial ou de prestação de serviços.

Pena – advertência, interdição, rescisão de contrato e multa.

IX – Rotular produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com as normas legais.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do registro e multa.

X – Deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares e ambulatoriais estipuladas na legislação sanitária vigente.

Pena – advertência, interdição, rescisão de contrato, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XII – Comercializar ou armazenar com finalidade de venda produto sujeito ao controle sanitário e destinado exclusivamente à distribuição gratuita.

Pena – advertência, apreensão do produto, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XIV – Fazer propaganda de serviço ou produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com a legislação sanitária.

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

XV – Aviar receita médica, odontológica ou veterinária em desacordo com prescrição ou determinação expressa em lei ou normas regulamentares.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição, cancelamento do registro do produto, cancelamento do alvará da autorização sanitária, proibição de propaganda e multa.

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

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição e multa.

XVIII – Reaproveitar vasilhame de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimento, bebida, medicamento, droga, substância, produto de higiene, produto dietético, cosmético ou perfume.

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XX – Coletar, processar, utilizar e comercializar sangue e hemoderivados em desacordo com as normas legais.

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, rescisão do contrato, cancelamento do alvará da autorização sanitária, intervenção e multa.

XXI – Comercializar ou utilizar placenta, órgão, glândula ou hormônio humanos em desacordo com as normas legais.

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária, intervenção e multa.

XXII – Utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente ou que apresente sinais de decomposição.

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, suspensão de venda ou fabricação do produto, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXIII – Deixar de notificar doença ou agravio à saúde quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade e multa.

XXIV – Deixar de notificar epidemia de qualquer doença ou outro agravio à saúde, mesmo que não sejam de notificação obrigatória.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade e multa.

XXV – Deixar de preencher, clara e corretamente, a declaração de óbito segundo as normas da Classificação Internacional de Doenças e recusar-se a esclarecer ou completar a declaração de óbito quando solicitado pela autoridade sanitária ou pelo interessado de direito.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade e multa.

XXVI – Deixar de preencher, clara e corretamente, e reter a declaração de nascido vivo, não enviando-a ao serviço de saúde competente.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade e multa.

XXVII – Retirar atestado de vacinação obrigatória e dificultar, deixar de executar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas a prevenção de doenças transmissíveis.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição e multa.

XXVIII – Opor-se à exigência de provas diagnósticas ou a sua execução pela autoridade sanitária.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXX – Reciclar resíduo infectante gerado por estabelecimento prestador de serviços de saúde.

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, rescisão do contrato, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXXI – Proceder à cremação de cadáver ou utilizá-lo em desacordo com as normas sanitárias pertinentes.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXXII – Impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pública.

Pena – advertência e multa.

XXXIII – Manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXXIV – Realizar obras sem a observância dos padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXXV – Adotar, na área de saneamento básico ou ambiental, procedimento que cause dano à saúde pública.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XXXVI – Distribuir água que não atenda aos padrões de portabilidade vigentes ou sem controle de qualidade ou sem divulgação adequada de informações acerca deste.

Pena – advertência, suspensão da distribuição, interdição, contrapropaganda e multa.

XXXVII – Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Pena – advertência e multa.

XXXVIII – Fornecer ou comercializar medicamento, droga ou correlato sujeito a prescrição médica, sem observância desta exigência ou em desacordo com as normas vigentes.

Pena – advertência, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

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

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização do produto, interdição, suspensão de venda, cassação da licença sanitária e multa.

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

Pena – advertência, apreensão e inutilização do produto, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XLI – Fabricar ou fazer operar máquina, equipamento ou dispositivo que ofereça risco à saúde do trabalhador.

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

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

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, suspensão de atividades, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XLIII – Inobservância, por parte do proprietário ou de quem detenha sua posse, de exigência sanitária relativa a imóvel ou a equipamento.

Pena – advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização do equipamento, interdição, cancelamento do alvará da autorização sanitária e multa.

XLIV – Transgredir norma legal ou regulamentar destinada à promoção, à proteção e à recuperação da saúde.

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

XLV – Dispensar medicamentos por via postal, sem autorização da autoridade sanitária competente.

Pena – advertência, apreensão do produto, suspensão da dispensação e cancelamento do alvará da autorização sanitária, interdição e multa.

XLVI – Exercer e permitir o exercício de encargos relacionados com a promoção e com a recuperação da saúde por pessoa que não possua a habilitação legal.
Pena – advertência, interdição, rescisão de contrato e multa.
Parágrafo único – A interdição prevista no inciso XXXV poderá abranger todo o sistema de coleta ou distribuição.

Art.539 - A infração à disposição legal e regulamentar prescreve em cinco anos, contados da data de sua notificação ou do trânsito em julgado da ação processual, quando for o caso.

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

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

Seção II Das Multas

Art. 540 - O Diretor de Vigilância Sanitária, uma vez tornada definitiva a decisão condenatória, pela não interposição ou pela rejeição dos recursos interpostos, receberá os autos e tomará as seguintes providências:

I - Notificará a pessoa multada, pessoalmente, pelo correio, ou pela imprensa se em lugar incerto e não sabido, informando que o recolhimento deve ser feito exclusivamente na Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e instruindo-a sobre a forma e o prazo de pagamento;

II - Feita a notificação remeterá, com prova da realização desta, uma via do auto de multa à Secretaria Municipal de Saúde, para a cobrança.

Art. 541 - A Secretaria Municipal de Saúde baixará normas e orientações específicas para o recolhimento da multa e seu lançamento em dívida ativa, nos casos de não-pagamento.

Art. 542 - O Diretor de Vigilância Sanitária manterá controle dos casos em que a cobrança judicial resultar frustrada por inexistência de bens, tendo em vista a conversão da multa em atividade educativa.

CAPÍTULO XLII

Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 543 - O Poder Executivo expedirá os regulamentos necessários à execução desta lei, ouvidos as entidades profissionais da área da saúde, bem como as entidades de classes existentes no município, convocadas e presentes a convocação.

Parágrafo Único: após a convocação feita pelo Executivo Municipal para ouvir as entidades especificadas no artigo acima, a ausências das mesmas, mesmo que devidamente legalizadas, não será impedimento para a emissão das regulamentações pelo Poder Municipal.

Art. 544 - Os casos não contemplados neste Código deverão obedecer as legislações estadual e federal em vigência, bem como as leis municipais que possam suprir as deficiências desta legislação.

Art. 545 - A Secretaria Municipal de Saúde, ouvidas as entidades profissionais da área da saúde, elaborará ou adotará normas técnicas que serão baixadas por Portarias Regulamentadoras, com fim de complementar regulamentos previstos no artigo anterior, para fins de aplicabilidade deste Código.

Art. 546 - Os estabelecimentos comerciais e industriais já em funcionamento, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados da publicação deste Código para procederem as adequações necessárias ao seu cumprimento e quando este prazo não for possível, solicitarão prorrogação com as devidas justificativas que ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde deliberar sobre o estabelecimento do prazo solicitado.

Art. 547 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Pendências, 10 de novembro de 2009 - Círcera de Souza Padilha/Secretário Municipal de Saúde - Ivan de Souza Padilha/Prefeito Municipal

SETOR DE LICITAÇÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS Comissão Permanente de Licitação

EXTRATO DE LICITAÇÃO N° 044/2009 – a Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Pendências, devidamente autorizada pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, torna público que irá realizar licitação na modalidade Convite no dia 01.12.2009 as 10h00min na sede da Prefeitura Municipal. **OBJETO: Aquisição de Material de Informática, para as Secretarias de Administração e Assistência Social do município de Pendências/RN.** A quem interessar encontra-se a disposição da prefeitura municipal o Edital e Anexo na integra a partir de 23.11.2009. Em 20/11/2009. A Comissão 3522-3801.

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS Gabinete do Prefeito

AVISO AOS INTERESSADOS

Processo n° 016/2009-SAFT - Convite n° 041/2009 - Objeto: Aquisição de Equipamentos e material permanente para as unidades básicas de saúde. O Prefeito do Município de Pendências, no uso de suas atribuições legais, torna público a

HOMOLOGAÇÃO dos atos da CPL e consequente ADJUDICAÇÃO do objeto pertinente ao certame licitatório a empresa PRONTOMÉDICA PRODUTOS HOSPITALARES LTDA. Publique-se e Cumpra-se. Pendências (RN), 20 de novembro de 2009. Ivan de Souza Padilha - Prefeito

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS Gabinete do Prefeito AVISO AOS INTERESSADOS

Processo n° 015/2009-SAFT - Convite n° 040/2009 - Objeto: Serviços de Reforma na Quadra de Esporte Francisco de Assis Freire de Melo em Pendências de Cima – Pendências/RN. O Prefeito do Município de Pendências, no uso de suas atribuições legais, torna públicas a HOMOLOGAÇÃO dos atos da CPL e consequente ADJUDICAÇÃO do objeto pertinente ao certame licitatório a empresa CONSTRUTORA ITAJÁ LTDA. Publique-se e Cumpra-se. - Pendências (RN), 20 de novembro de 2009. Ivan de Souza Padilha - Prefeito

IMPRENSA OFICIAL DO MUNICÍPIO – EXPEDIENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS

Prefeito Ivan de Souza Padilha

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DO GOVERNO MUNICIPAL

Francisco das Chagas Nunes dos Santos

Francisco de Assis da Cunha

ENDEREÇO DA IMPRENSA OFICIAL

Av. Francisco Rodrigues, nº 205 – Centro

Pendências – RN

Telefone: (84) 3522 – 3801

Fax: (84) 3522 – 3802

EMAIL: prefeitura@prefeiturapendencias.com.br

www.prefeiturapendencias.com.br

