

LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL Nº 1.944, DE 20/05/1994

Institui Código Sanitário e dá outras providências.

TÍTULO I CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Todos os assuntos referentes a saúde do Município serão regidos pelas disposições contidas nesta lei, e nas Normas Técnicas Especiais, respeitadas no que couber, as legislações Federal, Estadual e Municipal vigente.

Parágrafo Único. As Normas Técnicas Especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde, visando zelar pela saúde e bem-estar do município, tendo os seguintes objetivos:

- I Assegurar o direito à saúde dos cidadãos através da participação e do controle de todos os riscos relacionados com as atividades básicas de conservação da vida do homem com habitação, recreação, alimentação e trabalho;
- II Entender o processo educativo com relações sociais da vida do cidadão, garantia das condições de saúde, contrato, higiene, segurança e bem-estar público;
- III Assegurar condições adequadas de qualidade na distribuição, armazenamento, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde pública;
- IV Assegurar condições adequadas de higiene, instalação, funcionamento eo processo produtivo dos estabelecimentos, assim como a garantia da integridade do trabalhador e sua higiene física, mental e social;
- V Promover ações visando o controle de doenças ou fatores de risco de interesse da saúde pública;
- VI Assegurar da informação, participação e controle da população na gestão de vigência à saúde.
- Art. 2º Compete à Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo o território municipal, cabendo-lhe o dever de no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública e educação sanitária.

Parágrafo único. A aplicação das medidas cuja natureza tenha por finalidadeo bem estar coletivo, constitui dever não só do poder público mas também da família e do indivíduo.

Art. 3º Toda pessoa física ou jurídica, sujeita às prescrições desta lei, fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções.

Parágrafo 1º Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora, ficando o responsável sujeito a multa pelo ato devidamente comprovado. (**Nota**:Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "**Parágrafo único**")

Art. 4º Todas as Instituições e Estabelecimentos que prestam serviços e que desenvolvam ações que possam direta ou indiretamente, interferir na saúde individual e coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto nesta Legislação Sanitária Municipal.

TÍTULO II

CAPÍTULO I DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

- Art. 5º A expressão Legislação Sanitária compreende leis, Decretos e Normas complementares que versem, no ato ou em parte, sobre Vigilância Sanitária de competência do Município e sobre relações jurídicas a eles pertinentes.
- Art. 6º A Legislação Sanitária do Município, observará no âmbito de sua competência:
 - I As Normas constitucionais vigentes;
- II As Normas Gerais de direito sanitário e as Leis complementares ou subsequentes:
 - III As disposições deste Código e das leis a ele subsequentes.

CAPÍTULO II DA EXECUÇÃO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- Art. 7º É de competência do órgão Municipal de Saúde a execução das medidas previstas neste Código.
 - Art. 8º Sem prejuízo de outras atribuições compete à Secretaria Municipal de Saúde:
 - Exercer o poder de autoridade (sanitária) do Município;
- II Promover, orientar e coordenar estudos e campanhas de interesse na área de saúde pública;
- III Estudar, planejar, supervisionar, coordenar, controlar as atividades de vigilância sanitária e epidemiológica no que se refere às ações sobre o meio ambiente, incluindo ambiente de trabalho e saúde do trabalhador;
- IV Fiscalizar e licenciar os estabelecimentos e serviços relacionados diretamente ou indiretamente, à saúde individual ou coletiva;
- V Fiscalizar os produtos, insumos, equipamentos e outros que estejam direta ou indiretamente ligados à saúde;
 - VI Realizar o controle de zoonoses em todo o município;
- VII Orientar e fiscalizar a ação da iniciativa privada e pública na promoção, proteção e recuperação da saúde do indivíduo.
- Art. 9º Entende—se por substâncias e produtos de interesse da saúde os alimentos de origem animal e vegetal, produtos dietéticos, gêneros alimentícios, água mineral e de fontes, medicamentos, drogas, insumos, próteses, órteses, correlatos, bicos de mamadeiras, equipamentos de proteção individual, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento, substâncias e/ou outros que possam trazer agravos à saúde.



- Art. 10. Cabe ao setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, a avaliação e controle do risco à saúde referente à substâncias de interesse da saúde.
- Art. 11. Compete à Secretaria Municipal de Saúde a normatização, o controlee a fiscalização das condições sanitárias e técnicas de extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, aplicação, comercialização e uso das substâncias e produtos de interesse da saúde, de acordo com as leis Federais e Estaduais vigentes.

Parágrafo Único. A normatização, controle e fiscalização do cultivo, produção, manipulação, embalagem, comercialização, armazenamento de matéria- prima e alimentos "in natura" será regulamentado por esta Lei e Normas Técnicas Especiais.

- Art. 12. A normatização, o controle e a fiscalização serão exercidos sobre: substâncias e produtos de interesse da saúde, os profissionais que trabalham com estas substâncias e produtos, e as condições de armazenamento dos estabelecimentos que extraiam, produzam, comercializam, distribuam, transportem, beneficiem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, consumam e que prestam serviços relacionados a substâncias e produtos de interesse da saúde,públicos ou privados.
- Art. 13. O poder de autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do município de Ponte Nova tem como finalidade promover normas para controle de inspeção, fiscalização e Vigilância Sanitária:
 - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e de uso de aditivos alimentares;
 - IV dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros,institutos de beleza e dos estabelecimentos afins.
 - VIII das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins, para uso público;
- X da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário;
- XII das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;



- XIII das condições de coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV condições sanitárias decorrentes da coleta, do transporte e destino dolixo e refugos industriais;
 - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais;
- XVI do controle de endemias, surtos, bem como das campanhas de saúde pública;
 - XVII do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII da poluição ambiental, inclusive daquela decorrente da utilização por terceiros, da sua malha viária;

Parágrafo 1º Executando o inciso I, todos os estabelecimentos citados nopresente artigo bem como todos aqueles de interesse da saúde deverão possuir "Alvará Sanitário" renovável anualmente, junto à Secretaria Municipal de Saúde dePonte Nova. (Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "Parágrafo Único")

- Art. 14. Todo estabelecimento ou local cuja atividade é prevista neste Código, deverá possuir a caderneta sanitária com a finalidade de ser anotada toda inspeção sanitária.
- Art. 15. A autoridade fiscalizadora quando impedida de cumprir suas atribuições, deverá solicitar auxílio à autoridade policial, para cumprimento de suas ações.

Parágrafo único. Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora ficando o responsável sujeito a multa pelo ato devidamente comprovado.

Art. 16. Sempre que julgar necessário, poderá a Vigilância Sanitária, através de profissional habilitado, mediante Fundamentação, solicitar exames médicos de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de Fiscalização Sanitária.

Parágrafo único. As despesas dos exames clínicos e/ou laboratoriais ficarão a cargo da Vigilância Sanitária/SUS.

- Art. 17. Sem prejuízos de outras atribuições, compete aos profissionais de nível superior de Setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de Ponte Nova:
- I Planejar e coordenar as ações de vigilância sanitária;II Treinar e assessorar os inspetores sanitários;
- III Zelar pelo cumprimento das medidas descritas em Leis, Regulamentos e Normas Técnicas Especiais;
 - IV Definir planos e metas de trabalho;
 - V Executar ações de fiscalização sanitária; VI Lavrar autos;
- VII Elaborar e/ou modificar Normas Técnicas Especiais sempre que se fizer necessário;
 - VIII Organizar campanhas de educação em saúde;
- IX Investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar; X Identificar e orientar o controle de transmissores de doenças;
 - XI Organizar o controle de zoonoses;
 - XII Promover palestras e cursos específicos sobre alimentos e zoonoses;



- Art. 18. A execução das medidas sanitárias caberá também aos inspetores sanitários, que terão, entre outras, as seguintes atribuições:
- I Zelar pelo cumprimento das medidas descritas por esta Lei e outras que, por ventura venham a envolver suas tarefas diárias;
- II Orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção de situações que comprometa a saúde coletiva;
- III Inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação;
- IV Lavrar auto/termo específicos de notificação preliminar, auto de infração e multa, termo de apreensão e inutilização de alimentos, termo de colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e processo fiscal;
 - V Participar de campanhas de Vacinação e orientação de educação sanitária;
- VI Atender a denúncia ligadas à saúde, descritas nesta Lei e em Normas
 Técnicas Especiais.
- Art. 19. O Município fica autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e de outros municípios, objetivando o melhor cumprimento da Lei;

Parágrafo Único. Os convênios assinados nos termos desta Lei vigorarão após serem aprovados pelo Conselho Municipal de Saúde e Câmara Municipal de Ponte Nova.

Art. 20. A população terá assegurado seu aceso aos estabelecimentos sob Vigilância Sanitária, em conjunto com as equipes de fiscalização, através de representação homologada pelo Conselho Municipal de Saúde.

Parágrafo Único. Entende-se por estabelecimento sob Vigilância Sanitária todos que dependem de Alvará Sanitário para licença de funcionamento.

Art. 21. Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da saúde.

Parágrafo Único. A identificação do responsável pela denúncia é obrigatória, ficando resguardado pela Secretaria Municipal de Saúde, o sigilo da mesma.

Art. 22. Em cada inspeção que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente, relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providência a bem da higiene pública.

Parágrafo Único. No caso da matéria ser competência das autoridades Estaduais ou Federais, a Vigilância Sanitária remeterá às mesmas, cópia do relatório.

- Art. 23. O destino final de qualquer produto condenado pela autoridadesanitária será obrigatoriamente acompanhado por essa autoridade.
- Art. 24. Compete à Autoridade Fiscalizadora, realizar quando necessário, coleta de amostra para análise de produtos de interesse à saúde, devendo o órgão de Vigilância Sanitária divulgar, através de circular, as quantidades necessárias de amostras para exames.
- Art. 25. Os produtos de interesse à saúde, em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos ao controle de autoridade fiscalizadora, que, a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder a inspeção.



Parágrafo Único. Ficam também sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora, os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, hospitais, creches e entidades filantrópicas.

Art. 26. Nas enfermidades causadas pelo consumo de produtos que afetam asaúde, a autoridade fiscalizadora deverá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto à indivíduos e grupos populacionais, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

Parágrafo Único. Toda enfermidade causada pelo consumo de produtos que ofereçam riscos à saúde, deverá ser de notificação obrigatória pelos serviços públicos e privados e levados ao conhecimento da Vigilância Epidemiológica Municipal.

TÍTULO III SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO, ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

- Art. 27. As medidas de saneamento básico, constituem dever do poderpúblico, da comunidade e do indivíduo.
- Art. 28. A Secretaria Municipal de Saúde, no que lhe couber, adotará providências para a solução dos problemas básicos de saneamento.

Parágrafo único. Estão sujeitos à orientação e fiscalização da autoridade sanitária os serviços de saneamento inclusive o de abastecimento de água e o de remoção de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, mesmo quando explorados por entidade autárquicas.

Art. 29. Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas oexame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Parágrafo único. Compete ao órgão instituído pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água em Ponte Nova.

- Art. 30. Nos projetos de obra e sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, além das exigências contidas nas Normas técnicas Especiais:
- I O aproveitamento será feito em manancial adequado de superfície ou subterrâneo e a água, após o tratamento, obedecerá a padrões estabelecidos para o tipo de consumo;
- II É vetada a intercomunicação da canalização do sistema público de abastecimento de água a outras fontes de suprimentos de água;
- III Toda água, natural ou tratada, contida em reservatórios, casas de bombas, poços de sucção ou outras estruturas, ficará suficientemente protegidacontra respingos, infiltrações ou vazamentos e do contato com agentes animados, dequalquer espécie, devendo tais partes serem construídas com material a prova de percolação e as



aberturas de inspeção, dotadas de dispositivos que impeçam a entrada de líquidos estranhos;

- IV Toda água distribuída por sistema de abastecimento será submetida a um processo de desinfeção de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico;
- V As tubulações, suas juntas e peças especiais, serão de tipo e material aprovados pelo órgão competente (Associação Brasileira de Normas Técnicas), tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada.

Parágrafo 1.º Para o caso de desinfecção por cloro e seus compostos, será mantido em qualquer ponto da rede de distribuição um teor mínimo de 0,2mg/1 de cloro residual livre. Em situação de emergência o teor mínimo será estabelecido pela autoridade competente.

Parágrafo 2.º Outros processos de desinfecção poderão ser utilizados, desdeque devidamente aprovados pela autoridade competente.

- Art. 31. Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectara existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento da água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.
- Art. 32. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo Único. Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais sujeitos às disposições constantes do Título III desta lei, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.33. A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo 1.º Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus compostos ativos e permanecer devidamente tampados.

Parágrafo 2.º Os reservatórios de água terão a superfície lisa, impermeável e resistente, não podendo ser revestidos de material sujeito à contaminação.

- Art. 34. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênico-sanitárias reguladas pelas Normas Técnicas Especiais:
- I Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação;
- II Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15m.
 (quinze metros) de focos de contaminação;
- III Todo poço será convenientemente protegido de contaminação, possuindo, para tanto:
- a) Paredes impermeabilizadas até em 3m (três metros) de profundidade, no mínimo;



- b) Tampa de concreto;
- c) Bomba elétrica ou manual, para extração da água;
- d) Dispositivo que desvie as águas de chuva;
- e) Calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessas calçadas.
 - IV As águas dos poços deverão sofrer análise periódica.
- Art. 35. A água deverá sempre ser armazenada em recipiente que nãoprejudique sua potabilidade nem propicie o acúmulo de água estagnada.
- Art. 36. Na zona rural, favelas e regiões periféricas poderão ser tomadas outras técnicas de acordo com o interesse e conveniência de saúde pública.
- Art. 37. Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações aos respectivos sistemas aterrando eisolando fossas existentes.

Parágrafo 1º A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das mesmas em permanente bom estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo 2º Os estabelecimentos que apresentarem despejos poluentes (físicos ou químicos), que não possam ser recebidos "in natura" ou que comprometam de alguma forma ou funcionamento do sistema coletor, deverão ter seus despejos previamente tratados, de acordo com processos aprovados pelo órgão competente.

- Art. 38. Toda ligação clandestina de esgoto doméstico de outra procedência feita à galerias de água pluviais deverá ser desconectada dessa e ligada à rede pública coletora.
- Art. 39. Desde que não haja rede coletora de esgoto, todas as edificações ficam obrigadas a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com destino final dos afluentes.

Parágrafo único. Quando for utilizada fossa séptica para tratamento de esgoto, será obrigatória sua manutenção em perfeito estado de conservação e funcionamento, através de sua limpeza sistemática, através de seus responsáveis.

- Art. 40. As fossas sépticas, quando existentes deverão satisfazer, no mínimo, as seguintes condições:
- I Receber todos os dejetos domésticos ou qualquer outro dejeto de caráter semelhante;
- I Não receber águas pluviais, nem despejos industriais a prejudicar seu funcionamento;
 - III Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
- IV Ter facilidade de acesso, visando à necessidade periódica de remoção do lodo digerido ou sucção de dejetos;
- V Ser construída com material de durabilidade e estanquidade adequados ao fim a que se destina;
 - VI Não observância de odores desagradáveis, presença de insetos e outros



inconvenientes;

- VII Não haja poluição ou contaminação do solo nem de água, capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.
- Art. 41. Para aprovação dos planos de arruamento e loteamento, exigir-se-áa critério da autoridade sanitária, apresentação de projetos completos dos sistemas de abastecimento de água, de coleta e disposição de esgotos sanitários e pluviais, inclusive das instalações de tratamento ou depuração, quando existentes.
- Art. 42. As industriais a se instalarem no Município, ficam obrigadas a submeter à autoridade competente, para prévio conhecimento e aprovação, o plano do lançamento de resíduos líquidos, sólidos e gasosos, visando a evitar os inconvenientes ou prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera.

Parágrafo 1º Para efeito do disposto nesta Lei, as indústrias mencionarão no plano, a linha completa de sua produção, com esquema da marcha das matérias- primas, beneficiadas e respectivos produtos, subprodutos e resíduos para cada operação, registrando a quantidade, a qualidade, a natureza e composição de um ou de outro e o consumo de água na indústria.

Parágrafo 2º As indústrias já existentes no Município ficam obrigadas apromover as medidas necessárias no sentido de corrigir os inconvenientes e prejuízos da população e da contaminação de águas receptoras de áreas territoriaise da atmosfera.

Parágrafo 3º Sempre que a autoridade sanitária verificar a existência de anormalidades ou falha de abastecimento de água, capaz de oferecer perigo a saúde, comunicará o fato aos responsáveis, para imediatas medidas corretivas.

- Art. 43. Todo edifício será abastecido de água potável, e quantidade suficiente ao fim a que se destina e dotado de dispositivos adequados a conduzir e a receber resíduos sólidos e líquidos.
- Art. 44. O sistema de abastecimento domiciliar de água e o escoamento das águas deverão ser feitos de acordo com os regulamentos dos órgãos competentes e das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- Art. 45. É expressamente proibido a comunicação de tubulações de águacom fossas, ramais de esgoto, poços advertentes, poços de visita e caixas deinspeção, bem como o lançamento de águas residuais em áreas territoriais.

Parágrafo Único. O lançamento de águas residuais em água receptora, só tolerado após tratamento, a fim de que as características físico, químico e biológicas não prejudiquem a saúde, ecologia e composição das águas.

CAPÍTULO II DA COLETA E DISPOSIÇÕES DO LIXO

- Art. 46. As pessoas físicas e jurídicas deverão cumprir as normas estabelecidas pelo órgão competente (SEMSA) no tocante à disposição, acondicionamento, coleta e destino final do lixo, que processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios à saúde e bem-estar da população, sendo, expressamente proibido:
 - I Utilizar o lixo "in natura" para alimentação de animais;
 - II É proibido a catação de resíduos sólidos de qualquer natureza;



- III Incineração de lixo ao ar livre, em locais não permitidos pela autoridade competente;
 - IV Lançar o lixo em águas de superfície;
- V Acúmulo, nas habitações e em terrenos a elas pertencentes, ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos;

Parágrafo único. O descumprimento das normas previstas neste Título, sujeita o infrator a penalidades e multas recolhidas para o Fundo Municipal de Saúdee cujos valores e disposições estão previstos no Título XII desta Lei. (<u>Parágrafo únicoacrescentado pelo art.</u> 1º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

- Art. 47. Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.
- Art.48. O órgão responsável pela coleta, transporte e destino final do lixo, seguirá as Normas Especiais em vigor, bem como facilitará o trabalho da autoridade, no que lhe couber.
- Art. 49. O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, usará equipamento aprovado pelo órgão competente com o objetivo de prevenir contaminação ou acidente.
- Art. 49. É obrigatório o uso de equipamento de proteção individual aprovado pelo órgão competente, para o pessoal encarregado da coleta, transporte e destino do lixo, com o objetivo de se prevenir contaminação ou acidente. (Artigo alteradopelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 50. São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:
 - Lixos hospitalares e clínicos;
- II Lixos de laboratórios de análises e patologia clínica; III Lixos de farmácias e drogarias;
 - IV Lixos químicos;
 - V Lixos radioativos e outros.
- VI –lixos odontológicos. (<u>Inciso acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Muncipal nº 2.040, de 20.05.1994</u>)

Parágrafo 1º Os Lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

Parágrafo 2º Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados e recolhidos de acordo com as normas técnicas especiais do órgão competente.

Art. 51. A queima de resíduos sólidos (lixo) devem ser feita em incinerador adequado e o procedimento da combustão deverá evitar a dispersão de poluentes.

Parágrafo único. Outros métodos de incineração poderão ser usados desde que autorizados pela autoridade competente.

Art. 52. Não será considerado como lixo, para efeito do disposto neste capítulo, os resíduos industriais, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens de cocheiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos de jardins e quintais particulares, os quais serão removidos por responsabilidade dos respectivos inquilinos ou proprietários, conforme legislação específica municipal.

Parágrafo Único. Após notificação do inquilino ou do proprietário, a Prefeitura



providenciará a remoção dos resíduos de que trata o artigo, ficando o ônus por conta desses.

CAPÍTULO III DO CONTROLE DO MEIO AMBIENTE

- Art. 53. Para efeito deste regulamento, denomina-se poluente do meio ambiente qualquer substância, nos estados sólido, líquido ou gasoso, que direta ou indiretamente, contamine o ar atmosférico, o solo e a água.
- Art. 54. Denomina-se poluição do ar atmosférico aquela produzida pela descarga de poluentes ou de outras substâncias, de maneira a torná-lo:
 - I Impróprio, nocivo ou ofensivo à saúde;
 - II Inconveniente ao bem-estar público;
 - III Danoso aos materiais, à vida animal e vegetal;
- IV Prejudicial à segurança, ao uso e gozo da propriedade e das atividades normais da comunidade.
- Art. 55. Estão submetidos à presente Lei e às Normas Técnica Especiais os estabelecimentos industriais, agropecuários, públicos e privados, as atividades de transporte por veículos automotores e correlatos, operações mecânicas de máquinasfixas e móveis, temporárias ou permanentes qualquer que seja o campo de operações e finalidades a que se destinem e que produzam e tendam a produzir a poluição ambiental.
- Art. 56. Os responsáveis pelas atividades de qualquer natureza que estejam causando Poluição Ambiental são obrigados a tomar as medidas adequadas para evitar a poluição e seus efeitos, subordinando-se às exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, inclusive com o reaproveitamento de eventuais resíduos.
- Art. 57. Na zona rural, verificada a inexistência de danos e incômodos à coletividade, assim como de prejuízos de ordem econômica, poderão ser toleradas eventuais emissões de poluentes, a critério da autoridade competente.
- Art. 58. A autoridade competente deverá aprovar os projetos de destino final de resíduos, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.
- Art. 59. Os responsáveis por qualquer tipo de Poluição Ambiental são obrigados a pagar indenização estipulada pelo Município, que deverá variar dependendo da gravidade do caso.
- Art. 59. Os responsáveis por qualquer tipo de poluição ambiental são obrigados a pagar indenização ao Município, recolhidas para o Fundo Municipal de Saúde, cujos valores e disposições estão previstos no Título XII desta Lei. (Artigo alterado pelo art. 4º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES, TERRENOS E VIAS PÚBLICAS

Art. 60. Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas nesta Lei e serão fiscalizados em



conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Art. 61. As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde, dos moradores e usuários.

Parágrafo 1º As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza, são obrigados a atender aos preceitos de higiene e segurança do trabalho.

Parágrafo 2º Os projetos de construções de imóveis destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.

Parágrafo 3º A ocupação de um prédio ou parte do prédio para moradia ou qualquer fim, depende de autorização, posterior à verificação sanitária.

Parágrafo 4º O usuário do imóvel é responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde, pela sua manutenção higiênica.

Parágrafo 5º Sempre que as deficiências nas condições de higiene, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

- Art. 62. Compete à Secretaria Municipal de Saúde estabelecer o limite máximo do número de pessoas, que possa ocupar, hotéis, pensões, internatos, asilos e estabelecimentos congêneres, destinados ou não, a habitação coletiva.
- Art. 63. Compete à Secretaria Municipal de Saúde junto aos órgãos municipais afins, interditar ou determinar a demolição de toda a construção ou imóvelque, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

CAPÍTULO V DO SANEAMENTO NAS ZONAS RURAIS

- Art. 64. Toda edificação situada em Zona Rural será construída e mantida de forma a evitar condições favoráveis à criação e proliferação de animais sinantrópicos.
- Art. 65. As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas nesta Lei e em Normas Técnicas Especiais, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridades deste tipo de habitação.
- Art. 66. Toda edificação situada em Zona Rural terá suprimento adequado deágua potável e disposição adequada de esgotos sanitários e resíduos sólidos.
- Art. 67. As soluções individuais e coletivas para o abastecimento de água para consumo humano, tratamento, disposição de esgotos sanitários e resíduosatenderão às Normas Técnicas Especiais.
- Art. 68. Os resíduos líquidos gerados pelas atividades agropecuárias serão dispostos de forma sanitariamente adequada, de acordo com as Normas Técnica Especiais.
- Art. 69. Os depósitos de cereais, grãos, rações ou forragens serão construídos e mantidos de forma a evitar condições de proliferação de roedores, ou outros animais de acordo com as Normas Técnicas Especiais.
- Art. 70. A Criação de animais deverá ser realizada em boas condições de higiene segundo Normas Técnicas Especiais.



Parágrafo Único. Os chiqueiros ou pocilgas serão localizados a uma distância de 50m (cinqüenta metros) das divisas dos terrenos vizinhos e das vias públicas.

- Art. 71. Os restos de alimentos destinados à alimentação de suínos e outros animais, serão sanitariamente tratados, conforme Normas Técnicas Especiais.
- Art. 72. Toda e qualquer instalação destinada à manutenção e reprodução deanimais será construída, mantida e operada com condições sanitárias adequadas que não causem incômodos à população, de acordo com as Normas Técnicas Especiais, quer estejam situadas em Zona Rural ou Urbana.
- Art. 73. Todas as atividades e construções na Zona Rural serão objeto de prévio licenciamento, controle e fiscalização por parte de autoridade municipal competente.
- Art. 74. Será proibida, nas áreas de plantio, a utilização de defensivos agrícolas cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde pública, conforme parâmetros estabelecidos em legislação pertinente.

TÍTULO IV DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I CONSIDERAÇÕES GERAIS E DEFINIÇÕES

- Art. 75. As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe esta Lei, devendo ser respeitadas de acordo com as legislações Federal e Estadual vigentes.
- Art. 76. O registro, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade e ouso de aditivos devem respeitar as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.
- Art. 77. Os gêneros alimentícios que, antes de chegarem ao consumidor, passem por processo de industrialização ou de acondicionamento, ficam sujeitos a registro em órgão oficial competente e/ou a análise prévia, análise de controle, análise fiscal e análise de ponto crítico.
- Art. 78. Os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública, elaborados no município, mesmo que tenham sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos a análises prévia, análise de controle, análise fiscal, análise de ponto crítico, garantindo assim a qualidade para o consumo.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade, acondicionamento e conservação adequados.

- Art. 79. Para os produtos de fabricação caseira, de consumo e comercialização no município, serão exigidos:
- I Rótulo simples do produto contendo: Nome Fantasia, nome do produtor, CGC ou CIC, inscrição estadual, peso bruto e/ou número de unidades, endereço,data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento;
- II Processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normasde higiene e limpeza;
 - III Embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.



Parágrafo 1º A Vigilância Sanitária procederá vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientando e verificando pontos críticos de contaminação.

Parágrafo 2º Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle Estadual ou Federal.

CAPÍTULO II DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

- Art. 80. Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinários e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.
- Art. 81. Todo produto destinado à alimentação ou considerado de interesse à Saúde, suspeito de estar impróprio para o consumo e uso, poderá ser interditado, mediante laudo técnico de inspeção e/ou laboratorial.
 - Art. 82. São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:
- I Contenham substâncias venenosas ou tóxicas, em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II Transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionaisou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou, que as contenham acima do limite estabelecido:
- III Contenham parasitas patogênicos, em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos, causadores de infecção, infestações ou intoxicações;
- IV Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
 - V Sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias emdecomposição;
- VI Estejam alterados por ação de causas naturais como umidades, enzimas, ar, luz, microorganismos e parasitas, ou tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais, ou presença de alimentos estranhos ou impurezas, demonstrando pouco asseio ou quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operadas, da origem ao consumidor;
- VIII Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância, que ponha em risco a saúde pública;
- IX Tenham sua embalagem constituída, no todo, ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
 - X Aqueles com o prazo de validade vencido;
- XI Aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, distribuição e apresentação;
- XII Aqueles que, por qualquer motivo, revelem-se inadequados ao fim a que se destinam.

Parágrafo Único. Os alimentos impróprios para o consumo, deverão serseparados e



identificados como tal, até o momento de sua devolução, destruição e/ou aproveitamento condicional.

- Art. 83. Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:
- I Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outro,
 de qualidade inferior;
- II Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude, alteração ou lhesatribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;
- III Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, bem como de minerais.
 - Art. 84. Não poderão ser comercializados os alimentos que:
- I Provierem de estabelecimento n\u00e3o licenciado pelo o \u00f3rg\u00e3o competente,
 quando for o caso;
- II Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quandoa ele sujeito;
- III Não estiverem rotulados, quando, a isto, obrigados, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
 - IV Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos de rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivos registro, quando se tratar de alimento de Fantasia ou não padronizado ou, ainda correspondam àsespecificações das normas federais e estaduais, ou na sua falta, às do regulamento municipal, ou às normas e padrões internacionais, aceitos, se ainda nãopadronizados.
- Art. 85. Não são consideradas fraudes, falsificação ou adulteração, às alterações ocorridas nos produtos, substâncias ou insumos, e outros em razão de causas circunstancias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.
- Art. 86. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:
- I Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento de tais sobras ou restos, na elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios;
- II Na elaboração de massas e recheios para pastéis e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;
- III A utilização de gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- IV Manter a temperatura e armazenamento dos alimentos diferentes daqueles sugeridos pelo fabricante:
 - a) Manter acima de 16°C (dezesseis graus Celsius) a margarina e, acima de

PRO PAGNA SERVIZIO

MUNICÍPIO DE PONTE NOVA ESTADO DE MINAS GERAIS

10°C (dez graus Celsius) a manteiga;

- b) A venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- c) Manter acima de 10.ºC (dez graus Celsius) os queijos classificados, segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;
- V Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- VI Fumar, durante a manipulação, servindo ou em contato com alimentos;
 VII Varrer a seco;
 - VIII A permanência ou circulação de qualquer animal;
 - IX Manter os enlatados na embalagem original após terem sitos abertos;
- X A venda e/ou utilização de enlatados amassados e com prazo devalidade vencido;
 - XI Servir à mesa, pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;
- XII O contato direto dos alimentos com jornais, papéis tingidos, sacos acondiconadores de lixo, papéis ou plástico impressos;
 - XIII O uso de produtos de limpeza sem o registro no órgão competente;
- XIV Sobrepor bandejas, pratos e outros utensílios desprovidos de coberturae contendo alimentos;
- XV Manter as portas dos refrigeradores, câmaras frigoríficas e afins, abertas, sem uso;
- XVI Manter, no mesmo compartimento dos balcões, das câmaras frigoríficas e afins, duas ou mais espécies de carnes ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente protegidos por invólucros ou recipientes adequados, proporcionando perfeito isolamento;
- Art. 87. A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deverá ser do primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para não comestíveis ou aditivos.
- Art. 88. O alimento só poderá ser comercializado, armazenado, transportado e vendido, protegido contra contaminação, mediante dispositivos e invólucros adequados.

Parágrafo Único. Os gêneros alimentícios que por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucro, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação ao serem manuseados ou servidos, mediante o emprego de utensílio ou dispositivos queevitem o contato direto com as mãos.

- Art. 89. Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados e outros dispositivos.
- Art. 90. As peças, maquinários, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar seu valor nutritivo ou suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.



- Art. 91. Os gêneros alimentícios devem ser transportados, armazenados, depositados e comercializados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.
- Art. 92. Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimento que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.
- Art. 93. Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição e guarda dos produtos, sempre mantidas acima de 60.ºc. (sessenta graus Celsius).
- Art. 94. Não poderão ser comercializados produtos cárneos e derivados que não tenham sofrido inspeção da autoridade competente.
- Art. 95. Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados, deverão atender às seguintes especificações:
- I Serem fatiados a vista do consumidor e somente aqueles produtos que estiverem na embalagem original, contendo indicações de procedência, validade, acondicionamento e conservação;
- II Quando previamente fatiados, deverão imediatamente embalados e acondicionados de maneira adequada, rotulados, indicando a procedência, data de fabricação, prazo de validade e conservação.
- Art. 95-A. Os estabelecimentos somente poderão comercializar produtos de origem animal mediante registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural. (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)
- Art. 95-B. Os produtos de origem animal produzidos no Município de Ponte Nova e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM, a cargo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural. (Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022)
- Art. 95-C. Observado o cumprimento das normas pertinentes, será emitido o Selo de Inspeção Municipal (SELO), o qual representará a chancela do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devendo ser utilizado em embalagens ou rótulos de produtos de origem animal, objetos da inspeção promovida pelo Município. (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)
- § 1º O Selo de Inspeção Municipal, cujos padrões figurarão em decreto específico, poderá conter variações de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal SIM em ações de reinspeção, condenação ou inutilização de produtos inspecionados.
- § 2º A utilização e impressão de Selo de Inspeção Municipal dependerá de prévia autorização e licenciamento municipal.
- Art. 95-D. São infrações administrativas, sem prejuízo do disposto na legislação penal e sanitária federal e estadual: (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)
- I reutilização de embalagens ou a cessão de embalagens e selos a terceiros; (<u>Inciso acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)



II - utilização e/ou impressão de Selo de Inspeção Municipal sem prévia autorização. (Inciso acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022)

Parágrafo único. As infrações previstas neste artigo importam na imediata apreensão dos produtos e multa de 200 (duzentas) UFPNs para um volume de produto de 0 (zero) até 10 (dez) quilos, majorada em 30 (trinta) UFPNs para cada quilo adicional de produto apreendido, até o limite de R\$ 10.000,00 (dez mil reais). (Parágrafo único acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022)

Art. 95-E. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, realizará campanhas educativas e informativas, junto aos produtores rurais e aos consumidores, sobre a importância do uso do Selo de Inspeção Municipal em embalagens e rótulos dos produtos de origem animal inspecionados, bem como a aquisição de produtos devidamente inspecionados. (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)

Art. 95-F. A comercialização de produtos de origem animal e seus derivados será permitida no âmbito municipal somente quando constar nas embalagens ou rótulos o Selo de Inspeção Municipal. (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)

Art. 95-G. Ao requerer o registro previsto no art. 95-A ou a emissão do SELO, o contribuinte deve fornecer aos órgãos municipais competentes os elementos e informações necessárias para sua Inscrição no Cadastro Econômico e na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural. (<u>Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022</u>)

Art. 95-H. Quando se tratar de estabelecimentos credenciados junto a órgãos estaduais ou federais de inspeção de produtos de origem animal, estes obedecerão à legislação específica, não se aplicando as disposições desta subseção, sem prejuízo do poder de fiscalização sanitária municipal. (Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022)

Art. 95-I. Caberão ao Serviço de Vigilância da Secretaria Municipal de Saúde e agentes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, conjunta ou isoladamente, a fiscalização, a apreensão e a inutilização de produtos comercializados em estabelecimentos nos limites da área geográfica do município que não atendam à legislação específica de inspeção de produtos de origem animal e seus derivados. (Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022)

CAPÍTULO III DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Art. 96. Em todas as fases de processamento, desde a fonte de produção atéo consumidor, o alimento deve estar livre de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.
- Art. 97. Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, transporte inadequado prolongado, armazenamento, mal acondicionamento ou conseqüência de outros agentes.

Art. 98. Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos nesta



Lei, nas Normas Técnicas Especiais e caracteres organolépticos normais, serão apreendidos, devendo ser:

- I Condenados, quando os padrões físico-químicos, microbiológicos e/ou organolépticos não forem atendidos;
- II Doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, às instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópica mediante recibo de entrega de produto.
- Art. 99. Sempre que constatada, mesmo pela simples inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.
- Art. 100. Os produtos de origem animal, vegetal, como o leite e seus derivados, doces e outros, estão sujeitos a inspeção sanitária de acordo com as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.
- Parágrafo 1º Cabe ao serviço de Vigilância Sanitária do Município a inspeção sanitária dos produtos destinados ao comércio intramunicipal.
- Parágrafo 2º A inspeção municipal seguirá as normas técnicas regulamentares Federais, no que couber.
- Art. 101. O controle da qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento do apicultor ou produtor a Prefeitura Municipal, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando a Vigilância Sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.
 - Parágrafo 1º As análises serão totalmente custeadas pelos interessados.
- Parágrafo 2º Segundo o resultado das análises, serão distribuídos os selosde garantia aos produtores.
- Parágrafo 3º Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selode garantia até novas análises.
- Parágrafo 4º O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido, cabendo a autoridade competente definir o seu destino final.
- Art. 102. A venda do leite "in natura", será fiscalizada pela Vigilância Sanitáriadesde a inspeção do local de produção, até a fiscalização dos veículos e condições de higiene dos produtos.
 - Parágrafo Único. Considera-se adulterado o leite que: I For adicionado de água;
 - II Tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, incluindo a gordura;
- III Forem adicionadas substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição.

CAPÍTULO IV DA COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art.103. Compete a autoridade fiscalizadora, realizar, periodicamente, ousempre que



se fizer necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes para efeito de análise fiscal.

Parágrafo Único. A coleta, conservação, transporte, acondicionamento, das amostras, deverão ser feitos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais existentes para cada alimento.

Art. 104. A apreensão de amostras não será necessariamente acompanhada de interdição do produto.

Parágrafo Único. Só haverá apreensão dos produtos nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese emque a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

Art. 105. A coleta de amostra para análise fiscal, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Termo de Coleta de Amostras, em três vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na sua ausência ou recusa , por duas testemunhas, se possível, especificando-se no termo, a natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante e do vendedor do alimento.

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

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

Parágrafo 3º Se a quantidade ou a fácil alterabilidade da mercadoria não permitir a coleta das amostras de que trata o parágrafo 1.º deste artigo, será ela levada, de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto, bem como na do perito por ele indicado ou, na falta destes, na de duas testemunhas, será efetuada a análise.

Parágrafo 4º O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 30 (trinta) dias o prazo máximo a partir do recebimento de amostras e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas após a entrega do material.

Art. 106. Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado, remeterá o laudo em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará um das vias ao possuidor ou responsável e outra, ao produtor do alimento instruído o processo com a terceira via, ser for o caso.

Parágrafo 1º Se o resultado da análise demonstrar não haver irregularidade, o produto será liberado mesmo que tenha sido apreendido.

Parágrafo 2º Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei ou da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará o Auto de infração e, se necessário, Termo de apreensão e inutilização.

Parágrafo 3º Constará do Auto de Infração, o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

Parágrafo 4º No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo 5º Decorridos os prazos de que tratam os parágrafos 2.º e 3.º deste artigo, sem a interposição de recurso ou requerimento de perícia de contraprova, pelo infrator, a



autoridade competente dará prosseguimento às medidaslegais cabíveis.

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

Art. 107. A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito emissor do laudocondenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

Parágrafo 2º Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo peritodo requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

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

Parágrafo 4º A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que se trata o parágrafo anterior, apresentar indícios de alteração ou violação.

Parágrafo 5º Na hipótese do parágrafo 4.º o dono do produto perde o direitoà perícia de contraprova e a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis desde a apreensão dos produtos até sua utilização, respeitando em todos os casos a legislação vigente.

Parágrafo 6º Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova, ficando ela, arquivada, no laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo 7º O requerente, receberá uma cópia da ferida ata, podendo outra cópia, ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 108. Aplicar-se-á à contraprova, o mesmo método da análise empregadana análise fiscal condenatória a ser realizada com a concordância dos peritos.

Art. 109. Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a daperícia de contra prova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo 1º O recurso de que se trata este artigo, deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados das data da conclusão da perícia de contraprova.

Parágrafo 2º A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

Parágrafo 3º Esgotado o prazo referido no parágrafo 2.º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 110. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística. Executados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas. Considerar-se-á liberada a partida que indicar umíndice de alteração ou deterioração inferior a 10% do seu total.

Parágrafo Único. Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo



valor seja igual ou superior a 100 vezes o salário mínimo vigente no país.

TÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I NORMAS GERAIS

Art. 111. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal seguirão as Normas Técnicas aqui contidas e outras que vierem a serem estabelecidas.

Seção I

Do Licenciamento

Art. 112. O licenciamento para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento será sempre precedido de exame do local e da aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único. Antes de iniciada a construção ou reforma de instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo normas da Prefeitura Municipal de Ponte Nova.

Art. 113. Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo segundo orientações do órgão oficial competente.

Parágrafo Único. O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do inspetor sanitário e dacoordenação.

Seção II

Da Documentação

- Art. 114. Além de outras disposições constantes desta Lei, é obrigatório o uso, pelos estabelecimentos mencionados no artigo anterior:
 - I Do Alvará Sanitário;
 - II Da Caderneta de Inspeção Sanitária (autenticada);
 III Do Cartaz Sanitário.

Parágrafo 1º - O alvará de autorização sanitária será concedido após inspeção das instalações realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidasas especificações desta Lei e de suas Normas Técnicas Especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão, devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento. (Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "Parágrafo Único")

a) - A taxa de alvará de autorização sanitária é devida para atender as despesas



resultantes de atividade e serviços prestados pelo Município em Vigilância Sanitária;

- b) O contribuinte da taxa é a pessoa física ou jurídica que se utilizar das atividades referidas no parágrafo anterior;
- c) A taxa será recolhida de acordo com os valores estipulados em tabela anexa.
- § 1º O Alvará de autorização sanitária será concedido após inspeção das instalações, realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Lei e de suas normas técnicas especiais, com renovação no primeiro mês de cada ano. (Parágrafo alterado pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo 2º A caderneta de Inspeção Sanitária padronizada pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá ser guardada no estabelecimento e ser apresentada, sempre que exigida pela autoridade sanitária competente.

- a) A caderneta de Inspeção Sanitária prevista nesta Lei, terá 50 folhas numeradas e conterá os seguintes dados:
 - número relativo ao Alvará Sanitário;
 - nome do estabelecimento;
 - nome do proprietário;
 - endereço completo;
 - número do CGC;
 - número da Inscrição Estadual ou Municipal;
 - atividade exercida:
- espaço para anotações de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas.
 - Espaço para assinatura do Inspetor Sanitário;

A advertência: "Esta caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade sanitária competente".

b) Na caderneta de inspeção sanitária constarão todas as infrações cometidas pelos estabelecimentos sujeitos às normas desta Lei, além de outras observações de interesse da autoridade sanitária.

Parágrafo 3.º - O Cartaz Sanitário será fornecido pela Secretaria Municipalde Saúde e deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento e conterá os seguintes dados:

§ 3º O Cartaz Sanitário, medindo 0,30 cm (trinta centímetros) de largura por 0,40 (quarenta centímetros) de comprimento, será fornecido pela SEMSA e deverá ser afixado em local facilmente visível do estabelecimento e conterá os seguintes dados: (Parágrafo alterado pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

telefone da vigilância sanitária, onde o público deverá apresentar suasreclamações e sugestões;

a) telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar as suas reclamações e sugestões; (Alínea alterada pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)



os dizeres: "Estabelecimento fiscalizado pela Vigilância Sanitária";

b) os dizeres "Estabelecimento fiscalizado pela Vigilância Sanitária"; (Alínea alteradoapelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

carimbo e assinatura da coordenação da Vigilância Sanitária;

c) carimbo e assinatura da Coordenação da Vigilância Sanitária; (Alíneaalterada pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

deverá medir 0,30cm (trinta centímetros) de largura por 0,40 (quarentacentímetros) de cumprimento;

- a classificação do estabelecimento de acordo com os critérios adotados pela Secretaria Municipal de Saúde constantes na Ficha de Inspeção anexa.
- d) a classificação do estabelecimento de acordo com os critérios adotados pela SEMSA constantes na Ficha de Inspeção anexa; (Alínea alterada pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- e) legislação pertinente no ramo do estabelecimento. (Alínea acrescentada pelo art. 5º da Lei Complementar Municipal nº 2.040 de 20.05.1994)

Parágrafo 4º Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário, à caderneta de Inspeção Sanitária e do Cartaz Sanitário, para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela sua natureza e das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo 5º Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste Regulamento, a caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da saúde pública para a devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 115. A Secretaria Municipal de Saúde, através de suas Normas Técnicas Especiais e tendo em conta o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Cartaz Sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste Regulamento.

Seção III

Da Classificação

Art.116. Os estabelecimentos que lidam sob Vigilância Sanitária Municipal serão classificados de acordo com os padrões exigidos pelo setor de Vigilância Sanitária e controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1º Para a classificação Classe A, equivalente a "excelente" o estabelecimento deverá receber pontuação total de 91 a 100 pontos de, no mínimo, 3 Inspetores Sanitários ou equivalente.

Parágrafo 2º Serão considerados estabelecimentos Classe B, equivalente a "bom" aqueles que obtiverem o total de 79 a 90 pontos de, no mínimo, 3 Inspetores Sanitários ou equivalente.

Parágrafo 3º A categoria "(Classe C)", correspondente a "regular" será concedida aos estabelecimentos que obtiverem um total de 41 a 45 pontos de, no mínimo, 3 Inspetores



Sanitários ou equivalente, sendo considerada provisória e terá, o estabelecimento, o prazo de 6 (seis) meses para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a Vigilância Sanitária poderá lavrar o auto de interdição temporária.

Parágrafo 4º os estabelecimentos da categoria "(Classe D)", referente a"Deficiente" serão aqueles que obtiverem um total de pontos inferior a 40 por pelo menos 1 dos Inspetores Sanitários ou equivalente. São aqueles que apresentam riscos iminentes à saúde pública e poderão sofrer interdição imediata ou terão o prazo máximo de 60 dias para alcançarem a categoria "Classe C".

 I – A definição de risco iminente à saúde pública e o tempo para aplicação depena prevista será feita por técnico competente da Secretaria Municipal de Saúde e julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais.

Parágrafo 5º Os estabelecimentos classificados nas categorias B,C e D poderão requerer junto à Secretaria Municipal de Saúde a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

Parágrafo 6º Os estabelecimentos classificados nas categorias A, B e C, poderão cair para classes, inferiores, desde que julgados, através das Fichas de Inspeção por um mínimo de 3 Inspetores Sanitários ou equivalente.

Seção IV

Da Construção

- Art. 117. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos devem possuir:
- I Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem;
- II Paredes revestidas até o teto, com material adequado, na cor clara, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III Teto liso, de material adequado, de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV Pia com água corrente tratada, com sifão ou caixas sifonada conservadas em perfeito estado;
 - V Ralos no piso;
 - VI Ventilação e iluminação adequadas; VII Caixas de gordura sifonadas;
- VIII Reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, comcapacidade adequada para atender à demanda.
- Art. 118. Quando no estabelecimento houver canaletas, estas, deverão serfeitas segundo orientação e aprovação da autoridade sanitária competente.
- Art. 119.O contato direto do estabelecimento comercial com a residênciadeve ser evitado.
- Art. 120. Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores eroedores, periodicamente e, quando exigido pela autoridade sanitária.



- Art. 121. Nos locais que fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido, dentre outros:
- I Ter jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha; sala de embalagens e instalações sanitárias;
- II Sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;
- III Nos casos não mencionados nos itens I e II deste artigo, serãotolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
 - a) Serem impermeabilizados adequadamente;
 - b) Possuírem guarda-copo;
 - c) Sejam mantidos em rigoroso asseio, higiene e limpeza.
- Art. 122. Os estabelecimentos deverão possuir um "lay-out" a permitir bomfluxo operacional, evitando cruzamentos e facilitando a higienização.
- Art. 123. As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir gradesde ferro à prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.
- Art. 124. As indústrias de alimentos, cozinhas industriais e outros, a critério da autoridade sanitária, devem possuir:
 - Ângulo arredondados, formados entre si e por estes com o piso;
- II As portas de acesso de pessoal e de circulação interna, do tipo "vai-e-vem".
 - Art. 125. Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta Lei

deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 126. Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Seção V

Das Cozinhas e/ou Salas de Manipulação

- Art. 127. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação devem seguir às seguintes normas:
 - Paredes impermeabilizadas com azulejo, na cor clara, até a altura do teto;
 - II Água corrente, de preferência quente e fria;
 - III Aberturas teladas à prova de insetos;
 - IV Fogão apropriado, com coifa e/ou exaustor;
- V Mesas de manipulação somente com tampos de material impermeabilizante.

Parágrafo Único. É proibido a utilização de divisórias de madeiras na parede, teto ou piso.



Art. 128. As cozinhas e/ou salas de manipulação, , não devem ter comunicação direta com outra (s) dependência (s) do estabelecimento.

Seção VI

Das Instalações Sanitárias

- Art. 129. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos devem possuir, pelo menos 1 (uma) instalação sanitária que seguirá às seguintes normas:
- I Paredes impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, até a altura do teto;
- II Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos,
 obrigatória a água corrente para descarga;
- III Portas providas de molas ou equivalentes, que garantam o isolamento das demais dependências;
 - IV Pia com água corrente e em bom estado;
- V Toalha de mão descartável ou, toalha de rolo; VI Sabonete e papel higiênico.
- Art. 130. Só será permitida a existência de instalação sanitária sem ante-sala no local destinado à vendas, quando não houver comunicação direta com a sala de preparo ou depósito de alimentos.

Parágrafo Único. a ante-sala deverá possuir os dispositivos constantes dos itens I, IV, V e VI do artigo anterior.

- Art. 131. Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicasfracionadas, ficam obrigados a terem instalações sanitárias separadas por sexo.
- Art. 132. Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas por sexo, podendo estas serem de usocomum ao público.

Parágrafo Único. Nas cozinhas industriais, indústria alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá exigir instalaçõesseparadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários independente do número deste.

Seção VII Dos Vestiários

- Art. 133. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários devem possuir;
 - Cômodos separados por sexo;
- II Paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara,
 na altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante pintado sempre em tom claro;
 - III Compartimentos individuais com portas;
 - IV Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.



Parágrafo Único. Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas lavanderias e demais estabelecimentos a critério da autoridade sanitária competente.

Seção VIII

Dos Equipamentos e Utensílios

- Art. 134. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de acordo com a atividade comercial, devem possuir:
 - Balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;
- II Recipientes com tampas adequados para o lixo colocados no interior do estabelecimento;
 - III Lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;
 - IV Filtro de água, que atenda à demanda;
 - V Porta copos em quantidade bastante para atender a demanda;
 - VI Estufa para guarda de alimentos, em temperatura adequada;
- VII Câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento na temperatura adequada;
- VIII Armários com porta, em número suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;
- IX Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
 - X Pegadores de alimentos de material inócuo;
- XI Estrados com altura mínima de 0,20cm (vinte centímetros) para estocagem de alimentos, estando estes afastados da parede e do piso, de modo a permitir a perfeita higienização do local;
- XII Equipamento em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em número suficiente para atender a demanda;
- XIII Os açucareiros e outros utensílios afins, deverão ser do tipo que a retirada de açúcares e congêneres seja feita sem levantamento da tampa ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos.

Art. 135. É proibido:

- Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- II Uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III Utilizar estrados de madeira nos pisos de banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões, dos salões de venda, câmaras frigoríficas e outros.



- IV Uso de utensílios de madeira, tais como: cepo, tábua, tabuleiro, etc.
- Art. 136. As toalhas de mesa, quando adotadas, deverão estar sempre rigorosamente limpas, substituídas após cada utilização.

Parágrafo Único. Os guardanapos utilizados deverão ser sempre descartáveis.

- Art. 137. O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitos em recipientes protegidos e em veículos adequados, a critério da autoridade sanitária competente.
- Art. 137-A. Durante situação de emergência ou estado de calamidade pública decorrentes de doenças contagiosas, as repartições públicas, empresas e outras entidades que forneçam regularmente alimentação ao seu pessoal deverão disponibilizar exclusivamente utensílios descartáveis, sendo vedado o uso de copos, pratos, talheres e quaisquer outros utensílios feitos de vidro, plástico ou outrosmateriais reutilizáveis, salvo se personalizados, de uso individual e exclusivo. (Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.481, de 08.07.2021)
- § 1º Bares, restaurantes, lanchonetes, padarias e similares deverão ter à disposição copos, pratos, talheres e quaisquer outros utensílios feitos de material descartável, para os clientes que os solicitarem, bem como deverão afixar essa informação em local visível e de fácil acesso, conforme definido em regulamento. (<u>Parágrafo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.481, de 08.07.2021</u>)
- § 2º O disposto neste artigo se aplica exclusivamente aos utensílios fornecidos ao público interno ou externo para a alimentação. (<u>Parágrafo</u> <u>acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.481, de 08.07.2021</u>)

Seção IX Do Pessoal

Art. 138. Para a admissão e exercício das atividades previstas nesta Lei, bemcomo outras, de interesse da Saúde Pública, será obrigatório o atestado de saúde emitido pela Secretaria Municipal de Saúde, ou serviços de empresas por ela credenciados, que terá validade por 180 (cento e oitenta) dias, devendo ser renovadono prazo, através de exames que se repetirão, no mínimo 2 (duas) vezes por ano.

Parágrafo 1º Os funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes, serão submetidos a exames médicos periódicos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 2º As empresas portadoras de serviços médicos próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

Parágrafo 3º Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades ali desenvolvidas.

Parágrafo 4º Todos os funcionários que tenham contato com alimentos deverão portar as carteiras de saúde fornecidas pela Secretaria Municipal de Saúdeà época da emissão do atestado de saúde, com Revisão Quadrimestral.

Parágrafo 5º As carteiras de Saúde deverão sempre estar colocadas em local visível do vestuário.



Art. 139. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único. Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis, sob pena de multa e demaiscominações.

- Art. 140. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de atestado de saúde, dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir, apósliberação médica, por escrito sob pena de multa e demais cominações.
- Art. 141. As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a higiene dos alimentos, do estabelecimento e a saúde dos consumidores, e em especial:
 - Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara, limpo e conservado;
- III Quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que protejatotalmente os cabelos;
- IV Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades;
- V Quando contactarem, diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI Não devem tocar diretamente com as mão nos alimentos além do absolutamente necessário e, podendo fazê-lo todavia, em locais especiais, desde que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos.
- VII Não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando da preparação dos alimentos.
- Art. 142. O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento, manipulando qualquer tipo de alimento não poderá ao mesmo tempo, em hipótese alguma, manipular moeda corrente.
- Art. 143. É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único. Executam-se as pessoas que pela natureza de suas atividades, tais como entregadores de mercadorias, reparadores, sejam obrigados a penetrar nos locais, estando sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.



Seção X Da Propaganda

Art. 144. Toda e qualquer propaganda sujeitar-se-á às disposições constantes da <u>Lei Federal 8.078, de 11 de Setembro de 1990</u>, Código de proteção e Defesa do Consumidor, além de outras, pertinentes.

Seção XI

Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Aves, Peixarias e Congêneres

- Art. 145. Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deve-se observar as seguintes normas:
 - Boa ventilação natural e dispositivos para controlar insetos nocivos;
- II Paredes impermeabilizadas, até altura do teto, os ângulos internos das paredes entre si, ou entre elas e o piso arredondados;
- II paredes impermeabilizadas com azulejos até a altura do teto, de cor clara, com os ângulos internos das paredes entre si, e entre elas o piso, arredondados. (Inciso alterado pelo art. 6º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1944)
- III Piso resistente, impermeabilizado e com escoamento de água para a rede de esgoto;
- IV Câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada;
- V Balcão frigorífico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contatodo consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;
 - VI Pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto;
- VII Torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;
- VIII Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando da desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras, câmarase balcões frigoríficos.
- Art. 146. O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres "impróprio para o consumo" e mantidos sob refrigeração.
- Art. 147. Os ossos devem ser guardados até o recolhimento no veículo próprio a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os depósitos de ossos e fábricas de farinha de ossos só poderão ser instalados fora do perímetro urbano, em locais previamente aprovados pela Vigilância Sanitária. (Parágrafo acrescentado pelo art. 7º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 148. É expressamente proibido:



- I O uso de qualquer equipamento de madeira como cepo, tabuleiro, cabosde facas e outros;
 - II Manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
 - III Manter as carnes fora de refrigeração, exceto durante a desossa;
- IV A salga ou qualquer tipo de tratamento que possa ser dado às carnes e afins, no estabelecimento comercial;
 - V O depósito de carne moída e bife batido, ou não;
- VI − O uso de cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de paredes, pisos e tetos;
 - VII Iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dosprodutos;
- VIII Dar ao consumo, carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetido à inspeção sanitária, sob pena de apreensão e multa;
 - IX Uso de solução anti-séptica, sendo permitido apenas água e sabão;
 - X A aplicação de serragem de madeira;
 - XI Uso de mesas ou balcões de madeira;
- XII Emprego de papeis usados, jornais, etc., sacos plásticos usados, de coloração que não branca ou incolor;
 - XIII Fumar durante o atendimento;
- XIV A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa.
- Art. 149. As Carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.
 - Art. 150. Todas as instalações devem permanecer rigorosamente limpas.
- Art. 151. O gelo utilizado na conservação de pescados, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.
- Art. 152. As exigências para as instalações de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins, serão determinadas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único. São extensivas aos entrepostos de carne e peixes, todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhe couber.

- Art. 153. Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados, serão do tipo aprovado pelo órgão competente e deverão preencher os seguintes requisitos:
- I Dispor de compartimento de carga, completamente fechado e dotado de equipamento termo - isolante; e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequada;
- II Dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos,
 equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de maneiraque a



carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada; os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, deverão possuir carrocerias fechadas e vedadas, utilizadas apenas para este fim;

- IV No Transporte de pescado, será tolerado o empregado de gelo picadoou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar, no mínimo, 30 (trinta por cento) do peso total de mercadoria;
- V O pescado será acondicionado por espécie, em caixas e material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- VI O peixe filetado, deverá ser acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados;

Parágrafo Único. O órgão competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de proteção automática de frio.

- Art. 154. Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendoestar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes, sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.
- Art. 155. Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo plástico, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Parágrafo Único. Aos atuais estabelecimentos será dado para cumprimento dessas exigências e a partir da data deste, o prazo de 6 (seis) meses.

Seção XII

Dos Matadouros, Frigoríficos, Triparias, Charqueados, dos Abatedouros de Aves, Coelhos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 156. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados, obedecerão no que couber ao disposto na legislação Federal e Estadual pertinente, bem como as Normas Técnicas Especiais.

Seção XIII

Dos Depósitos de Aves e de Outros Animais Vivos para Comércio

- Art. 157. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei edas Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima devem possuir:
- I Instalações revestidas com material eficiente e isolados dos outros compartimentos, com cobertura apropriada, com tela completando a alvenaria;
 - II Área proporcional à demanda;
- III Piso de material eficiente e inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;



- IV Gaiolas para aves, com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;
 - V Canaletas que recebem e conduzem os resíduos líquidos.
 - Art. 158. É proibido nos referidos estabelecimentos:
- I O abate e/ou preparo de aves e outros animais não consoante com
 Normas Técnicas Especiais;
- II A comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;
 - III Alojar um número excessivo de aves em uma mesma gaiola.

Seção XIV

Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres

- Art. 159. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados devem possuir:
 - Fogão apropriado com coifa ou exaustor a critério da autoridade sanitária;
- II Recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível, a manipulação no preparo de massas e demais produtos;
- IV Lonas para cobrir e modelar, que deverão ser expostas ao sol sempreque se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo;
 - V Aberturas teladas no depósito de matéria-prima e sala de manipulação;
- VI Aparelhos ou equipamentos que produzem ou concentrem calor, (máquinas, fornos, caldeiras, etc.), devem possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pelo órgão competente e em consonância com a legislação ambiental vigente, e serem instalados em local ou compartimento próprio, afastado, no mínimo a 0,50cm (cinqüenta centímetros) do teto e parede;
- VII As chaminés, dimensionadas adequadamente e dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos ao local de trabalho e à vizinhança;
- VIII Dispositivos apropriados para que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;
- IX Depósitos de lenha, quando existentes, isolados dos outros compartimentos.
- Art. 160. As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas devem ficar ao abrigo das poeiras, moscas e de qualquer outro tipo de contaminação.
- Art. 161. As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos devem ficar sobre prateleiras em locais adequados, e, devidamente protegidos.



- Art. 162. Os locais e aparelhagem de fabrico e secagem, devem conservar- se em perfeito estado de limpeza mediante lavagem periódicas, com água quente.
- Art. 163. Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, de acordo com a autoridade competente, com rótulo contendo a data de fabricação, modo de conservação, prazo de validade, nome do fabricante, endereço completo, ingredientes utilizados no produto.
- Art. 164. O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequados e protegidos, sendo os veículos, de uso exclusivo a esta finalidade, a critério da autoridade sanitária.
- Art. 165. Os produtos expostos ao comércio devem estar em locais apropriados e protegidos de contaminações.

Seção XV

Das Granjas, Leiterias, Usinas de Beneficiamento de Leite, Postos deRefrigeração, Postos de Recebimento, Fábrica de Laticínios e Estabelecimentos Congêneres

Art. 166. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedeceram normas federais.

Seção XVI

Das Quitandas, Casas de Frutas e Congêneres

- Art. 167. Além das disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos acima citados devem possuir:
- I Bancas, de preferência impermeabilizadas com material eficiente para conter os produtos hortifrutigranjeiros;
 - II Mesas ou estantes rigorosamente limpas.
 - III Art. 168. É proibido comercializar e/ou utilizar:
 - I Frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinados;
 - II Produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- III Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;
 - IV Utilizar o depósito de hortifrutigranjeiros para qualquer ou fim.
- Art. 169. É proibido colocar bancas, caixas ou outros recipientes contendo alimentos nas calçadas ou adjacências dos estabelecimentos.



Seção XVII

Das Feiras Livres, de Comidas Típicas e Congêneres

- Art. 170. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima devem obedecer às seguintes exigências:
- I Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos previstos nesta seção, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo;
- II Nestes estabelecimentos só será permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros produtos, desde que observados as seguintes exigências:
 - a) Bancas de material adequado, para conter produtos;
- b) Os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada, de acordo com sua natureza;
- c) A comercialização de pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida, desde que licenciados pela Vigilância Sanitária; o transporte se faça em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitáriacompetente e, quando em exposição, estejam sob refrigeração adequada.
- d) Será permitida a comercialização de defumados desde que, vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição estejam devidamente embalados e atenda às normas de rotulagem;
- e) Será proibido a venda de refeição em feiras livres, quando previamente preparadas;
- f) Os veículos, barracas e balcões para comercialização de pescados, devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água.

Parágrafo único. Será permitida a venda de carne "in natura" nas feiras livres, desde que obedecidas as respectivas disposições desta Lei. (Parágrafo único acrescentado pelo art. 8º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 171. O fabrico de alimentos, pipocas e centrifugação de açúcar, fritura dechurros, acarajés, churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, só serão permitidos quando se processarem em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária.

Seção XVIII

Festejos Públicos, Comércio Ambulante, Trailers e Congêneres

Art. 172. São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recinto fechado de livre acesso ao público.

Parágrafo Único. Deverá ser consultada a Vigilância Sanitária, quando da realização desses festejos, para a adequada orientação.

Art. 173. Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas decomidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico e similares, descartáveis, por medida de higiene e bem-estar do público.



- Art. 174. Os alimentos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária a fim de evitar intoxicação alimentar.
- Art. 175. Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.
- Art. 176. Os trailers, comércio ambulante e congêneres estão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber, das Normas Técnicas Especiais e especificamente, o contido neste capítulo, combinados à legislação afim.
- Art. 177. No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerados:
- I Preparo de alimentos, exceto, pipocas, centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés e churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, quando em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária;
- II Preparo de bebidas e sucos naturais diversos, para obtenção de líquidos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão competente.
- Art.178. A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:
- I Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e, balcão, para servir ao público;
- II O compartimento do condutor, quando o caso, deverá ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III Os utensílios e recipientes descartáveis, deverão ser inutilizados após uma única serventia;
- IV Os alimentos, substâncias, insumos e outros, serão depositados, manipulados e eventualmente, aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V Os alimentos perecíveis serão guardados em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de proteção para mantê-los, nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, utilizar estufas ou similares;
- VI Os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho serão mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.
 - Art. 179. Não é permitido nos trailers, ambulantes e congêneres:
 - I Venda de produto perecíveis, ou não, sem armazenamento adequado;
 - II Preparar e servir refeições completas;
 - III Utilizar veículo ou banca como dormitório;
 - IV Contato direto das m\u00e3os com o alimento determinado.
 - Art. 180. Para funcionamento de trailers será obrigatório:
- I Delimitação de funcionários exclusivos para manipulação de alimentos, devendo ser os nomes registrados na caderneta de fiscalização para comprovação mediante vistorias;
 - II Obrigatoriamente de carteira de saúde para manipuladores de alimentos com



revisão semestral, por médico específico do SUS e definido e definido pela Vigilância Sanitária;

- III Proibição de funcionamento de trailers em locais próximo à hospitais, lotes
 vazios (que permitam acúmulo de entulhos) e ponto final de escoamento de esgoto;
- IV Obrigatoriedade de reservatório de água, garantido boas condições de higienização do estabelecimento e dos alimentos;
 - V Dedetização do estabelecimentos trimestralmente;
 - VI Lixeiras com tampa e pedal para a área interna do estabelecimento;
- VII A instalação sanitária será obrigatória mediante padronização da instalação física, sendo obrigatório a presença de pia.
- VII a venda de bebidas alcoólicas só será permitida quando houver instalações sanitárias adequadas. (Inciso alterado pelo art. 9º da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 181. A venda, pelo ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.
- Art. 182. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima citados devem possuir as seguintes especificações:
- Vasilhame de matéria inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos, lavagens com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- II Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e, periodicamente, sofrerão controle de qualidade do produto, pela autoridade sanitária competente.
- III Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios e ovos, serão, obrigatoriamente, pasteurizados, só se admitindo o recongelamento, caso não tenham saído do local de fabricação;
- IV No caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5.ºC (cinco graus celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congelados, o que deverá acontecer antes de passadas 72 (setenta e duas) horas;
- V Durante o armazenamento, antes da distribuição ao posto de venda, os gelados comestíveis serão mantidos a uma temperatura máxima de 18.ºC (dezoito graus celsius negativos); nos postos de venda, a temperatura será de máximo 5.ºC(cinco graus celsius negativos);
- VI As casquinhas, copinhos, pás e outros serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores, etc.;
 - VII Os picolés serão embalados, individualmente;
 - VIII Todos os alimentos e produtos devem estar devidamente armazenados;
 - Art. 183. As sorveterias e congêneres deverão manter uma lixeira para os usuários.



Seção XIX Dos Mercados e Supermercados, Mercearias

Art. 184. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais, principalmente, os capítulos que disciplinam as normas referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casas de frios e outros, os estabelecimentos acima devem possuir:

- I Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentose produtos, embalagens vazias e sacaria, etc.
- II Câmara de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis;
- III Local adequado para armazenamento de produtos tóxicos separado dos gêneros alimentícios e aprovado pela autoridade sanitária competente.
- Art. 185. O acondicionamento do lixo far-se-á de acordo com as Normas Técnicas estabelecidas.

Seção XX

Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Congêneres

Art. 186. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo e deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 187. É proibido:

- I Expor à venda ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
 - II Comercialização de alimentos fracionados.
 - Art. 188. Os depósitos de alimentos deverão possuir:
 - I Estrados para sacarias que obedecerão as seguintes normas:
 - a) Dimensões
 - largura ou um dos lados: 3,00 (três metros), no máximo;
 - comprimento, ou o outro lado: n\u00e3o estipulado;
 - a) distância entre um estrado e o piso: 0,20 cm (vinte centímetros), nomínimo;
- b) distância entre um estrado e uma parede: 0,50 cm (cinqüenta centímetros),no mínimo;
- c) distância entre um estrado e uma parede: 0,50 cm (cinqüenta centímetros),no mínimo.



Seção XXI

Dos Bares, Lanchonetes, Restaurantes e Congêneres

- Art. 189. Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados devem possuir:
 - Toalhas limpas e guardanapos descartáveis;
- II Estufas e câmaras de refrigeração e banca de exposição adequadas;
 Equipamentos e utensílios adequados à cada finalidade;
- IV A lavagem da louça e talheres, deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a utilização, em qualquer hipótese, de baldes ou outros vasilhames;
- V As janelas e vãos dos cômodos de preparação de alimentos deverão ser vedados com telas à prova de moscas;
- VI Os açucareiros serão do tipo de que permitam a retirada do açúcar semo levantamento da tampa, salvo quando servido por garçons;
- VII A louça e os talheres deverão ser guardados em armários, de modo anão ficarem expostos às moscas e poeiras;
- VIII Todas as dependências serão mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, especialmente as cozinhas, salas de refeições e instalaçõessanitárias;
- IX Terão que ter revestimento de azulejo até a altura do teto, excetuando- se os restaurantes;
 - X Terão que ter divisórias de vidro, separando o balcão dos fregueses;
- XI O indivíduo que estiver no caixa não poderá manipular os produtos sem embalagens, como, carne e seus derivados.

Seção XXII

As Chamadas Vitaminas e Sucos Naturais Obedecerão às Seguintes Exigências no seu Preparo

- Art. 190. Os estabelecimentos acima citados obedecerão às seguintes exigências:
- I Serão elaborados no momento de serem servidos aos consumidores, usando-se todo o rigor de higiene;
- II Na elaboração dos produtos só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação;
- III Quando na feitura com leite em pó, este será reconstituído com água potável e filtrada;
- IV Quando na feitura entrar leite natural, deverá ser pasteurizado, ou equivalente;
- V Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, será feito com água potável e filtrada.
- Art. 191. Na separação do caldo de cana-de-açúcar, serão observadas as seguintes exigências:



- I Elaboração no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II A cana-de-açúcar destinada a moagem, sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável, a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores,
 rigorosamente limpos, sendo expressamente proibido o uso de filtro-coador de pano;
- IV Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V A estocagem e a raspagem da cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até asua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, ou sempre que se fizer necessário;
 - VII Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Seção XXIII

Das Fábricas de Alimentos (Biscoitos, Doces, Massas, Salgados, Conservas e Outros), Fecularias, Fábrica de Gelo, Fábrica de Bebidas, Torrefação de Café, Indústria de Balas, Beneficiadoras e Congêneres

- Art. 192. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as legislações Estadual e Federal vigentes e a seguintes normas:
- I Sala de embalagem de produtos, nos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
- II Vasilhame e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo, em princípio, às seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldagem em água fervente ou vapor e, secagem;
 - III Fogão apropriado, com sistema de exaustão, compostos das seguintes
 partes:
 - a) coifa;
 - b) dutos;
 - c) chapéus;
 - d) exaustor;
- IV Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas, ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50cm (cinqüenta centímetros) do teto e das paredes;
- V Terem as chaminés, dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que



possam advir da emissão de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

- VI Terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos para evitar tais incômodos ou riscos;
- VII Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides, tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes e corrosivos.
- Art. 193. Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo Único. A câmara de secagem terá:

- a) paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2.0m (dois metros), com material eficiente, na cor clara, e, o restante, pintado em cor clara;
 - b) abertura para o exaustor envidraçada ou telada;
 - c) teto liso, pintado na cor clara;
 - d) piso revestido de material cerâmico ou eficiente.
- Art. 194. Entende-se por gelo alimentar, aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadra-se nas seguintes condições:
 - a) ser feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
- b) ser preparado em moldes e forma próprias para aquele fim, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo, insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas, por processo higiênicos, sendo proibido, para cada fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de manter poluentes;
- Art. 195. Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, terão:
- I Dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes;
 - II Depósitos de matéria-prima, adequados;
 - III Seção de vendas e/ou expedição.

Seção XXIV

Das Distribuidoras de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Congêneres

Art. 196. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00m (dois metros), com material liso, resistente e lavável,na cor clara.

Art. 197. É proibido

- I Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem a confusão com bebidas;
 - II Venda de bebidas fracionadas.



Seção XXV

Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Praças de Esportes, Academia e Congêneres

Art. 198. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências aqui inseridas.

Art. 199. As piscinas são classificadas em:

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

Parágrafo Único. As piscinas classificadas como particulares, ficam excluídas do constante desta lei, mas poderão sofrer inspeção de autoridade sanitária, emcaso de necessidade.

- Art. 200. As piscinas serão projetadas e construídas, de forma de permitir sua operação, manutenção e limpeza, em condições de perfeito funcionamento.
 - Art. 201. As piscinas deverão satisfazer as seguintes condições:
 - Revestimento interno de material impermeável e de superfície lisa;
- II O fundo terá declive conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros);
 - III Estar em perfeito estado de conservação;
- IV A qualidade da água do tanque obedecerá aos critérios de controle mínimo microbiológico e Físico-químico, estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, com a periodicidade determinada pela autoridade sanitária;
- V A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção com água;
- VI Toda piscina deverá ter técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores, obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para água de piscinas;
- VII Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames periódicos, impedindo-se o ingresso daqueles que apresentarem afecções da pele, inflamação dos aparelhos visuais, auditivos ou respiratórios, ou de doenças passíveisde transmissão;
- VIII O número máximo de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder a 1(um) para cada 2m² (dois metros quadrados) de superfície líquida.
- Art. 202. Os clubes devem possuir salva-vidas devidamente habilitado, durante o período de funcionamento das piscinas.
 - Art. 203. É obrigatória a existência de chuveiros na área próxima às piscinas.

Parágrafo Único. Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória



sua utilização antes dos banhistas entrarem na área do tanque.

Art. 204. Os vestiários, sanitários e demais dependências dos estabelecimentos devem seguir os dispositivos desta lei e demais legislações afins.

Parágrafo Único. É vedado o uso de madeira nos pisos.

Art. 205. Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 206. As colônias de férias e acampamentos de trabalho e recreação, deverão preencher as exigências mínimas desta Lei, no que se refere as instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções quanto a rato e insetos, adequado sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais, instalações próprias para lavagem de roupas e utensílios, adequado destino do lixo.

- §1º Nenhuma colônia de férias e acampamento será instalada sem prévia autorização do órgão sanitário competente.
- § 2º A qualidade da água de abastecimento destes locais, seja provenientede fonte natural, seja de perfuração de poços, será demonstrada mediante resultados de exames laboratoriais.

Seção XXVI

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

- Art. 207. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos acima, deverão possuir:
- I Instalações, separadas por sexo, com acesso independente, na proporçãode
 01 (uma) para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;
 - II Sala de jantar geral, com área suficiente, a critério da autoridade sanitária;
- III Nas instalações sanitárias haverá 01 (um) vaso, 01 (um) lavatório e 01 (um) chuveiro, no mínimo, para cada 10 (dez) pessoas assistidas;
- IV Quando uma mesma área for usada para sala de aula e de recreação, esta deverá seguir às condições exigidas para os estabelecimentos de ensino;

Parágrafo único. É proibido neste local:

- a) o uso de meia-parede;
- b) paredes divisórias de madeira, em prédio de alvenaria;
- c) fogões ou fogareiros nos dormitórios;
- Art. 208. As roupas de cama e banho deverão, obrigatoriamente, ser trocadas, a cada mudança de hóspede, mantidas bem como as camas, colchões, travesseiros, etc., em perfeito estado de conservação e higienização.
- Art. 209. As creches devem atentar, no que couber, às disposições deste Regulamento, e possuir:



- I Berçário, mantida a distância mínima de 0,50cm (cinqüenta centímetros)
 entre os berços e entre as paredes;
- II Sala para amamentação provida de cadeiras ou banco-encosto, possibilitando condições adequadas de conforto e higiene;
- III Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para crianças e mães;
 - IV Compartimento para banho e higiene das crianças;
 - V Instalações sanitárias para uso das mães e de funcionários.
- Art. 210. Os estabelecimentos acima citados que possuírem pelo menos umapiscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública, o nome do responsável pela manutenção, os dias e horários que pode ser encontrado no local.

Seção XXVII

Das Lavanderias, dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Saunas, Casas de Massagens e Congêneres

- Art. 211. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir, no que couber:
- I Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes;
 - II Toalhas e golas de uso individual e higienizados após sua utilização;
- III Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios devem ser previamente esterilizados ou flambados;

Parágrafo Único. Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como utensílios de plásticos para manicure e pedicure que impedem uma desinfecção eficaz.

Art. 212. As lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, todas as exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 1º As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade adequada para atender à demanda, sendo permitido o uso de água de poço ou de outra procedência, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo 2º As lavanderias deverão possuir locais específicos, destinados a:

- I Depósito de roupas a serem lavadas;
- II Operações de lavagem;
- III Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;
 - IV Depósito de roupas limpas;
 - V Piso revestido de material liso, resistente, lavável e impermeável;
 - VI Inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
 - VII Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, na cor

PRO POZNAS KRIVETU

MUNICÍPIO DE PONTE NOVA ESTADO DE MINAS GERAIS

clara.

Parágrafo 3º Nas localidades onde não haja rede coletora de esgoto, as águas residuais terão destino e tratamento, de acordo com as exigências da autoridade competente.

- Parágrafo 4º É expressamente proibido o contato direto entre as roupassujas e as lavadas, seja no recinto das lavanderias, seja na condução em veículo transportador.
- Art. 213. Nos estabelecimentos citados no artigo anterior, serão aceitos outros ramos de atividade comercial afim, a critério da autoridade sanitária competente.
- Art. 214. As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:
- I As banheiras serão de material impermeabilizante ou de outro, aprovado pelo órgão sanitário, lavados e desinfetados após cada banho;
- II O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção restante;
- III As roupas utilizadas nas casas de banho, serão individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de novamente lavadas e desinfetadas;
- IV É proibido atender pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doença parasitária e infecto-contagiosa;
 - V É proibido o uso de estrados de madeiras;
- VI As salas de saunas e congêneres deverão receber, durante todo o período de funcionamento, oxigênio em quantidade adequada.

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Inexiste a "Seção XXVIII")

Seção XXIX

Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

- Art. 215. As salas de aulas, auditórios e demais dependências devem possuir:
 - I Ventilação adequada;
 - II Iluminação adequada e, se unilateral, pela esquerda;
- III Visibilidade perfeita de todos os ângulos, da mesa, quadros e telas de projeção;
- IV Portas, corredores, escadas e rampas, em tamanho adequados, para garantir o rápido fluxo de pessoas.
- Art. 216. Nas escolas, cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias, deverão satisfazer às exigências mínimas, estabelecidas para tais compartimentos aqui já definidas, atendidas as peculiaridades escolares.

Parágrafo Único. Todas as cozinhas e refeitórios escolares estão sujeitos à fiscalização e inspeção sanitária.



- Art. 217. Em todas as escolas, é obrigatória a existência de bebedouros higiênicos nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcionalao de alunos e funcionários.
- Art. 218. É obrigatório a existência de local destinado à recreação, nasescolas de 1º e 2º graus, cobertos.
- Art. 219. Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes às dos dormitórios de habitação coletiva e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhe for aplicável.

Parágrafo Único. É obrigatório nos internatos, a existência de cômodos próprios, destinados, exclusivamente a alunos que venham a ficar doentes.

Seção XXX

Das Boates, Cinemas, Teatros e Congêneres

- Art. 220. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
 - I Banheiros, separados por sexo, em número suficiente;
 - II O material usado no revestimento será incombustível;
- III Corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoas;
- IV As portas de saída das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, sendo obrigatório haver saídas de emergências em número proporcional ao de freqüentadores;
 - V Bebedouro automático em número suficiente e proporcional à demanda.
- Art. 221. Só serão permitidas salas de espetáculo no pavimento térreo e nos, imediatamente superior ou inferior, devendo, em qualquer dos casos, ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.
- Art. 222. As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos que darão renovação de ar.

Parágrafo 1º Quando instalado o sistema de ar condicionado este obedecerá às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Parágrafo 2º Em qualquer caso, será obrigatório a instalação de equipamento de reserva.

- Art. 223. As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes exigências:
 - I Porta abrindo para o lado de fora e construída de material incombustível;
 - II Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
 - III Instalação sanitária.
 - Art. 224. As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, deverão



receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00 (dois metros) e tratamento acústico, que impeça a difusão do som.

Art. 225. Os circos, parques de diversão, sambódromos e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório, para cada 200 (duzentos) freqüentadores.

Parágrafo 1º Na construção destas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

Parágrafo 2º Será obrigatório a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo 1º e o aterro das fossas, quando cessarem as atividades que a elas deram origem.

- Art. 226. Os estabelecimentos previstos nesta seção, estão sujeitos à vistoriapela autoridade sanitária, para a liberação para funcionamento.
- Art. 227 Os locais de reunião para fins religiosos deverão atender, além das normas gerais, aos seguintes requisitos:
- I Área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista, com tratamento acústico que impeça difusão do som;
- II Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos, capazes de proporcionar suficiente renovação de ar.

Parágrafo 1º Quando instalado sistema de ar condicionado, este deveráobedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Parágrafo 2º Os locais destinados à reunião para fins religiosos, quando abrigaram outras atividades como escolas, pensionatos, residência, etc., deverão satisfazer às exigências próprias a tais finalidades.

Seção XXX

Das Garagens, Oficinas e Congêneres

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "Seção XXXI")

Art. 228. Os serviços de pintura nas oficinas de veículos, serão feitos em compartimento próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.

Parágrafo Único. Os empregados usarão equipamentos de proteção individual adequados.

Art. 229. É proibido o funcionamento de oficina com piso de chão batido, bemcomo a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de águas, ou o desenvolvimento de insetos ou a utilização da via pública como oficina.



Seção XXXI

Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Necrópsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios e Congêneres

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "Seção XXXII")

- Art. 230. As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres, ficam sujeitos ao disposto nesta Lei, no que couber às Normas Técnicas Especiais a serem fixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, à critério da autoridade sanitária competente.
- Art. 231. Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias sendo, portanto, expressamente proibido o embalsamento e tamponamento, nestas instalações.
- Art. 232. Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo;
- I Estarem em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;
- II Em regiões planas a autoridade sanitária só poderá autorizar sua construção, se não houver risco de inundação;
- III Nos casos dos incisos I e II, deverá haver estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros);
- IV Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15,00m (quinze metros) quando houver redes de água e, por uma faixa de 30,00m (trinta metros) quando, na região, não houver redes de água;
 - V As faixas mencionadas no inciso
 - IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.
 - Art. 233. Nos cemitérios deverá haver, pelos menos:
 - I Local para administração e recepção;
 - II Depósito de materiais e ferramentas;
 - III Vestiários e instalações sanitárias para os empregados;
 - IV Instalações sanitárias para o público, separadas por sexo.
- Art. 234. Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de suas áreas, serão destinadas à arborização ou ajardinamento.
- Parágrafo 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo. (**Nota**: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "**Parágrafo Único**")
- Art. 235. Os vasos ornamentais não deverão conservar água, evitando-se assim, a proliferação de mosquitos.
- Art. 236. Os projetos referentes à construção de cemitérios e necrotérios, deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único. Os cemitérios e necrotérios já existentes deverão ser adequados na medida do possível às recomendações desta seção.



TÍTULO V DA MEDICINA E PROFISSÕES AFINS

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO VI")

- Art. 237. O órgão sanitário estadual fiscalizará, de conformidade com oinstituído pela Legislação Federal e Estadual auxiliado pela autoridade municipal, no que couber:
- I O exercício da medicina, odontologia, farmácia, medicina veterinária,
 enfermagem e outras profissões relacionadas com as mesmas;
- II Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões constantes do artigo;
- III A produção e comércio de drogas, produtos terapêuticos, material cirúrgico, ortopédico e de uso nas profissões mencionadas no "caput" do artigo, bem como de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
 - IV Uso e comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes.
- Art. 238. No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária municipal, licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos e substâncias referidos no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou utilização daqueles que não satisfazerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.
- Art. 239. AS pessoas que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissionais afins e que possuam diploma, título, grau ou certificado, na forma da lei Federal e registro no órgão estadual, sujeitar-se-ão às sanções legais.

TÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS MÉDICOS, ODONTOLÓGICOS, FARMAÊUTICOS E CONGÊNERES

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO VII")

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS HOSPITALARES E PARA HOSPITAIS

- Art. 240. Estes estabelecimentos deverão obedecer às disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais.
- Art. 241. Os estabelecimentos enumerados no artigo anterior deverão ter caderneta de inspeção sanitária estadual, municipal ou equivalente.

Art. 242. Os deverão:

- I Ser em número suficiente para atender à demanda exercendo funções definidas;
 - II Estar devidamente uniformizados e em estado de perfeito asseio corporal;
 - III Serem submetidos a exames periódicos de saúde e não deverão trabalhar



nos períodos em que forem acometidos por qualquer doença infecto- contagiosa, a critério da autoridade sanitária competente;

Art. 243. Os estabelecimentos deverão fazer controle de vetores e roedores, de 06 (seis) em 06 (seis) meses, mediante comprovação junto à autoridade sanitária, quando solicitado.

Art. 244. É proibido:

- O reaproveitamento de materiais descartáveis;
- II O reaproveitamento de sobras alimentícias, para qualquer fim.

Parágrafo Único. Os materiais não descartáveis sofrerão processo de esterilização, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

- Art. 245. As cozinhas, refeitórios, instalações sanitárias e outros poderão satisfazer às exigências já estabelecidas para as dependências da espécie, atendendo, porém, as peculiaridades dos estabelecimentos citados.
- Art. 246. Os estabelecimentos deverão possuir um "lay-out" que permita bom fluxo operacional, evitando os cruzamentos e facilitando a higienização.
- Art. 247. O tratamento do lixo deverá obedecer, além das posturas da autoridade sanitária e prefeitura, as seguintes especificações:
- I Deverão ser previstos, em todo hospital, espaço e equipamentos necessários à coleta higiênica e eliminação do lixo na natureza séptica e asséptica;
- II O lixo de natureza séptica deverá sofrer tratamento aprovado pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. O lixo séptico é representado por:

- a) todos os restos dos produtos utilizados no tratamento dos pacientes;
- b) fragmentos de tecidos e outros resíduos provenientes das unidades de centros cirúrgicos, centro obstétrico e serviço de patologia clínica, anatomia patológica e hemoterapia;
- c) resíduos provenientes da limpeza de todas as unidades destinadas à internação ou tratamento dos pacientes;
 - d) resíduos alimentares.

CAPÍTULO II

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES

Art. 248. Estes estabelecimentos estão sujeitos às disposições constantes e aplicáveis desta Lei, bem como das Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais.

CAPÍTULO III DAS DROGARIAS E FARMÁCIAS

Art. 249. As drogarias e farmácias, além de seguirem as Normas Técnicas Especiais (Federais e Estaduais), deverão atender as disposições constantes e aplicáveis desta Lei.



Parágrafo único. Lei Municipal disporá sobre o plantão de farmácias e drogarias, fixando os horários e critérios para seu funcionamento. (<u>Parágrafo</u> <u>acrescentado pela Lei</u> <u>Complementar Municipal nº 3.529, de 21.12.2010</u>)

- Art. 250. É expressamente proibida a coleta e recebimento de material para exames laboratoriais, sob qualquer pretexto.
- Art. 251. Os laboratórios de manipulação, são exclusivos de farmácias, sendo vedada sua instalação nos demais estabelecimentos.

CAPÍTULO IV

DAS CASAS DE ÓTICAS, ARTIGOS CIRÚRGICOS, ONDONTOLÓGICOS, ORTOPÉDICOS E CONGÊNERES

Art. 252. Além de seguirem as Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer às disposições desta Lei, no que couber.

CAPÍTULO V

DOS CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS, LABORATÓRIOS DE PRÓTESE E CONGÊNERES

- Art. 253. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei e das Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste capítulo.
- Art. 254. Os consultórios odontológicos que possuírem aparelhos de radiologia, deverão atender às Normas Técnicas Especiais reguladoras do tema.
- Art. 255. Os laboratórios de prótese, que dispuserem de aparelhos queproduzam calor excessivo, deverão ter isolamento térmico.
- Art. 256. Os gases, vapores, fumaças e poeiras, deverão ser removidos por sistema de exaustor apropriado.
- Art. 257. Os restos de mercúrio, não serão despejados diretamente na pia ouno lio, devendo ser acondicionados em recipientes fechados e contendo água ou de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO VI

DOS HOSPITAIS, CLÍNICAS, CONSULTÓRIOS VETERINÁRIOS, ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS AGRO- VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 258. Os hospitais, clínicas, 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 pelo órgão competente, desde que satisfeitas as exigências desta Lei ede suas Normas Técnicas Especiais.



Parágrafo 1º Nos hospitais, clínicas veterinárias e congêneres, os canis e gatis não poderão causar incômodo e terceiros.

Parágrafo 2º Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e, providos de abrigo.

Parágrafo 3º Os canis deverão ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e sistema adequado de ventilação.

- Art. 259. Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos da luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas às Normas Técnicas Especiais.
- Art. 260. Os agrotóxicos e demais produtos químicos, deverão serarmazenados e manipulados em locais adequados, de tal modo que evite a contaminação dos produtos alimentícios e dos manipulados.
- Art. 261. Os estabelecimentos que comercializam animais, deverão atender às condições necessárias, de higiene e conforto.

CAPÍTULO VII DOS ÓRGÃOS EXECUTORES DE ATIVIDADES HEMOTERAPÊUTICA E DOS BANCOS DE LEITE HUMANO

- Art. 262. Os estabelecimentos que executam atividades hemoterapêuticas, e os bancos de leite humano, deverão obedecer as disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais Federais e Estaduais pertinentes.
- Art. 263. O sangue humano, seus componentes e derivados, deverão ser manipulados, preservados, utilizados ou descartados, conforme as Normas Especiais o determinarem.
 - Art. 264. A doação de sangue é voluntária e não gratificada.
- Art. 265. A doação de leite é espontânea, não gratificada e exclusivamentedo excedente.

CAPÍTULO VIII DAS NORMAS DE PROTEÇÃO CONTRA RADIAÇÃO

Art. 266. Todo e qualquer estabelecimento que opere com radiações ionizantes na jurisdição do Município de Ponte Nova, estão sujeitos às Legislações Federais e Estaduais vigente bem como as disposições pertinentes constantes nesta Lei.



TÍTULO VII DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO VIII")

Art. 267. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com as demais instâncias do Sistema Único de Saúde, a execução e coordenação de medidas, visando a prevenção e controle das doenças transmissíveis, para a defesae proteção da saúde da população.

Art. 268. A autoridade competente determinará em caso confirmado ou suspeito de doença transmissível, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo Único. O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas gerais:

- I Notificação compulsória;
- II Investigações epidemiológicas;
- III Isolamento hospitalar ou domiciliares;
- IV Tratamento;
- V Controle e vigilância de casos, até a liberação;
- VI Verificação de óbitos;
- VII Exame periódicos de saúde;
- VIII Desinfecção e expurgo;
- IX Imunização de susceptíveis e expostos;
- X Profilaxia individual;
- XI Educação sanitária;
- XII Saneamento:
- XIII Controle de portadores e comunicantes;
- XIV Proteção sanitária de alimentos;
- XV Controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana:
 - XVI Estudos e pesquisas;
 - XVII Treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado.
- Art. 269. Notificação compulsória é a comunicação oficial, por qualquer meio, à autoridade sanitária competente, dos casos de óbitos suspeitos ou confirmados, das doenças classificadas no artigo seguinte e enumeradas em Normas Técnicas Especiais (Federais, Estaduais e Municipais) dentro de 24 (vinte e quatro horas), oua critério da autoridade competente.
 - Art. 270. São de notificação compulsória:
- I doenças constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde, para cada Unidade da Federação, passível de revisão periódica;
- II doenças que podem implicar em medidas de isolamento, ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;



 III – doenças constantes de relação a ser elaborada pela autoridade municipal competente.

Parágrafo 1º As doenças de "Grupo I" e algumas de "Grupo II" por necessidade de investigação imediata, deverão ser notificadas pelo meio mais rápidoà autoridade sanitária; as demais, através de "Boletins Semanais", remetidos regularmente.

Parágrafo 2º Deverão ser notificados os quadros mórbidos inusitados e demais que, pela ocorrência de casos julgados anormais, sejam de interesse para a tomada de medidas de caráter coletivo.

- Art. 271. As notificações a que se refere o artigo anterior deverão conter no mínimo:
- I A indicação precisa, permitindo à autoridade sanitária identificar a pessoa portadora da doença, idade e o local ou locais onde possa ser encontrada;
 - II A indicação precisa da doença suspeita ou confirmada;
 - III A data da notificação, o nome e resistência do notificante.

Parágrafo Único. A notificação compulsória de doenças deverá ser feita no menor prazo, imediata ou posteriormente, ao conhecimento do fato, por escrito e em modelo padronizado.

- Art. 272. Estão particularmente obrigados à notificação referida no artigo 269:
- Os médicos, no exercício de suas funções;
- II Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos competentes do Sistema Único de Saúde, prestadores de serviços em regime ambulatorial ou de internação, oqual será, solidariamente responsável pela notificação, juntamente com os médicos que estejam atendendo a pacientes com suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória;
- III Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos competentes do Sistema Único de Saúde, executores de exames complementares para diagnóstico e tratamento, solidariamente responsáveis pela notificação juntamente com os médicosque recebem os resultados dos exames;
- IV Os dirigentes de estabelecimentos de ensino em geral, públicos ou privados, sobretudo, quando lhe for feita a comunicação de suspeita de doenças de notificação compulsória, em pessoa de seu estabelecimento, por qualquer membro do corpo docente, pais ou responsáveis pelos alunos;
- V Todo cidadão que tiver conhecimento de suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória.

Parágrafo 1º Não constitui quebra de sigilo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória; mas, se de tal ato puder resultar problemas sociais, a notificação será feita de forma confidencial à autoridade competente que, tomará, em cada caso, as providências necessárias.

Parágrafo 2º A falta de notificação compulsória nos casos previstos implica em sanções aos profissionais faltosos.

Art. 273. Todos os encarregados das ações de vigilância epidemiológica que,pela natureza de suas atividades tenham contato com informações sobre as doenças de notificação compulsória, deverão manter sigilo quanto à identificação do portador da moléstia.

Parágrafo Único. Em caso de grave risco à comunidade, a juízo da autoridade

competente, será permitida a identificação do paciente fora do âmbito médico sanitário.

- Art. 274. Face ao conhecimento de doenças de notificação compulsória, a autoridade competente mobilizará recursos, de modo a permitir na forma regulamentar, as ações necessárias ao esclarecimento de diagnósticos, investigação epidemiológica e adoção de medidas de controle adequadas.
- Art. 275. As pessoas físicas e jurídicas, de direito público e privado, ficarão sujeitas às medidas de controle determinadas pela autoridade competente, quer para a investigação epidemiológica, quer para a profilaxia decorrente da notificação das doenças.
- Art. 276. O controle de pacientes, de contatos e do meio ambiente imediato, será procedido através de medidas destinadas a evitar que o material infectante, presente no indivíduo ou em seu meio-ambiente, contamine outras pessoas, artrópodes ou outros animais.

Parágrafo Único. Incluem-se entre estas medidas, aquelas contidas nas Normas Técnicas Especiais definidas pelo órgão competente:

- I Controle e observação do contato durante todo o período de incubação da doença;
- II Controle de portadores, até que se verifique estarem livres do agente infeccioso;
- III O tratamento específico, por constituir-se em medidas capazes de abreviar o período de transmissibilidade.
- Art. 277. Os casos suspeitos ou confirmados de doenças dos "Grupo II e III" serão rotineiramente investigados pela autoridade sanitária que, confirmado o diagnóstico, buscará a fonte de infecção, determinará as medidas de isolamento domiciliar ou hospitalar bem como, orientará a desinfecção concorrente e a terminal.
- Art. 278. A critério da autoridade competente poderá haver interdição de residência, instituições (escolas ou locais de trabalho, etc.), no todo ou em parte, para a desinfecção ou expurgo, sempre que tal medida for recomendada como eficaz no combate à doença, obedecidos os procedimentos legais cabíveis.
- Art. 279. Em caso de zoonoses de interesse da Saúde Pública, a autoridade competente adotará medidas, visando:
 - I Observar os animais doentes;
 - II Isolá-los e submetê-los a observação;
 - III Concessão de guarda dos animais;
 - IV Sacrifício.

Parágrafo Único. Compete à autoridade sanitária competente, promover o entrosamento com os órgãos encarregados da preservação da flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

- Art. 280. A indicação de isolamento ou quarentena, (total ou modificada), passada pela autoridade sanitária, determinará a justificativa, para todos os efeitos legais, inclusive para o pagamento e contagem de tempo; das faltas à escola ou serviço de qualquer natureza, público ou privado, mediante a expedição do competente atestado de internação.
- Art. 281. Verificada a ocorrência de caso da doença transmissíveis, caberá a autoridade competente, providência para elucidação do diagnóstico dos casos suspeitos e



tomar as medidas de profilaxia a serem observadas em relação às fontesou reservatórios infectados, aos vetores ou veículos de transmissão, aos hospedeiros e aos contatos.

Parágrafo 1º Sempre que se fizer necessário para a elucidação do diagnóstico, poderá a autoridade sanitária colher o material necessário para osexames de laboratórios indicados para realizar provas imunológicas.

Parágrafo 2º Nos casos de óbitos suspeitos de terem sido provocados por doença transmissível, poderá a autoridade competente tomar as medidas para elucidação do diagnóstico, como, exame cadavérico, viscerotomia e necrópsia.

Art. 282. Compete a Secretaria Municipal de Saúde, integrando o Sistema Único de Saúde, fornecer recursos humanos e materiais, coordenar e executar programas de imunização para que todos tenham acesso gratuito às vacinas previstas no Programa Nacional de Imunização.

Art. 283. As vacinas que constarem do Programa Nacional de Imunização, serão praticadas, em caráter sistemático nas Unidades de Saúde Pública, ou nas credenciadas pela autoridade competente.

Art. 284. É dever de todo cidadão submeter-se, e aos menores dos quais tenha guarda ou responsabilidade, à vacinação obrigatória.

Parágrafo único. Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico de contra-indicação explícita para a aplicação.

Art. 285. Os atestados de vacinação obrigatória serão fornecidos gratuitamente pelos serviços de saúde, através de documento único, padronizado pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado probatório, preenchido, inclusive em Segunda via, a fim de satisfazer às exigências legais ou regulamentares.

Art. 286. A pessoa que recorrer aos serviços de saúde autorizados para aplicação de vacinas obrigatórias e não for, por qualquer motivo atendida, poderá exigir do estabelecimento o atestado probatório da impossibilidade de vacinação, a fim de eximir-se nas datas aprazadas das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

Art. 287. Os atestados de vacinação não poderão, em qualquer hipótese ou sobre qualquer pretexto, ficarem retidos por pessoas físicas ou jurídicas.

Art. 288. Na jurisdição do Município é obrigatória a apresentação do atestadode vacinação nos seguintes casos;

- Matrícula anual em estabelecimento de ensino de qualquer natureza;
- II Internamento em creches, pensionatos ou estabelecimentos similares e nas consultas pediátricas da rede municipal do SUS.

Parágrafo único. Sempre que necessário, a critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos mencionados deverão permitir a verificação dos comprovantes de vacinação de seus membros.



TÍTULO VIII DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO IX")

- Art. 289. A secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão Técnico especializado, promoverá ampla educação sanitária da população do Município,utilizandose da soma de experiência, recursos e meio, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individual ou comunitário.
- Art. 290. A programação e execução das atividades educativas de saúde, terá a orientação e o auxílio técnico especializado quanto aos seguintes pontos básicos:
- I Campanhas sanitárias envolvendo técnicas de desenvolvimento das comunidades e problemas especializados ou gerais;
 - II Preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;
- III Treinamento de pessoal de saúde, de professores e de outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde,
- IV Consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade de forma consciente, com maior aproveitamento nas ações e programas do serviço.

Parágrafo Único. Estendem-se às instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo à título de cooperação à Secretaria Municipal de Saúde.

- Art. 291. A autoridade competente dará a necessária orientação às instituições de saúde e de ensino, às empresas comerciais e industriais e aos órgãosde divulgação sobre questões de saúde e atividades de educação sanitária, a fim de se obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e a administração sanitária, na execução dos programas, devendo para a sua realização, serem empregadas todos os meios eficientes, compatíveis com o assunto.
- Art. 292. O Município procurará através de seus órgãos especializados, incutir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios dedivulgação, uma orientação positiva.
- Art. 293. A Secretaria Municipal de Saúde, se entrosará com a imprensa em geral, para a divulgação de conselhos úteis à preservação e proteção da saúde.
- Art. 294. A propaganda e educação sanitária em relação às doenças transmissíveis, obedecerão as normas estabelecidas pelos Órgãos TécnicosEspecializados.
- Art. 295. Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo a incluírem em seus programas, noções elementares sobre a epidemiologia das doenças e os meios de evitá-las.
- Art. 296. Na profilaxia das doenças sexualmente transmissíveis, noalcoolismo e toxicomanias, a propaganda e educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitária ao aspecto social.
- Art. 297. É obrigatória a afixação em local visível em todos os estabelecimentos constantes nesta Lei, de impressos informativos de interesse da saúde pública.



TÍTULO IX DA SAÚDE DO TRABALHADOR

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO X")

- Art. 298. Para preservar, conservar e melhorar a saúde dos indivíduos com suas ocupações, a Secretaria Municipal de Saúde, executará ações e fiscalizará estabelecimento de trabalho visando:
- I Prevenir qualquer dano à saúde dos indivíduos, em conseqüência das condições de trabalho;
- II Proteger os indivíduos contra os riscos relacionados com agentes químicos, físicos, biológicos, mecânicos e outros que possam afetar a saúde individual ou coletiva, nos locais de trabalho;
 - III Eliminar ou controlar os agentes nocivos à saúde nos locais de trabalho;
- IV Proteger a saúde dos indivíduos e da população, contra os riscos causados pela radiação;
- V Proteger os indivíduos contra os riscos à saúde, provenientes da produção, armazenamento, transporte, venda, uso e aplicação de substâncias nocivas à saúde pública;
- VI Verificar em cooperação ou não, com outros órgãos, de que modo o ambiente de trabalho está influindo na saúde dos indivíduos.
- Art. 299. A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os locais de trabalho, para verificar as condições dos mesmos e proceder à ação de fiscalização.
- Art. 300. Mediante denúncia de risco à saúde, cabe a autoridadefiscalizadora, proceder à avaliação das fontes de risco no meio ambiente e detrabalho, e determinar a adoção de medidas devidas para que cessem os motivosque lhe deram causa.
- Art. 301. As disposições desta Lei, referentes à saúde do trabalhador, serão aplicáveis em qualquer estabelecimento existente no município de Ponte Nova.
- Art. 302. Os trabalhadores autônomos são obrigados a observar as medidas preventivas, destinadas a controlar, adequadamente, os riscos a que possam ser expostas sua própria saúde e a de terceiros.
- Art. 303. Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de trabalho deste Município, deverão:
- I Proporcionar ambiente de trabalho, observando a manutenção das condições higiênico-sanitárias;
- II Adotar medidas efetivas para proteger e promover a saúde dos trabalhadores, mediante a instalação, operação e manutenção dos equipamentos de controle, necessários para prevenir enfermidades nos locais de trabalho.
- Art. 304. As indústrias ao se instalarem no município, deverão submeter-se ao exame prévio da autoridade sanitária, o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos; sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais ou da atmosfera, assim como o plano de distribuição do maquinário e equipamento dentro de planta física, para evitar agravos à saúde do trabalhador.



Parágrafo Único. As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para correção dos inconvenientes citados neste artigo, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária competente.

- Art. 305. Serão obrigatórios os exames médicos, admissional, periódico e demissional por conta do empregador, conforme especificações desta Lei:
- I O empregador, quando solicitado pela autoridade fiscalizadora, deverá apresentar os atestados médicos dos trabalhadores;
- II Os exames compreendem investigação clínica (contendo anamneses e exames físicos) e exames complementares, a critério médico e em decorrência da investigação clínica e/ou radiológica, a fim de se detectar prejuízos à saúde do trabalhador;
- III O exame médico será renovado semestralmente para aqueles que trabalham em atividades insalubres, constantes na $\frac{NR-15}{100}$ (Norma Regulamentadora número quinze), da portaria 3214, de 08/06/78 do Ministério do Trabalho e, anualmente para as demais atividades;
- IV É obrigatório o exame médico do empregado por ocasião da cessação do contrato de trabalho, quando em exercício das atividades e operações constantes na NR-15, desde que o último exame tenha sido realizado há mais de 90 (noventa) dias.
- Art. 306. A autoridade fiscalizadora terá a prerrogativa de exigir ocumprimento das Normas Técnicas de Segurança e Medicina do Trabalho, de acordo com a <u>Lei 6514, de 22/12/77</u> e as Normas Regulamentadoras aprovadas pela <u>Portaria 3214, de 08/06/78, do Ministério do trabalho</u> e impor as penalidades cabíveis por descumprimento das normas constantes nesta Lei.

Parágrafo Único. Em caso específico, quando necessário, serão utilizados os parâmetros atualizados, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

Art. 307. A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estado das causas de infortúnios de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de prevenção.

TÍTULO X DA SAÚDE MENTAL

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO XI")

Art. 308. Compete à Secretaria Municipal de Saúde o planejamento, orientação, execução e supervisão de medidas que visam a proteção, promoção e recuperação da saúde mental da população do município de Ponte Nova.

Parágrafo Único. Nos casos em que se fizer necessário, a Secretaria Municipal de Saúde, através da área de saúde mental poderá acionar outros órgãos para o cumprimento dessas atribuições.

Art. 309. Compete a equipe de Saúde Mental da Secretaria de Saúde, a orientação, inspeção e formulação de Normas Técnicas para os estabelecimentos psiquiátricos, públicos ou privados, situados no município e que tenham a seu cargoa assistência médico-psico-social.

Parágrafo 1º Compreende por estabelecimento psiquiátrico, as instituições, públicas

FRO PAGAS SENERS

MUNICÍPIO DE PONTE NOVA ESTADO DE MINAS GERAIS

ou privadas, destinadas a:

- a) atendimento de emergências psiquiátricas;
- b) tratamento, a curto, médio e longo prazo, em regime ambulatorial, hospitalar, de internação ou semi-internato aberto ou fechado, para casos agudos, sub-agudos, crônicos ou de agudização, onde se utilizem de terapêuticas medicamentosas, psicoterápicas, ocupacionais ou outros que visem a recuperação;
- c) internação e perícia de indivíduos portadores de enfermidades mentais, submetidos à medidas de segurança ou outras formas de reclusão judiciárias.

Parágrafo 2º Compreende-se por "inspeção" as visitas periódicas ou não, aos estabelecimentos psiquiátricos ou demais entidades, conforme previsto neste Regulamento e Normas Especiais com o objetivo de verificar e avaliar ofuncionamento, a correta execução das atividades assistenciais, observando as técnicas aceitas e adotadas pela comunidade científica.

Parágrafo 3º Compreende-se por orientações técnicas, as diretrizes, normas, recomendações, dados de acordo com critérios estabelecidos pelos órgãos ou autarquias competentes, com o objetivo de se alcançar adequadas condições de assistência.

Art. 310. Inspeções e orientações técnicas, poderão ocorrer também:

- a) quando houver queixa ou denúncia de que determinado fator ou grupo de fatores estão afetando a saúde mental e provocando manifestações de doenças mentais em indivíduos, e ou populações;
- b) em estabelecimentos para estudo, diagnóstico, exames ou pesquisas psiquiátricas ou psicológicas;
 - c) istituições asilares ou geriátricas, onde haja indivíduos com afecções mentais.
- Art. 311. A organização, instalação e funcionamento de estabelecimentos psiquiátricos no Município, só ocorrerá, com a autorização prévia da SecretariaMunicipal de Saúde.

Parágrafo 1º A petição deve conter;

- a) objetivos;
- b) serviços a que se propõe prestar;
- c) número de profissionais de cada área de atuação;
- d) número de pacientes (capacidade máxima de atendimento);
- e) espaço físico disponíveis e suas subdivisões;

Parágrafo 2º A petição deverá vir acompanhada dos elementos necessários ao perfeito esclarecimento da constituição e condição de operação do estabelecimento.

Parágrafo 3º O requerente, deverá ainda, fornecer especificações de ordem técnica, quando solicitado pela autoridade competente.

Art. 312. A licença para funcionamento de estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, só será fornecida, caso esteja convenientemente instalado em edificações adequadas, obedecendo ao que preceituam os padrões vigentes da arquitetura e organização hospitalares.

Parágrafo único. Constitui ainda exigência básica, o registro atualizado dos prontuários clínicos, que deverão ser organizados de modo a conter os elementos da documentação médico-psico-social adotados pela instituição e os referentes às admissões dos pacientes, de conformidade com o previsto nesta Lei.

Art. 313. Os projetos de construção, reformas, ampliações ou outras alterações dos estabelecimentos psiquiátricos, deverão ser autorizados pelo órgão competente.



- Art. 314. Todo estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, terá umregulamento próprio que poderá ser revisto periodicamente pela diretoria, após prévia aprovação pela equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde.
- Art. 315. A Secretaria Municipal de Saúde cabem as orientações para promover ações coordenadas entre diversas instituições e recomeçar medidas necessárias para melhor ou maior aproveitamento dos recursos disponíveis.
- Art. 316. A admissão de pacientes em estabelecimentos psiquiátricos, reinternações e alta, serão regidos por Norma Técnicas formulada pela equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde, respeitando-se à legislação vigente.

TÍTULO XI

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZOONOSES

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO XII")

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art. 317. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle da população animal, bem como a prevenção das zoonoses, em todo o território do município.
 - Art. 318. Para efeito desta lei, entende-se por:
- I Zoonoses todas as enfermidades e infecções em que possam existir relação animal-homem e vice-versa, seja diretamente ou através do meio ambiente, incluindo portadores, reservatórios e vetores;
- II Animais sinantrópicos as espécies que indesejavelmente coabitam como homem, tais como, roedores, baratas, pernilongos e outros;
- III Animais soltos todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção;
- IV Animais aprendidos todo e qualquer animal capturado por servidores públicos, compreendendo, desde o instante da captura, seu transporte, alojamento nas dependências dos depósitos de animais e destinação final;
- V Animais selvagens todos aqueles pertencentes às espécies não domésticos;
- VI Depósitos de animais as dependências apropriadas, para alojamento e manutenção dos animais apreendidos;
- VII Maus tratos toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente, ausência de alimentação mínima necessária, o excesso de peso de carga, a tortura, o uso de animais feridos, a submissão, a experiência pseudocientíficas e, o que mais dispõe a legislação federal sobre proteção aos animais;
- VIII Condições inadequadas manutenção de animais em contato direto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou alojamento de dimensões impróprias à sua espécie e porte.



CAPÍTULO II NORMAS PARA CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 319. É proibido criar ou conservar animais que, por sua espécie, quantidade ou na instalação, sejam causas de incômodo a terceiros.

Parágrafo 1º É proibido a permanência ou engorda de suínos ou qualquer espécie de gado, nos locais arruados do perímetro urbano.

Parágrafo 2º O não cumprimento da notificação preliminar, implicara em multa e, em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

- § 2º Notificado, o autuado terá prazo de 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e a remoção dos animais. (Parágrafo alterado pelo art. 10. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 3º O não cumprimento do parágrafo anterior implicará em confisco dos animais cujo destino será determinado pela Vigilância Sanitária. (Parágrafoacrescentado pelo art. 10. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 4º Em caso de reincidência o confisco dos animais será automático, no ato da notificação, a infração passa para a qualificação "gravíssima" e a multa será cobrada em dobro. (Parágrafo acrescentado pelo art. 10. da Lei ComplementarMunicipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 320. Os criatórios (viveiros, canis e outros) instalados em local aprovado pela Prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença da fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1º O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

Parágrafo 2º A criação de animais silvestre é regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos ou outros que as venham substituir.

Art. 321. É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicose privados, de uso coletivo, tais como: cinema, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas, feiras, etc.

Parágrafo Único. Excetuam-se da proibição deste artigo os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente instalados destinados à criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 322. É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo Único. Excetuam-se da proibição deste artigo, os recintos com finalidades de lazer (circo, parque, etc.) desde que mantenham as condições necessárias à segurança do público.

Parágrafo único. O Município não concederá alvará de instalação para circos, parques e empreendimentos similares que tenham em seu plantel animais bravios ou selvagens, ainda que domesticados. (Parágrafo alterado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 3.271, de 23.03.2009)



- Art. 323. É proibida a utilização ou exposição de animais em vitrines àqualquer título.
- Art. 324. Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos com fins não alimentícios, ficam sujeitos a obtenção de laudo emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.
- Art. 325. É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes em veículos de tração animal.

Parágrafo Único. É obrigatório o uso de sistema de frenagem nos veículos deque trata este artigo, acionado especialmente, quando da descida de ladeiras.

Art. 326. É proibido a permanência de animais soltos nas ruas e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo 1º É proibido o passeio de cães nas vias públicas e logradouros, exceto com o uso adequado de coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade eforça suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo 2º Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Parágrafo 3º O proprietário é responsável pelos excrementos feitos em vias públicas, pelo animal que conduzir, devendo recolher em saco plástico e dar-lhes o destino final adequado.

CAPÍTULO III DA APREENSÃO DE ANIMAIS

- Art. 327. Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações:
 - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;
- II Preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhes danos ou incômodos causados por animais.
 - Art. 328. Será apreendido todo e qualquer animal quando:
- Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acessoà população;
 - II Suspeito de raiva e outras zoonoses;
 - III Sua criação ou uso seja vedada pela presente legislação.
- III sua criação ou uso seja vedada pela legislação. (Inciso alterado pelo art.1º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)

Parágrafo Único. Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se verificado pela autoridade sanitária, não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão.

§ 1° Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo somente poderão ser resgatados se verificado pela autoridade sanitária não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão. (Parágrafo renumerado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)



- § 2º Excetuam-se do disposto neste artigo os animais durante efetiva utilização no transporte ou em trabalhos de tração. (Parágrafo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- Art. 329. Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou de seus representantes legais, nos prazos previstos nesta lei, sendo que, durante este período o animal será devidamente alimentado, assistido por médico veterinário e pessoal preparado para tal função.
- Art. 329. Os animais apreendidos, diretamente pelo Município ou por terceiros, nos termos da lei, ficarão à disposição do proprietário ou de seus representantes legais, nos prazos previstos no § 1° deste artigo, durante os quais serão devidamente abrigados, alimentados e assistidos por pessoal preparado para tal atividade. (Artigo alterado pelo art. 2° da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de16.12.2019)
- Parágrafo 1º Os prazos contados do dia subsequente ao dia de apreensãodo animal, são de:
- § 1° Os prazos contados do dia de apreensão do animal, excluído este, são de: (Parágrafo alterado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - I 2 (dois) dias, (48 horas) no caso de pequenos animais;
- I 5 (cinco) dias no caso de pequenos animais; (Inciso alterado pelo art. 2ºda Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - II 5 (cinco) dias, (120 horas) no caso de médios e grandes animais.
- II 10 (dez) dias no caso de médios e grandes animais. (Inciso alterado peloart. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - Parágrafo 2.º Para todos os efeitos deste artigo considera-se:
- § 2° Consideram-se: (Parágrafo alterado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - I PEQUENOS ANIMAIS caninos, felinos e aves;
- I pequenos animais: caninos, felinos e aves; (Inciso alterado pelo art. 2º daLei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - II MÉDIOS ANIMAIS suínos, caprinos e ovinos;
- II médios animais: suínos, caprinos e ovinos; (Inciso alterado pelo art. 2º daLei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - III GRANDES ANIMAIS bovinos, equinos, muares, asininos e bubalinos.
- III grandes animais: bovinos, equinos, muares, asininos e bubalinos. (Inciso alterado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- § 3° Será de responsabilidade do contratado: <u>(Parágrafo acrescentado peloart. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)</u>
- I a captura, o transporte, a guarda em local apropriado com uma parte coberta, a alimentação adequada e a devolução do animal ao responsável legal; (Inciso acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- II no recolhimento do animal, o cadastramento pelos seus aspectos físicos, inclusive com registro fotográfico, descrição de eventuais lesões e avaliação de seu estado geral, mantendo arquivo atualizado para comparações futuras e comprovaçãoem casos de



reincidência; (Inciso acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)

- III quando o contratado autorizar a retirada do animal que foi apreendido, esta se dará por responsabilidade e custos do proprietário. (Inciso acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- § 4° Ficará a cargo dos agentes municipais a lavratura dos autos de apreensão e dos termos de destinação final. (Parágrafo acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- § 5° Caso a apreensão aconteça em finais de semana ou feriados, a retirada do animal só será possível a partir do primeiro dia útil seguinte, sempre em horário comercial, após a quitação das despesas de captura, manutenção e da multa pelo abandono. (Parágrafo acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- § 6º Caso o final do prazo de resgate aconteça em finais de semana ou feriados, a retirada do animal será possível no primeiro dia útil seguinte, em horário comercial, após a quitação das despesas de captura, manutenção e da multa pelo abandono. (Parágrafo acrescentado pelo art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- Art. 330. O animal só poderá ser resgatado pelo seu proprietário após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas de manutenção e multas, a serem estabelecidas pelo o órgão competente.
- Art. 330. Os animais apreendidos, recolhidos em local adequado para esta finalidade, ficarão à disposição dos respectivos responsáveis legais que somente poderão resgatá-los nos prazos definidos no artigo 329, após o preenchimento de expediente próprio de identificação e o recolhimento da multa e das despesas de apreensão, das diárias pela guarda e alimentação e de outras despesas eventuais decada animal. (Artigo alterado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de16.12.2019)
- § 1° Os custos de apreensão, transporte e as diárias a serem recolhidos pelo responsável legal, bem como os demais procedimentos operacionais necessários, serão estabelecidos em decreto do Poder Executivo para os animais de pequeno, médio e grande porte discriminados no § 2° do artigo 329 desta Lei. (Parágrafo acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- § 2° Além dos custos definidos no § 1° deste artigo, será aplicada multa, afastadas outras cominações de multas constantes desta Lei, nos valores correspondentes a: (Parágrafo acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- I 30 (trinta) UFPNs para cada animal de pequeno porte apreendido; (Inciso acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- II 100 (cem) UFPNs para cada animal de médio porte apreendido; (Inciso acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- III 200 (duzentas) UFPNs para cada animal de grande porte apreendido. (Inciso acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de16.12.2019)
- § 3° Em caso de reincidência pelo mesmo animal a multa terá seu valor dobrado. (Parágrafo acrescentado pelo art. 3º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)



de:

- Art. 331. Na hipótese de atividades prestadas por terceiros, o Município não
- terá qualquer responsabilidade e não responderá por indenizações nos casos de:(Artigo alterado pelo art. 4º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
 - I Dano ou óbito do animal apreendido;
- I eventuais danos materiais ou pessoais, causados pelo animal durante o ato da apreensão e transporte e na estadia do animal; (Inciso alterado pelo art. 4º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)
- II Eventuais danos materiais ou pessoais, causados pelo animal durante o ato da apreensão.
- II- fugas, furtos, roubos, danos ou óbitos de animais apreendidos. (Inciso alterado pelo art. 4º da Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019)

CAPÍTULO IV DO DESTINO DOS ANIMAIS APREENDIDOS

- Art. 332. O animal apreendido quando não reclamado junto à Prefeitura Municipal, nos prazos estabelecidos nesta Lei terá o seguinte destino, a critério da autoridade sanitária:
 - I Doação;
 - II Sacrifício;
 - III Leilão em praça pública.
- § 1º A doação de animal poderá ser feita para estudos científicos a instituições de pesquisa.
- § 2º O animal de significativo valor econômico poderá ser levado a leilão de praça pública desde que decorridos os dias legais para reclamação pelo proprietário.
- § 3º O animal que não se enquadrar em nenhuma das situações anteriores será sacrificado por processo não doloroso, guardando respeito aos conceitos de proteção dos animais.

CAPÍTULO V

DA RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS

Art. 333. Os atos danosos cometidos pelos animais, são da inteira responsabilidade de seus proprietários.

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

- Art. 334. É da responsabilidade do proprietário, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos e higiene das instalações.
- Art. 335. É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada, por qualquer razão.



- Art. 336.Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra raiva.
- Art. 337. Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou, seu encaminhamento ao órgão municipal competente.
- Art. 338. Os canis de propriedade privada, somente poderão funcionar após vistoria efetuada pela autoridade sanitária competente, quando serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, seguindo-se a expedição de laudo pelo órgão competente, renovável anualmente.

CAPÍTULO VI DAS NORMAS PARA CONTROLE DE ZOONOSES

- Art. 339. Constituem objetos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:
- I Prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pela zoonoses urbanas e rurais prevalentes;
- II Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiência da saúde pública.
- Art. 340. O proprietário de animal suspeito de zoonose, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações recomendadas pelos técnicos competentes, ou, em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico-veterinário.

Parágrafo único. Quando a observação for realizada no domicílio do proprietário, este fica responsável pelo acompanhamento, sendo obrigado a comunicar imediatamente ao setor de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, qualquer alteração, ou morte do animal.

- Art. 341. Qualquer animal em que esteja evidenciada sintomatologia clínica da raiva, já esteja esta, constatada por médico-veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ ou sacrificado e, sua cabeça, encaminhada ao laboratório oficial pelo Setorde Vigilância da Secretaria Municipal de Saúde.
- Art. 342. Os animais, quando apreendidos, só serão liberados após apresentação do certificado de vacinação anti-rábica, ou, do contrário, após serem vacinados.

Parágrafo 1º Caso haja suspeita de raiva, será acompanhado por médicoveterinário e vacinado pelo proprietário após o tempo de observação, apresentado ao médico-veterinário responsável o respectivo atestado. (**Nota**: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "**Parágrafo Único**")

Art. 343. Os profissionais veterinários deverão comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonose, principalmente Raiva, Leptospirose, Toxoplasmose, Cisticercose e Leishmaniose.



CAPÍTULO VII DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS E VETORES

Art. 344. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, independentemente de seu uso ou finalidade, ficam obrigados a adotarem as medidas necessárias para a manutenção, em perfeitas condições de higiene e, isentas de animais de fauna sinantrópicas e outros, prejudiciais à saúde e bem estar do homem.

Parágrafo 1º Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos, são obrigados a mantê-los, permanentemente, isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Parágrafo 2º Nas obras e construção civil, é obrigatória a drenagem permanente, de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

- Art. 345. As atividades de combate, controle ou erradicação dos vetores e sinantrópicos serão objetos de planejamento e programação pelos diversos órgãos públicos envolvidos e pela comunidade, observados os seguintes procedimentos, entre outros:
 - I Planejamento e programação;
 - II Educação Sanitária e Divulgação;
 - III Orientação Técnica;
 - IV Levantamento dos focos e abrigos dos vetores;
 - V Ataque;
 - VI Avaliação dos resultados;
 - Art. 346. O controle torna-se importante e objetivará:
 - I A diminuição da população destes vetores;
- II A redução da possibilidade de contato com as formas de infecção e alimentos;
 - III A ação educativa junto aos escolares;
- IV A divulgação do bem estar da comunidade com o equilíbrio do meio ambiente.
 - Art. 347. Na ação contra roedores e outros, caberá:
- I À autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;
- II Aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações queocupam,
 nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
- III À Prefeitura Municipal, a execução das medidas anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.
- Art. 348. Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão Federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à pronta aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

Parágrafo 1º Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas



registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxidade.

Parágrafo 2º Os raticidas de alta toxidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

Art. 349. A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Parágrafo 1º Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual. (**Nota**: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "**Parágrafo Único**")

Art. 350. As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante autorização da Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO XII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO XIII")

- Art. 351. Considere-se infração, para fins desta Lei e de sua Normas Técnicas Especiais, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outros que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.
- Art. 352. Responde pela infração quem, por omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática, ou dela se beneficiou.

Parágrafo 1º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar o risco à Saúde Pública.

Parágrafo 2.º - A interpretação do artigo supra citado e seu parágrafo 1.º seráde competência da Junta de Julgamento fiscais bem como a sua aplicação.

- § 2º A interpretação deste artigo e seus parágrafos será de competência da Vigilância Sanitária. (Redação dada pelo art. 11. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 353. As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades, sem prejuízos das sanções penais cabíveis.
- Art. 353. As infrações de natureza sanitária, sem prejuízo das sanções civis epenais cabíveis, serão punidas alternativa ou cumulativamente, com uma ou mais das seguintes penalidades: (Artigo alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - I Advertência por escrito;
 - II Multa no valor de...... até UFPN (ou URV)
- II multa no valor de 10 UFIRs a 500 UFIRs; (Redação dada pelo art. 12. daLei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - III Apreensão de produtos; IV Inutilização de produtos;
 - V Suspensão de vendas e ou fabricação de produtos;
 - V suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos; (Inciso alterado peloart.



12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

- VI Cancelamento de registro de produtos;
- VII Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII Proibição de propaganda;
- IX Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- X Cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento.
- X Cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento; (<u>Inciso alterado</u> pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- XI penas educativas. (<u>Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei</u> Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo 1º As infrações sanitárias classificam-se em:

- § 1º As infrações sanitárias classificam-se em: (<u>Parágrafo alterado pelo art. 12. da</u> Lei Complementar Municipal nº 2.040, de20.05.1994)
 - I Leves aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;
- I leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância(s) atenuante(s); (<u>Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de</u> 20.05.1994)
- II Graves aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.
- II graves: aquelas em que for verificada a existência de uma circunstância agravante; (<u>Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994</u>)
- III gravíssima: aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes. (Inciso acrescentado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Parágrafo 2º Para imposição da pena e a sua graduação a autoridade sanitária levará em conta:
- § 2º Os valores das multas estabelecidas de acordo com os dispositivos desta lei constituem nos seguintes: (Parágrafo alterado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº. 2.040 de 20.05.1994)
- § 2º Os valores das multas estabelecidas de acordo com os dispositivos desta lei constituem nos seguintes: (Parágrafo alterado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 2.139 de 26.12.1996)
- § 2º Os valores das multas, estabelecidos de acordo com as disposições desta Lei, constituem-se nos seguintes: (Redação dada pelo art. 1º da Lei Municipal nº. 3.809 de 06.12.2013)
 - a) As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- I leves: de 10 UFIRs a 50 UFIRs; (Inciso alterado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº. 2.040, de 20.05.1994)
- I leves: de 50 a 100 UFIR'S; (Inciso alterado pelo art. 1º da LeiComplementar Municipal nº. 2.139 de 26 12 1996)



- I leves: de 100 (cem) a 300 (trezentas) UFPNs; (Inciso alterado pelo art. 1ºda Lei Municipal nº. 3.809, de 06.12.2013)
- b) A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a Saúde Pública;
- II graves: de 51 UFIRs a 150 UFIRs; (Inciso alterado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº. 2.040, de 20.05.1994)
- II graves: de 101 a 400 UFIR'S; (Inciso alterado pelo art. 1º da LeiComplementar Municipal nº. 2.139 de 26 12 1996)
- II graves: de 301 (trezentas e uma) a 700 (setecentas) UFPNs; (Inciso alterado pelo art. 1º da Lei Municipal nº. 3.809, de 06.12.2013)
 - c) Os antecedentes do infrator quanto às Normas Sanitárias;
- III gravíssima: de 151 UFIRs a 500 UFIRs. (Inciso alterado pelo art. 12 daLei Complementar Municipal nº. 2.040, de 20.05.1994)
- III gravíssimas: de 401 a 600 UFIR'S. (Inciso alterado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº. 2.139 de 26 12 1996)
- III gravíssimas: de 701 (setecentas e uma) a 1.000 (um mil) UFPNs. (Incisoalterado pelo art. 1º da Lei Municipal nº. 3.809, de 06.12.2013)

Parágrafo 3.º - São circunstâncias atenuantes:

- § 3º Para a imposição do valor das multas a Vigilância Sanitária levará em conta: (Parágrafo alterado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº. 2.040, de 20.05.1994)
 - I A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- I a gravidade do fato referente às consequências para a saúde pública;
 (Inciso alterado pelo art. 12 da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- II A errada compreensão da Norma Técnica sanitária, admitida com escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- II os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- III O infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III as circunstâncias atenuantes e agravantes; (Inciso alterado pelo art. 12.da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - IV Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato.
- IV a capacidade econômica do infrator. (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- v Ser infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve. (Inciso revogado tacitamente pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo 4.º - São circunstâncias agravantes:

- § 4º São circunstâncias atenuantes: (Parágrafo alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - I Ser o infrator reincidente;



- I ser o infrator primário; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- II Ter o infrator cometido a infração para obter vantagens pecuniárias decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;
- II ser a falta cometida de natureza leve; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - III O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- III o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública, que lhe for imputado; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - IV Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- IV a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- V Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixarde tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
- V a errada compreensão da Norma Técnica Sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato; (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
 - VI Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé.
- VI ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato. (Inciso alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Parágrafo 4.º A reincidência específica torna o infrator passível na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima. (Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "Parágrafo 5º")
- § 5º São circunstâncias agravantes: (Parágrafo alterado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- I ser o infrator reincidente; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- II ser a falta cometida de natureza grave ou apresentar consequências calamitosas à saúde pública; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- III ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- IV ter o infrator cometido a infração para obter vantagens pecuniárias decorrentes do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária. (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- V o infrator coagir outrem para a execução material de infração; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- VI se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)



- VII a recusa do infrator, seu representante legal ou preposto, em assinar o Auto de Infração; (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)
- VIII o desrespeito ou desacato ao agente sanitário, em razão de suas atribuições legais. (Inciso acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 6º A reincidência específica torna o infrator passível de penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima; (Parágrafo acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 6º Em caso de reincidência, a multa será acrescida de 50% (cinquenta por cento) do valor da última autuação, até o limite de 3 (três) autuações, e, após a 3º (terceira) autuação, além da multa, fica suspenso o alvará sanitário. (Parágrafoalterado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 3.089, de 06.12.2013)
- § 7º As Penas Educativas, aplicáveis a qualquer infrator, constituem na obrigatoriedade de exposição ao público, de mensagens escritas em cartazes sobre temas deste Código Sanitário; (Parágrafo acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 8º As penas educativas compreenderão simples advertências ou explanações sobre a questão sanitária, os seus aspectos prejudiciais, além de vasta campanha publicitária, objetivando o esclarecimento dos empresários dos ramos pertinentes e sobretudo a população; (Parágrafo acrescentado pelo art. 12. da LeiComplementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 9º O servidor responsável poderá aplicar a pena de advertência de maneira alternativa, no caso da ocorrência primária persistindo a irregularidade, a pena de multa será obrigatoriamente cumulativa com outras sanções cabíveis. (Parágrafo acrescentado pelo art. 12. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 354. São infrações sanitárias:

I Construir ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessam à Saúde Pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidade - Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição no estabelecimento, cumulados com multa ou não;

I – construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do territóriomunicipal, laboratórios de produção de medicamentos drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos quefabricam alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença, alvará sanitário, e autorizações do órgão sanitário competente, ou contrariando as normas legais pertinentes.

Pena – advertência, interdição, cancelamento de autorização, cancelamento de autorização e de licença e/ou multa; (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

- Extrair, produzir, fabricar, transformar, manipular, vender, fracionar, embalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios,



aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

Penalidades — Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

II – construir, instalar, ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas desaúde, clínicas em geral, casa de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e/ou multa; (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

II — Fazer propaganda de produtos alimentícios e outros que interessem à Saúde Pública, contrariando a legislação sanitária e ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.

III — instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, banco de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismos, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de óticas, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou material para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente, alvará sanitário ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena – advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa; (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

IV - Deixar, aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças ouzoonoses transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e ou regulamentos vigentes, de fazê-lo;

Penalidades: Advertência e ou multas; interdição.

- IV extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem saúde pública ou individual, sem registro, licença, alvará sanitário ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:
- V Pena advertência, apreensão e inutilização, cancelamento do registro e/ou multa; (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se a execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação para a



população;

Penalidades: Advertência, cancelamento de alvará de autorização sanitáriado estabelecimento, cumulados ou não com multa.

- V fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:
- Pena advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa; (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifícios de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência e/ou multa.

- VI deixar, aquele que tiver o poder legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissíveis ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentadas vigentes:
- Pena advertência, e /ou multa. <u>(Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)</u>
- VII Opor-se à exigência de provas imunológicas à sua execução pelas autoridades sanitárias:

Penalidades: Advertência e/ ou multa.

- VII impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas as doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:
- Pena advertência, e /ou multa. (<u>Inciso alterado pelo art. 13º da Lei Complementar</u> Municipal nº 2.040, de 20.05.2022)
- VIII Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentesno exercício de suas funções;

Penalidades: Advertência, cancelamento de Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no casoque couber.

VIII – reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se a execução de medidas sanitárias que visem prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, preservação e manutenção da saúde.

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/oumulta. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

IX Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros queinteressem à saúde pública, contrariando as normas legais regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa.

IX – opor-se exigência de provas imunológicas ou sua execução pelas autoridades sanitárias:

Pena – advertência, e /ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

X - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário,



modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: Proposição do cancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não de multa.

 X – obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XI – Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos queinteressem à saúde pública, cujo prazo tenha expirado;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição decancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

 XI – aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XII Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à Saúde Pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos outros que interessem à saúde pública, sem portarcarteira de saúde regularizada;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não de multas.

XII – fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem a observância dessa exigência e contrariando as normas legais regulamentares.

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

-XIII Expor ao consumo ou vender alimentos e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudadas, falsificadas ou adulteradas;

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária ou definitiva, proposição de cancelamento do registroou licenciamento do produto, cumulados ou não de multa.

XIII – retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XIV— Reaproveitamento de vasilhames de saneantes, seus congêneres e deoutros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e



perfumes;

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

XIV – exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá- los contrariando as disposições legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13.da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XV Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados a proteção da saúde;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensãode venda e/ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do Alvará Sanitário, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XV – rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena – advertência, inutilização, interdição, e/ou multa. (Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XVI — Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização do produto, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento de Alvará Sanitário

XVI – alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controlesanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena – advertência, interdição, cancelamento do registro da licença e autorização, e/ou multa. (<u>Inciso alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)</u>

XVII – reaproveitar 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, produtos de higiene, cosméticos e perfumes: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da LeiComplementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento doregistro, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

XVII – expor venda ou entregar ao consumo produtos de interesse saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas após expirado o prazo: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

XVIII - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de



responsável técnico, legalmente habilitado. (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento doregistro, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

XIX — utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento doregistro, da autorização e da licença, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XX – comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e ou que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias sua preservação: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento doregistro, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

XXI — aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos, ou locais de possível comunicação com residência ou frequentados por pessoas e animais: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXII — descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres nacionais e estrangeiros: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, interdição, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13.da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXIII – inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse: (Incisoacrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, interdição, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13.da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXIV – exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – interdição, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da LeiComplementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXV – cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal: (Inciso



acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de20.05.1994)

Pena – interdição, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13. da LeiComplementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXVI — proceder cremação de cadáveres ou utilizá-los, contrariando asnormas sanitárias pertinentes. (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, interdição, e/ou multa. (Pena acrescentada pelo art. 13.da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXVII – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem saúde pública: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº2.040, de 20.05.1994)

XXVIII – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas àproteção da saúde: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipalnº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXIX — expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de 10 (dez) miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº2.040, de 20.05.1994)

XXX — não portar carteira de saúde regularizada nas diferentes etapas de produção, comercialização e transporte de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos e outros que interessem saúde pública: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não de multas. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

XXXI — expor ao consumo ou vender alimentos e quaisquer outros produtos que interessem saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudadas, falsificadas ou adulteradas: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)



Pena – apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não de multas. (Pena acrescentada pelo art. <u>13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)</u>

XXXII – descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando aplicação da legislação pertinente: (Inciso acrescentado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda. (Pena acrescentada pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo Único Independem de licença para funcionamento, os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequada e à assistência.

Parágrafo único. Independem de licença para funcionamento osestabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, a exigências pertinentes a instalações, aos equipamentos e aparelhagem adequados e assistência e responsabilidade técnicas. (Parágrafo alterado pelo art. 13. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

TÍTULO XIII PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO XIV")

CAPÍTULO I DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 355. As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com aplicação simples ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei e no regulamento da Junta de Julgamento Fiscais.

Parágrafo Único – Nos casos de infração de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

- § 1º Para ciência do Auto de Infração, o infrator será notificado pessoalmente, pelo correio ou via postal, ou por edital se estiver em local incerto ou desconhecido. (Parágrafo alterado pelo art. 14. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 2º Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, tal circunstância deverá ser expressamente mencionada no Auto de Infração pela autoridade que efetuou a notificação. (Parágrafo acrescentado pelo art. 14. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 3º O edital referido no § 1º deste artigo será publicado uma única vez, no órgão oficial ou no jornal de maior tiragem da cidade, considerando-se efetivada a notificação 05



(cinco) dias após a publicação. (Parágrafo acrescentado pelo art. 14. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 356. O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1.ª (primeira) via à instrução do processo, a 2.ª (Segunda)via ao autuado e 3.ª (terceira) via, ao agente fiscalizador e conterá:

- I O nome da pessoa física, ou denominação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II O ato ou fato constituído da infração e local e a hora, bem como a data, respectiva;
 - III A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
 - V O prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, quando cabível;
- VI Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura com matrícula;
- VII Assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou prepostos, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de (02) testemunhas, quando possível.

Parágrafo 1º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente, protocolado, ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração, por meio de carta registrada, com aviso de recebimento, ou por edital, publicado na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

Parágrafo 2º Se o infrator notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciências, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

Art. 356-A. Qualquer cidadão é parte legítima para denunciar infrações sanitárias, mediante ofício protocolado ou por qualquer outro meio, como telefonemas e mensagens eletrônicas, identificando-se ou não, devendo o setorcompetente registrar a denúncia, providenciar o respectivo processo de fiscalizaçãoe informar o denunciante sobre a sua conclusão, conforme regulamentado pelo Executivo, inclusive para que os interessados possam monitorar a denúncia. (Artigo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.032 de 24.03.2016)

- § 1º Na regulamentação citada no caput constará a emissão de número de protocolo específico para cada denúncia, fornecido ao interessado, e a publicação obrigatória da denúncia e dos respectivos desdobramentos sob este número de protocolo, na página eletrônica do Município. (Parágrafo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.032 de 24.03.2016)
- § 2º Em caso de omissão, os servidores responsáveis pelo registro e fiscalização serão submetidos a processo administrativo disciplinar, na forma da lei. (<u>Parágrafo acrescentado pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 4.032 de 24.03.2016</u>)



CAPÍTULO II DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 357. Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e, em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á à lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único. O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à Secretaria Municipal de Saúde, após informação do agente autuante.

- Art. 358. O termo de intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará Sanitário, quando houver, a 2ª (Segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via aoagente fiscalizador e conterá:
- I O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
 - II A disposição legal ou regulamento infringido;
- III A medida sanitária exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviçoa ser realizado;
 - IV O prazo para sua execução;
- V Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;
- 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.

Parágrafo Único. Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de infração, este deverá ser cientificado, por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

CAPÍTULO III DO TERMO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

- Art. 359. Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e outros que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado o Termo de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.
- Art. 360. O Termo de Apreensão e Depósito será lavrado em (três) vias devidamente numeradas, destina-se a 1.ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:
- I Nome de pessoas física ou denominação da entidade responsável pelos produtos – razão social e o endereço completo;



- II A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e o endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;
 - IV Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura matrícula;
- V A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único. Será considerada falta grave, sujeito a multa o rompimento do lacre oficial dos produtos apreendidos e depositados.

CAPÍTULO IV DO TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRA

- Art. 361. Para que se procedam as análises dos produtos será lavrado o Termo de Colheita de Amostra.
- Art. 362. O Termo de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se, a 1.ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.ª (Segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.ª (terceira) via do agente fiscalizador e conterá:
 - I O dispositivo legal utilizado;
 - II A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;
- IV A assinatura do responsável pela empresa, ou na ausência de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

CAPÍTULO V DO TERMO DE APREENSÃO

- Art. 363. O Termo de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à autoridade sanitária competente, a 2ª (Segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via do agente fiscalizador, e conterá:
- I O nome da pessoa física ou denominação da entidade razão social e seu endereço completo;
 - II O dispositivo legal utilizado;
- III A descrição de quantidade, qualidade, nome e marca do produto;IV O destino dado ao produto;
 - V Nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e matrícula;
- VI A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e



assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 364. Lavrar-se-á Termo de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhame, instrumento, equipamentos diversos e outros quando:

- I Os produtos originários de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada;
- II Os produtos comercializados n\u00e3o atenderem \u00e0s especifica\u00f3\u00f3es do registro e rotulagem;
- III Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei e disposições contidas em regulamento do Estado membro, da União ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- IV O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste Regulamento;
 - V Os produtos comercializados estiverem com o prazo de validade vencido;
- VI O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- VII Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infração às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres e outros dispostos nesta Lei;
- VIII Em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa oficial.
- Art. 365. Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item V do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no V, por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:
- I Ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
 - II Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III A critério da autoridade sanitária, ser devolvido ao seu legítimo proprietário legal;
- IV No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, semprejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei;
- V Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;
- VI Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, os produtos que após a inspeção organoléptica e/ou análise laboratorial apresentarem condições de consumo imediato.
- Art. 366. As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios;



- Serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;
- II Apresentarem no ato do Cadastramento os documentos comprobatórios de serem de serem entidades de utilidade pública;
- III Apresentarem recibo em papel timbrado correspondente à quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
- IV O recibo a que se refere o item anterior será dado pela entidadebeneficiada,
 no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

- Art. 367. As doações obedecerão à programação da Secretaria Municipal de Saúde, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.
- Art. 368. Os produtos considerados impróprios para o consumo humano a juízo das autoridades sanitárias, ao invés de serem inutilizados poderão ser destinados à alimentação animal ou fins industriais.
- Art. 369. O destino final de todos os produtos apreendidos será sempre fiscalizado pelas autoridades sanitárias.

CAPÍTULO VI DO TERMO DE INTERDIÇÃO

- Art. 370. O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas destinado-se a 1ª via à chefia imediata, a 2ª (Segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:
- I O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada razão social, especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo;
 - II Os dispositivos legais infringidos;
- III A medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado:
- IV Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura e matrícula;
 - V Nome e cargo legível da chefia, sua assinatura e matrícula;
- VI A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, consignação dessacircunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
- § 1º A apuração do ilícito, em se tratando de produtos ou substâncias referidas no art. 354, inciso IV, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análises fiscais e de interdição, se for o caso. (Parágrafo acrescentado pelo art. 15. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 2º A interdição do produto será obrigatória quando em análiseslaboratoriais ou no exame de processo, resultarem comprovadas fraudes que impliquem em falsificação ou adulteração. (Parágrafo acrescentado pelo art. 15. da Lei Complementar Municipal nº



2.040, de 20.05.1994)

Art. 371. A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, atendendo pedido fundamentado do interessado.

Art. 371. A interdição de produto ou 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 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado. (Artigo alterado pelo art. 16. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo único. A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, atendendo a pedido fundamentado do interessado. (Parágrafo acrescentado pelo art. 16. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

CAPÍTULO VII DO PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

Art. 372. Transcorrido o prazo fixado no artigo 377, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal Competente para as providências cabíveis.

Art. 372. Os Autos de Infração assim como os demais, serão encaminhadospela autoridade autuante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao Núcleo de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde. (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo Único. O não recolhimento das multas estabelecidas nesta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partirdo mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

- § 1º A Autoridade Sanitária é responsável pelas declarações contidas nos respectivos Autos e Termos, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosas. (Parágrafo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 2º Notificado, o infrator deverá, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da notificação, recolher a multa através de GAM fornecida pela Vigilância Sanitária, emfavor do Fundo Municipal de Saúde. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 3º O recolhimento da multa no prazo de 15 (quinze) dias a contar dosAutos de Infração, proporcionará ao infrator uma redução de 30% (trinta por cento) de seu valor e implicará na desistência de recurso, desde que devidamente requerido à autoridade competente. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 4º O não recolhimento das multas estabelecidas nesta lei, no prazo fixado, acarretará multa adicional de 10% (dez por cento) sobre o valor original, mais os juros de mora de acordo com a legislação vigente (Municipal, Estadual e Federal) a partir do dia fixado, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Código Sanitário e legislação sanitária estadual e federal. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)



- § 5º Transcorrido o prazo fixado no parágrafo 2º (segundo) deste artigo, sem que haja interposição de defesa prevista no artigo 373 (trezentos e setenta e três), a Vigilância Sanitária tomará as providências cabíveis, observadas as disposições do artigo 374 (trezentos e setenta e quatro) desta lei. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 373. O infrator poderá oferecer impugnação no Auto de infração, do Termo de Apreensão e do Termo de Intimação no prazo de 10 (dez). dias, excetuando casos previstos nos artigos 97 parágrafo 2.º e 3.º e artigo 110 parágrafo 1.º. Contados da sua ciência ou publicação da Imprensa Oficial, quando couber.
- Art. 373. O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Infração no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data de notificação ou publicação, executando-se os casos previstos no artigo 319 (trezentos e dezenove) desta Lei. (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo Único. O Termo de Apreensão será examinado e julgado quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no queconcerne à devolução daquilo que fora apreendido.

- § 1º Interposta a defesa no prazo previsto neste artigo, fica interrompido o prazo previsto no parágrafo segundo do art. 372 (trezentos e setenta e dois). (Parágrafo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de20.05.1994)
- § 2º A Defesa dirigida Vigilância Sanitária, será por escrito e com a exposição de motivos e documentos considerados necessários pela mesma. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 374. A impugnação do Auto de Infração, do Termo de Apreensão e Depósito, do Termo de Apreensão e do Termo de Intimação será julgada pela Juntade Julgamento Fiscais, sendo o infrator intimado.
- Art. 374. Os autos de Infração, apresentada ou não defesa prevista no artigo anterior serão julgados pela Coordenação da Vigilância Sanitária e/ou por uma Comissão Técnica indicada pela mesma. (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 1º Antes do julgamento do Auto de Infração a Coordenação e/ou Comissão Técnica da Vigilância Sanitária ouvirá o servidor autuante. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 2º Os resultados dos julgamentos serão sempre publicados, a menos que tenha ocorrido erro técnico, quando então serão arquivados. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 3º Se o resultado do julgamento do Auto de Infração for contrário ao infrator, o prazo para o pagamento da multa, previsto no parágrafo segundo do art. 372 (trezentos e setenta e dois) passa a ser de até 15 (quinze) dias após a sua publicação, a menos que o interessado interponha Recurso no prazo de 10 (dez)dias a contar da referida publicação. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 4º O Recurso, por escrito e com a exposição de motivos e documentos considerados necessários à defesa do autuado, será encaminhado junta de julgamentos Fiscais da Secretaria Municipal de Saúde de Ponte Nova. (Parágrafo incluído pelo art. 17 da Lei Municipal nº 2.040 de 20.05.1994)



Art. 375. As impugnações a que se referem os dois últimos artigos serão decididas depois de ouvido o agente autuante que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos Autos e dos Termos citados no artigo anterior ou pelo deferido total ou parcial da impugnação.

Art. 375. Os Recursos contra resultados de julgamentos de Autos de Infraçãoserão julgados pela Junta de Julgamentos Fiscais, empossada pelo Conselho Municipal de Saúde e composta de 03 (três) membros, a saber: (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

- a) Secretário Municipal de Saúde, que será seu Presidente; (Alínea acrescentada pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- b) Dois técnicos da Vigilância Sanitária. (Alínea acrescentada pelo art. 17. daLei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 1º A junta reunir-se-á sempre que se fizer necessário, para o julgamento dos recursos, baseando-se nos Autos, termos e documentos apresentados peloautuado como recurso. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 2º A decisão será tomada por maioria dos votos dos membros da junta e encaminhada por escrito, juntamente com o restante do processo, à Coordenação de Vigilância Sanitária, que providenciará sua publicação no órgão oficial ou nos jornais de circulação no Município, e tomará as providências cabíveis, inclusive junto ao órgão policial, ministério público ou autoridade policial, se o caso e as circunstâncias assim o exigir. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 3º A decisão indicará o deferimento ou indeferimento do Recurso. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 4º Os Recursos não terão efeito suspensivo, exceto da imposição dapenalidade pecuniária, até 10 (dez) dia após a publicação do seu julgamento final. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- § 5º Transcorrido o prazo previsto no parágrafo anterior, a Vigilância Sanitária tomará as medidas previstas nesta Lei. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)
- Art. 376. As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto da imposiçãode penalidade pecuária.
- Art. 376. Cabe a Secretaria Municipal de Saúde preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a Saúde Pública, tendo garantida Assessoria Jurídica. (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo único. A apuração, instrução e condução dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da Vigilância Sanitária. (Parágrafo acrescentado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 377. Cabe à autoridade competente preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública, tendo garantida assessoria jurídica.

Art. 377. A Coordenação e a Comissão Técnica da Vigilância Sanitária assimcomo a Junta de Julgamentos Fiscais, na elucidação dos crimes contra a Saúde Pública, poderão



requisitar documentos, laudos, informações ou depoimentos de pessoas envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária. (Artigo alterado pelo art. 17. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Parágrafo 1º A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da Junta de Julgamento Fiscais.

Parágrafo 2º A Junta de Julgamento Fiscais, na elucidação dos crimes contraa saúde pública, poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

Parágrafo 3º Após a conclusão do processo ao qual se refere o presente artigo, a Junta de Julgamento Fiscais encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

TÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

(Nota: Publicado conforme texto da Lei. Leia-se "TÍTULO XV")

Art. 378. A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante uso das formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimento de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive, para investigação de inquérito sanitário, podendo utilizar-se de todos meios e equipamentos necessários à avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica efilmadora; ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

Parágrafo 1º Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, à autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Parágrafo 2º Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, a autoridade sanitária pedirá a intervenção judicial ou policial, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 379. São autoridades municipais de Vigilância Sanitária:

- I Prefeito Municipal;
- II Secretário Municipal da Saúde;
- III Diretor do Departamento de Saúde Coletiva;
- IV Profissionais de nível superior do setor de Vigilância Sanitária;
- V Fiscais sanitários de nível médio.

Parágrafo 1º Através de resoluções do Secretário Municipal de Saúde, em consonância com o Diretor de Departamento de Saúde Coletiva, por tempo determinado e em situações peculiares, poderão ser conferidos poderes de polícia sanitária e profissionais de nível superior do SUS desde que sua respectiva área de atuação.

Parágrafo 2º As principais funções e atribuições das autoridades IV e V estão definidas nesta Lei, sendo que as demais deverão ser definidas pela Secretaria Municipal da

FRO PAGAS SENERS

MUNICÍPIO DE PONTE NOVA ESTADO DE MINAS GERAIS

Saúde.

Parágrafo 3º As autoridades Municipais de Vigilância Sanitária, no exercício de suas atribuições, são competentes para exibir o cumprimento desta Lei, sua Normas Técnicas Especiais e toda a legislação pertinente, podendo expedir autos e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma, comprometer a saúde pública.

Parágrafo 4º Às autoridades Municipais de Vigilância Sanitária fica assegurada ainda, proteção funcional, jurídica e policial para exercício de suas atribuições.

Art. 380. Verificada a ocorrência de infração à legislação vigente, as autoridades sanitárias lavrarão, de imediato, o componente auto de infração.

Art. 381. As Normas Técnicas Especiais, de que trata o art. 1.º da presente Lei, serão baixados por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 382. Ficam sujeitos ao alvará de Autorização Sanitário, para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades envolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, através de Normas Técnicas Especiais e, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário a outros estabelecimentos não mencionados nesta Lei.

Art. 383. O estabelecimento que possuir o Alvará Sanitário, ao ser vendido, ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do referido documento, pelo vendedor ou arrendador.

Parágrafo 1º Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa edevolução do Alvará Sanitário, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o documento, continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

Parágrafo 2º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 384. Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

Art. 385. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "A Rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta dessas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade competente.

Art. 386. Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, constarão no processo, a data e a denominação do jornal.

Art. 387. A Secretaria Municipal de Saúde publicará mensalmente através da imprensa local as infrações sanitárias verificadas pelo setor de Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único. Esta publicação conterá obrigatoriamente:

I – Nome do estabelecimento e/ou proprietário;

II – Endereço;

III – Norma Infringida;

IV – Penalidade aplicada.

Art. 388. A Junta de Julgamentos Fiscais, após decisão definida na esfera

FRO PAGAS SENERS

MUNICÍPIO DE PONTE NOVA ESTADO DE MINAS GERAIS

administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação Sanitária, sem prejuízo das normas estabelecidas no artigo anterior.

Art. 389. O poder público Municipal através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores, de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis sujeitos a contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 390. Os padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, devem seguir a Legislação Federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e padrões de Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde.

Art. 391. Os valores das indenizações cobradas em casos de infraçõescontra o meio ambiente serão fixados pela Junta de Julgamento Fiscais.

Art. 391. Os valores das indenizações cobradas em casos de infraçõescontra o meio ambiente são os previstos no Título XII desta Lei. (Artigo alterado pelo art. 18. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 392. A Junta de Julgamentos Fiscais será criada através de projeto de leido executivo que será enviado para a Câmara.

Art. 392. Por necessidades técnicas, alterações de membros (técnicos) da Junta de Julgamentos Fiscais poderão ser promovidas, desde que homologadas pelo Secretário Municipal de Saúde, no início das respectivas reuniões. (Artigo alterado pelo art. 19. da Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994)

Art. 393. A implantação desta Lei se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência de nova legislação.

Art. 394. Os estabelecimentos regidos por esta Lei já em funcionamento, terão prazo até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

Art. 395. Constam desta Lei os seguintes anexos:

I – Anexo I: glossário de Termos Técnicos e definições;

II – Anexo II: valores de multas:

III – Anexo III: valores de taxas.

Parágrafo 1.º - Os valores de multas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados ao Fundo Municipal de Saúde, para que o montante possa custear as ações do setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses.

§ 1º Os valores de multas e taxas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados ao Fundo Municipal de Saúde, para que o montante possa custear as ações dos setores de Vigilância Sanitária, Controle de Zoonoses e Vigilância Epidemiológica. (Parágrafo alterado pelo art. 1º da Lei ComplementarMunicipal nº 3.342, de 30.09.2009)

Parágrafo 2º As taxas serão recolhidas quando do requerimento do Alvará Sanitário e cobrirão as despesas com material burocrático. (Parágrafo excluído pelo art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 3.342, de 30.09.2009)

Parágrafo 3º A partir da ficha de Inspeção Sanitária, será procedida a classificação dos estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário.



Art. 396. Fazem para desta Lei, as Normas Técnicas Especiais, cujas disposições disciplinarão as ações referentes a defesa, proteção, promoção, prevenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

Art. 397. Os casos não previstos nesta Lei serão oficializados através de Normas Técnicas, emitidas pelo Secretário Municipal da Saúde, deverão ser publicados no órgão de imprensa oficial.

Art. 398. Este código entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Ponte Nova - MG, 20 de maio de 1994.

Pe. Ademir Ragazzi Prefeito Municipal

Maria Ignácia de Almeida Secretária Municipal de Governo

- Autor(es): Executivo.

- Publicada em: 22/09/1994

- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 2.040, de 20.05.1994
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 3.271, de 23.03.2009
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 3.342, de 30.09.2009
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 3.529, de 21.12.2010
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 3.809, de 06.12.2013
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 4.032, de 24.03.2016
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 4.346, de 16.12.2019
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 4.481, de 08.07.2021
- Alterada pela Lei Complementar Municipal nº 4.649, de 21.12.2022



LEI Nº 1.944/1994 ANEXO I

GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS E DEFINIÇÕES

- 1 **ACIDULANTE** substancia, composto ou mistura química capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos produtos.
- 2 **ADITIVO INCIDENTAL** toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento in-natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
- 3 ADITIVO INTENCIONAL toda substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.
- 4 **AGROTÓXICOS** são os produtos e os agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas nativas ou implantadas e de outros ecossistemas e também de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preserválas da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias, e, os produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimulantes e inibidores de crescimentos.
- 5 AGENTE ETIOLÓGICO ser animado, capaz de produzir infecção oudoença infecciosa.
- 6 **ÁGUA POTÁVEL** aquela que atende ao padrão de potabilidade estabelecido pelo órgão competente federal.
- 7 **ALIMENTO** Toda substância ou mistura de substância no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.
- 8 ALIMENTTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural em cuja composição entre, preponderante, substância



não encontrada no alimento a ser imitado.

- 9 **ALIMENTO DIETÉTICO** todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.
- 10 **ALIMENTOS ENRIQUECIDOS** todo alimento que tenha sido acrescido de substâncias nutriente, com finalidade de reforçar o seu nutritivo.
- 11 **ALIMENTO IN NATURA** todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.



- 12 **ALIMENTO IRRADIADO** todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com a finalidade de preservá-lo, ou para outros fins obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.
- 13 **ALIMENTO SUCEDÂNIO** todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste.
- 14 **AMBIENTE** conjunto de condições, leis naturais, influência e interaçõesde origem física, química e biológica que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas, constextualizado social.
 - 15 AMBIENTE RURAL é o ambiente não definido como ambiente urbano.
- 16 **AMBIENTE URBANO** é o ambiente no qual as características naturais encontram-se necessária e profundamente alteradas para o desenvolvimento de atividades essencialmente urbana.
- 17 **ANÁLISE DE CONTROLE** aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que, servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas comerciais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.
- 18 **ANÁLISE DE RISCO** análise efetuada entre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, para avaliação de riscos associados à produção, armazenamento e consumo de serviço e produtos de interesse à saúde, com a determinação dos pontos críticos requeridos para controlar quaisquer riscos identificados, e estabelecimentos de procedimentos para monitorar os pontos críticos de controle.
- 19 **ANÁLISE FISCAL** é efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar as suas Normas Técnicas Especiais, em caráter de rotina que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais vigentes, para apuração de infrações ou verificações de ocorrência fortuita ou intencional.
- 20 ANÁLISE PARA INVESTIGAÇÃO DE SURTO efetuada sobre alimentos suspeitos de causar tóxico infecções alimentares.
- 21 **ANÁLISE PRÉVIA** a análise que precede registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.
- 22 **ANIMAIS SINANTRÓPICOS** são animais que convivem com o homem em sua morada ou arredores e que lhe trazem incômodos prejuízos e riscos à saúde pública.



23 - APROVAÇÃO - ato de consentimento da autoridade de Vigilância Sanitária, relativo as suas competências em solicitações do requerente.



- 24 **APROVEITAMENTO CONDICIONAL** utilização parcial ou total de um alimento ou matéria- prima alimentar inadequado para o consumo humano direito, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.
- 25 **ARTRÓPODES INOPORTUNOS** culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culoides (mosquito pólvora), pulex (pulgas), cimex (percevejo), piolhos e sarnas, entre outros.
- 26 **ARTRÓPODES PEÇONHENTOS** aquele que segrega substância tóxica (venenos) inoculada através de órgão especializado e utilizado no ataque à caça ou como meio de defesa.
- 27 **ANTI-ESPÚMÍFERO SUBSTÂNCIA** composto ou mistura química aditiva que aumenta a tensão superficial dos produtos líquidos.
- 28 **ANTI-OXIDANTE SUBSTÂNCIA** composto ou mistura química aditiva que retarda o aparecimento de alterações oxidativas de produtos.
- 29 **ANTI-UMECTANTE SUBSTÂNCIA** composto ou mistura química aditiva capaz de reduzir as características higroscópicas do produto.
- 30 AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, ou dos demais órgãos competente Federais.
- 31 ÁREA DE USO COMUM OU COLETIVO conjunto de área ou instalações de edificação que poderão ser utilizadas em comum por todo ou por parte dos usuários.
- 32 **AUTORIZAÇÃO** ato privativo competente da Secretaria Municipal de Saúde, incumbido da Vigilância dos produtos e serviços de que trata este Código,contento permissão para que as pessoas Físicas ou jurídicas exerçam as atividades sob regime de vigilância.
- 33 AVERBAÇÃO modificação de atividade, local ou função em licença já concedida.
- 34 **BOAS NORMAS DE FABRICAÇÃO** conjunto de normas sobre organização pessoal, higiene e limpeza, edifício e equipamentos, instalações, saneamento, controle de componentes, operações de fabricação, embalagem e rotulagem, controle de qualidade e documentação técnica, para assegurar a fabricação de um produto seguro e eficaz.



- 35 CARACTERES ORGANOLÉPTICOS conjunto de aspecto básico de um alimento, compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.
- 36 CARROCERIAS ISOTÉRMICAS compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.



- 37 CATAÇÃO atividades desenvolvidas por pessoas não ligadas ao serviço municipal de limpeza pública, consistindo no recolhimento de resíduos, independente do local onde estes estejam localizados.
 - 38 COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO substância ou

mistura de substâncias empregadas com finalidade de exercer ação transitória em qualquer fase do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

- 39 COMÉRCIO AMBULANTE para efeito deste Regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória que se exerça demaneira itinerante, nas vias de logradouros públicos ou que se realize vendas a domicílio.
- 40 **CONTAMINAÇÃO** presença de partículas ou substâncias estranhas e indesejáveis, que podem causar alteração física, química ou biológica no ambiente e nas substâncias de produtos de interesse da saúde.
- 41 **CONTAMINANTE** toda substância residual ou migrada presente no produto, em decorrência dos tratamentos a que tenha sido submetida a matéria-prima, e de contato do produto com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fazes de fabricação, manipulação, embalagem, transporte ou venda.
- 42 **CONSERVANTE** substância, composto ou mistura química aditiva, que impede ou retarda a alteração dos produtos, provocados por microorganismos ou enzimas.
- 43 **CORANTE ARTIFICIAL** substância pigmentar artificial aditiva de composição química definida, presente nos produtos conferindo ou intensificando a cor com a finalidade.
- 44 **CORANTE NATURAL** substância, composto ou mistura química pigmentar aditiva inócua, extraída de organismo vegetal ou animal presente nos produtos conferindo, intensificando a cor de acordo com a finalidade.
- 45 CORRELATO produto, dispositivo ou acessório, não enquadrado em outros conceitos, cujo uso ou aplicação de interesse à saúde individual ou coletiva, ou a fins de diagnósticos e analíticos.
- 46 **CRITÉRIOS DE SAÚDE** conjunto de dados sobre as relações, exposições e efeitos na saúde, utilizados para estabelecimentos de normas, nas quaisse embazarão as decisões e ações de vigilância sanitária.
 - 47 CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA parecer baseado em



parâmetros estabelecidos neste Código, Normas Técnicas Especiais, legislação vigente ou parâmetros de conhecimento técnico internacionalmente reconhecido.

48 - **DESINFECÇÃO** - processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismos de superfícies, podendo ser parcial ou total.



- 49 **DEGRADAÇÃO** os processos resultantes ao ambiente pelos quais se perdem ou se reduzem algumas de suas propriedades, tais como, a qualidade, ou capacidade produtiva dos recursos ambientais.
- 50 **DEPÓSITOS FECHADOS** local de armazenamento de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneamento domissanitários e outros produtos de interesse à saúde, considerando como expansão de depósito da fábrica ou distribuidora, localizado em endereço diverso da mesma.
- 51 **DISTRIBUIDOR** representante, importador e exportador empresa ou estabelecimento que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e saneantes domissanitários, em suas embalagens originais ou não.
- 52 **EDIFICAÇÃO** construção destinada a abrigar atividade humana, qualquer instalação, equipamento ou material.
- 53 **EDULCORANTE** substância, composto ou mistura química natural ou artificial aditiva não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos produtos.
- 54 **EMBALAGEM** invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envazar ou manter produtos que trata este Código.
- 55 **EMPRESA** entidade jurídica de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, importação, exportação, industrialização de produtos de interesse à saúde e a prestação de serviço.
- 56 **ESPESSANTE** substância, composto ou mistura química aditiva capaz de aumentar a viscosidade dos produtos.
- 57 **ESPUMÍFERO** substância, composto ou substância aditiva que reduz a tensão superficial dos líquidos.
- 58 **ESTABELECIMENTO** local ou unidade da empresa onde se produza, manipule, beneficie, rebeneficie, extraia, transforme, prepare, sintetize, purifique, fracione, embale, reembale, comercialize, importe, exporte, armazene, expede, dispense, deposite para venda, distribua, ou venda substâncias e produtos de interesse da saúde, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos, ouprestação de serviços de interesse à saúde ou aqueles que se dedicam a promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde, estâncias hidrominerais, balneáriostermais e climáticas, de repouso



e congêneres ou que explorem atividades comerciais varejistas e atacadistas industriais, filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas ou auxiliares relacionadas com a saúde.

59 – substância, composto ou mistura química aditiva que fornece e mantém as características físicas dos produtos.



- 60 **ESTERILIZAÇÃO** processo físico no qual ocorre a destruição total de germes e microorganismos.
- 61 **FISCALIZAÇÃO** atividade de poder de polícia desempenhada pelo poder público através das autoridades de vigilância em ambientes incluído o de trabalho, substâncias e produtos, procedimentos e técnicas sujeitos a este Código, com o objetivo de cumprir ou fazer cumprir as determinações estabelecidas na legislação em vigor.
- 62 FLAVORIZANTE OU AROMATIZANTE substância, composto ou mistura química aditiva que confere sabor e aroma aos produtos.
- 63 **FONTE POLUIDORA** toda atividade, processo, operação, maquinaria, equipamento ou dispositivo fixo ou móvel que potencialmente cause ou possa causar emissão ou lançamento de polventes ou qualquer outra espécie de degradação ambiental nocivo e/ou ofensivo à saúde e ao ambiente.
- 64 **FOSSA** termo genérico que engloba uma série de soluções que visam dar destino final aos esgotos domésticos, tais como: fossa séptica, fossa seca, poço absorvente.
- 65 **INGREDIENTES** todo componente que entra na composição e/ou elaboração de um produto.
- 66 **INSPEÇÃO** atividade de vigilância desempenhada pelo poder público através das autoridades de vigilância à saúde em ambientes, produtos, procedimentos, métodos ou técnicas, sujeitos a este Código e outras legislações, com o objetivo de averiguar o cumprimento das leis ou levantar evidências relativas ao cumprimento ou sua falta e as determinações estabelecidas na legislação sanitárias em vigor.
- 67 **INSPEÇÃO DE QUALIDADE** conjunto de medidas destinadas a garantira qualquer momento, pureza, eficácia e inocuidade, durante o processo de fabricação de produto de interesse à saúde, tendo em vista o atendimento das normas sobre a atividade.
- 68 **INSUMO** droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em produtos de interesse à saúde.
 - 69 **JIRAU** mobiliário constituído por estrado ou passadiço instalado a meia altura.
- 70 **LABORATÓRIO OFICIAL** órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, ou órgãos congêneres federal e estadual e outros credenciados.



- 71 **LICENÇA PARA FUNCIONAMENTO DA EMPRESA** ato do sistema municipal de vigilância à saúde, incumbido da vigilância dos produtos e serviços de interesse da saúde.
- 72 **LOCAL DE TRATAMENTO** local onde se desenvolvem atividades laboratoriais em que a força de trabalho e o capital se transformem em produtos e serviços, compreendendo comércio, indústria, atividades extrativas, agropecuária, prestadora de serviços e outras, de caráter público ou privado.



- 73 **LOTE OU PARTIDA** quantidade de um medicamento ou produto que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial é a homogeneidade.
- 74 MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/o transformação de natureza física, química ou biológica.
- 75 **MARCA** elemento que identifica uma série de produtos de um mesmo fabricante ou que distinguem dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.
- 76 **MATÉRIA- PRIMA** substância composto ou mistura química ativa ou inativa natural ou artificial que se emprega na fabricação dos produtos abrangidos por este Código, tanto a que permanece inalterada quanto a passível de modificação.
- 77 MONITORAMENTO é o acompanhamento e a verificação contínua que o processamento ou as operações no ponto crítico de controle estão sendo adequadamente realizados.
- 78 **MEXO CAUSAL** relação entre um ou vários produtos de riscos com causa e determinado efeito no organismo humano.
- 79 NORMAS TÉCNICAS OFICIAIS normas técnicas emanadas de órgãos públicos competentes.
- 80 **NOTIFICAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO** comunicação escrita obrigatória por parte da autoridade de vigilância à saúde veiculada pelos meios mais rápidos disponíveis, incluindo entre outros, telex, fax, telegrama, videotexto, e postigrama, além do diário oficial do município e demais meios de comunicação dirigida ao Sistema de Saúde e a população sobre estabelecimentos de produtos de interesse à saúde que, pela ausência ou pela prestação de fabricação de produtos de interesse à saúde, em parte ou no todo foram interditados pela autoridade de vigilância à saúde.
- 81 **N.T.E** Normas Técnicas Especiais regulamentadoras do código de saúde do município.
- 82 **NUTRIENTE** substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas, gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas.
- 83 PADRÃO DE POTABILIADE é o conjunto de parâmetro e respectivos limites que podem ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano.



- 84 PÉ DIREITO altura livre compreendida entre a parte mais alta do piso e a parte mais baixa da estrutura do teto.
- 85 **PISCINA** conjunto de instalações destinadas às atividades aquáticas, compreendendo o tanque e demais componentes relacionados com seu uso e funcionamento.



- 86 **POLUIÇÃO DO AMBIENTE** é a presença, o lançamento ou liberação nas águas, no ar, no solo ou subsolo de toda e qualquer forma de matéria ou energia com intensidade, em quantidade, de concentração ou com características em desacordo com as que forem estabelecidas em decorrência desta disposição e demais legislaçõespertinentes em normas nacionais e/ou internacionais ou que tornem ou possam tornar aságuas, o ar, o solo e o subsolo.
- 87 **POLUIDOR** é a pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, responsável direta ou indiretamente por atividades causadoras de degradação ambiental e efeitos nocivos e/ou ofensivos à saúde.
- 88 **POLUENTES** toda e qualquer forma de matéria ou energia que provoque poluição em quantidade, concentração ou características que afetem à saúde e o ambiente ou em desacordo com o que foi estabelecido em legislação pertinente.
- 89 **PONTO CRÍTICO DE CONTROLE** local ou processo que não sendo corretamente controlado poderá levar a contaminação da substância ou do produto de interesse da saúde ou elevação da contaminação em níveis inaceitáveis.
 - 90 PROCEDÊNCIA lugar de produção ou industrialização do produto.
- 91 **PRODUTO ALIMENTÍCIO** todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "In Natura", adicionado ou não de outra substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
- 92 **PRODUTO DE HIGIENE PESSOAL** é de uso externo, antisséptico ou não, destinado ao asseio ou a desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, enxaguantes bucais, antiperspirantes, desodorantes, produtos para barbear a pós barbear, estépticos e outros.
- 93 **PRODUTO DE ORIGEM NATURAL** todo produto natural que sofreu acréscimo de aditivos durante seu processo de preparação.
- 94 **PRODUTO DIETÉTICO** o tecnicamente elaborado para atender as necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.
- 95 **PRODUTO DE INTERESSE À SAÚDE** são produtos de interesse à saúde os alimentos, gêneros alimentícios, aditivos para alimentos, águas envasadas, bebidas, medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, seus correlatos, saneantes domissanitários, seus insumos e embalagens, bem como demais produtos que interessem à saúde pública, utensílios e equipamentos com os quais entrem em contato.



- 96 **PRODUTO NATURAL** todo produto com finalidade estética ou terapêutica originado dos reinos vegetal, mineral e animal, que não sofreu acréscimo de aditivos de qualquer natureza durante o processo de preparação, e, que tenha submetido à qualquer processo de industrialização e esterilização.
- 97 **PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, TÉCNICO RESPONSÁVEL** profissional habilitado e responsável oficialmente perante a autoridade de vigilância

`saúde, por atividade sujeita ao controle do Sistema Municipal de Vigilância de Saúde.



- 98 **PUREZA** grau em que uma determinada droga contém outros materiais estranhos.
- 99 **RECICLAGEM** DE RESÍDUOS SÓLIDOS consiste no reaproveitamento dos resíduos sólidos, independente de sua origem, os quais, após terem sofrido alguma transformação, possam ser utilizados sob nova forma.
- 100 **RESÍDUO INFECTANTE** resíduos sólidos contendo agentes patogênicos que, por sua característica de maior virulência, infectividade ou concentração, lhe oferecem capacidade de transmitir doenças infecto-contagiosas em grau superior ao proporcionar pelos resíduos domésticos provenientes de locais de isolamento, resíduos biológicos, sangue humano e hemoderivado, resíduo cirúrgico e anátomo patológico, resíduo perfuro cortante, animal contaminado.
- 101 **RESÍDUOS SÓLIDOS "IN NATURA**" resíduos sólidos que não sofreram qualquer tipo de tratamento.
- 102 **RÓTULO** qualquer identificação impressa ou litograma bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do produto ousobre o que acompanha o continente.
- 103 **SANEAMENTO AMBIENTAL** é o controle de todos os fatores do meio ambiente físico do homem, que exerçam ou podem exercer efeito deletério sobre seu bem estar físico, mental ou social.
- 104 **SANEAMENTO DOMISSANITÁRIO** substância destinada ahigienização, desinfecção domiciliar em ambientes coletivos ou públicos, em lugres de uso comum e no tratamento da água, compreendemos:
- A) **INSETICIDA** destinado ao combate, a prevenção e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e suas cercanias.
- B) **RATICIDAS** destinado ao combate de ratos, camundongos e outros roedores, em domicílios, embarcações, recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco à vida ou saúde do homem e dos animais úteis, de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em suas apresentação.
- C) **DESINFETANTE** destinado a destruir, indiscriminada ou seletivamente, microorganismos quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes.



- D) **DETERGENTES** destinado a dissolver gorduras e a higiene de recipientes, vasilhames e ambientes de uso doméstico.
- 105 **SAÚDE AMBIENTAL** os aspectos de saúde do ambiente humanoincluindo as medidas técnicas e administrativas para melhorar o ambiente humano do ponto de vista da saúde.



- 106 **TRANSPORTADORA** pessoa física ou jurídica de direito público ou privado que exerça a atividade do transporte através da <u>lei federal n.º 8080 de 19/09/90</u>e da <u>Lei 8.142 de 22/12/90</u>.
- 107 **UMECTANTE** substância, composto ou mistura química aditiva capaz de evitar a perda da umidade dos produtos.
- 108 **VISTORIA** inspeção efetuada pela autoridade de vigilância à saúde com o objetivo de verificar o atendimento das condições explicitadas na legislação sanitáriaao meio ambiente, relativamente aos procedimentos, métodos ou técnicas e as substâncias e produtos de interesse da saúde.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RESOLUÇÃO N.º 001, DE 30 DE JUNHO DE 1995

Regulamenta as Normas Técnicas Especiais para o funcionamento de CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPOSRTIVOS, PRAÇAS DE ESPORTES, ACADEMIAS E CONGÊNERES.

O Secretário Municipal de Saúde de Ponte Nova, usando de suas atribuições, de acordo com o Art. 1.º da Lei Municipal n.º 1.944 de 20 de maio de 1994, aprova a seguinte Resolução:

Disposições preliminares:

- Art. 1º O cumprimento desta Norma Técnica será verificado pelo Serviço de Vigilância Sanitária de Ponte Nova.
- Art. 2º Todo local deverá atender as normas aqui contidas: I Uso de piso antiderrapante ao redor das piscinas;
- II Poço para lavagem dos pés com escoamento adequado;
 III Ralos das piscinas de material anti-oxidante;
- IV Armários para guarda de roupas, em número suficiente, separados por s

exo;

- V Proibido uso de estrados de madeira nos vestiários;
- VI Chuveiros em número suficiente, localizados de forma a tornar obrigatória

sua utilização antes dos banhistas entrarem na área da piscina;

- VII Realização de reformas (manutenção) do local sempre que se fizer necessário.
 - Art. 3º Normas de segurança a serem seguidas:
- I Uso de grades protetoras ao redor das piscinas com altura de 1,00 metro e distância de até 2,00 metros da borda da piscina;
 - II Bóias de salvamento; III Extintores de incêndio;
 - IV Material de primeiros socorros;



V – Salva-vidas habilitado para prestar salvamento, devidamente identificado; VI –
 Cadeira com pés elevados para salva-vidas;

VII – Proibido o uso de copos de vidro, garrafas e latas nas áreas próximas às piscinas.



- Art. 4º Controle da qualidade da água a serem observados:
- I Técnico responsável pelo tratamento da água das piscinas;
- II Exame laboratorial periódico (trimestral) para controle da qualidade da água das piscinas;
 - III Desinfecção semanal da água das piscinas e lavagem semestral;
- IV Obrigatoriedade do Kit Medidor de Cloro e PH, para avaliação da qualidade da água;
 - V Tabela de controle da qualidade da água; VI Presença de filtro nas piscinas;
- VII Placas educativas para conscientização dos usuários sobre as normas.Art. 5º Todo usuário deve atender as seguintes exigências:
- I Exame médico semestral para todos usuários com registro em carteira de saúde emitida pelo clube, assinada pelo médico, para controle de revisão;
- II Obrigatoriedade de apresentação da carteira de saúde do usuário na portaria do clube;
- III Proibido o uso de barbeadores e depiladores dentro das saunas; IV Proibido o uso de bronzeadores e clareadores de pelos.
 - Art. 6º As academias de ginástica deverão atender as seguintes exigências:
- I Higienização e desinfecção diária dos colchonetes individuais para prática de ginástica, após o uso;
 - II Presença de bebedouros ou filtros;
- III Higienização de todos os aparelhos que o indivíduo tenha contato direto com o corpo, após o uso;
- IV Proibida a venda, em academia, de anabolisantes, medicamentos e vitaminas em geral.
- Art. 7º O não cumprimento das exigências desta Resolução constituirá infração sanitária, ficando infrator sujeito às penalidades previstas na Lei N.º 1.944/94, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penais cabíveis.



Art. 8º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Fernando José Ubaldo Coutinho Secretário Municipal de Saúde Ponte Nova



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RESOLUÇÃO N.º 002, DE 15 AGOSTO DE 1995

Regulamenta as Normas Técnicas Especiais para o funcionamento de FESTEJOS PÚBLICOS, COMÉRCIO AMBULANTE, TRAILLERS E CONGÊNERES.

O Secretário Municipal de Saúde de Ponte Nova, usando de suas atribuições, de acordo com o Art. 1.º da Lei Municipal n.º 1.944 de 20 de maio de 1994, aprova a seguinte Resolução:

Disposições preliminares:

- Art. 1º O cumprimento desta Norma Técnica será verificado pelo Serviço de Vigilância Sanitária de Ponte Nova.
 - Art. 2º Todo local deverá atender às Normas aqui contidas:
 - I Dedetização trimestral com certificado de garantia da firma responsável;
- II Lixeira com tampa e pedal, devidamente protegida por saco plástico, para o interior do estabelecimento;
 - III Lixeiras para uso externo;
 - IV Manter limpa toda área externa e interna do estabelecimento;
- V Comercialização única em traillers de sanduíches, sucos, vitaminas, refrigerantes. Bebidas alcóolicas somente quanto houver instalação sanitária;
- VI Evitar acúmulo de objetos em desuso, bem como vasilhames no interior do estabelecimento;
- VII Fazer lavagem e desinfecção da caixa d'água de três em três meses e mantêla tampada;
 - VIII Manter toalha de mão descartável, papel higiênico e sabonete nos banheiros.



Art. 3º Todo pessoal que trabalha nesses estabelecimentos deve atender às normas aqui contidas:

- I Funcionário exclusivo para o caixa;
- II Uso de jaleco ou avental (de cor clara) e protetor para o cabelo de todos os funcionários;
 - III Uso de calçados limpos e fechados;
 - IV O manipulador não deverá usar anéis, pulseiras e relógios;

- V O manipulador não deve apresentar doenças contagiosas (de pele, respiratórias, oculares), cortes, ferimentos ou queimaduras;
 - VI Manter rigorosa higiene pessoal;
- VII Registro dos nomes dos manipuladores de alimentos na Caderneta Sanitária, para comprovação mediante vistoria da Vigilância Sanitária.
- Art. 4º Acondicionamento e qualidade dos alimentos a serem observados: I Os alimentos devem estar protegidos do pó, insetos e roedores;
- II Os alimentos deverão ser acondicionados em vasilhames plásticos com tampa,
 separados para cada gênero alimentício, identificados com data de validade e procedência;
- III Armazenamento dos produtos conforme temperatura adequada para cada tipo de alimento;
 - IV Higienizar adequadamente hortaliças, legumes e frutas;
- V Somente é permitido o uso de maioneses, catchup e mostarda industrializados, em embalagens individuais (sachês);
- VI Toda matéria prima utilizada para o preparo de alimentos (sanduíches, sorvetes, refrescos, pipoca deverá ser proveniente de firma autorizada, atendendo às normas de rotulagem (data de fabricação, validade e procedência).
- Art. 6º Condições de higiene dos utensílios e equipamentos a serem observados:I Uso de pegadores individuais de material inoxidável;
 - II Limpeza rigorosa e conservação dos equipamentos;
- III Manter os utensílios limpos e protegidos de poeira, insetos e roedores; IV –
 Limpeza rigorosa e conservação dos balcões, mesas e armários.
- Art. 7º O não cumprimento das exigências desta Resolução constituirá infração sanitária, ficando o infrator sujeito às penalidades previstas na Lei N.º 1944/94, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.
- Art. 8º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.



Secretário Municipal de Saúde de Ponte Nova