PROJETO DE LEI APROVADO N° 116/2016

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE ITAITUBA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ELIENE NUNES DE OLIVEIRA, Prefeita Municipal de Itaituba, Estado do Pará.

Faz saber que a Câmara Municipal de Itaituba, aprova e Eu sanciono e publico a seguinte Lei:

TÍTULO I
DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 - Esta Lei, no Município de Itaituba, Estado do Para, dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde,nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária Municipal, com fundamento nos princípios expressos na Constituição Federal e em caráter supletivo à Legislação Federal e Estadual pertinentes, e tem os seguintes objetivos:

I- promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;
II- assegurar condições adequadas de qualidade na comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluindo procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;
III- assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;
IV- executar ações visando o controle de fatores de riscos à saúde;

Art. 2 - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde coordenar as ações de que trata esta lei e elaborar as Normas Técnicas que as regulem.

Art. 3 - A Vigilância Sanitária deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente os dados recolhidos.

Art. 4- O município deverá assegurar toda a infraestrutura para a execução das ações do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária previstas nesta lei.

CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Seção I
ESTRUTURA E COMPETÊNCIA

Art. 5 - Para os efeitos desta lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços, abrangendo o controle:

I- de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem coma saúde compreendida às etapas e processos desde a produção até o consumo;
II- da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, excluindo os estabelecimentos cujo controle e fiscalização é de competência do órgão Estadual ou Federal;
III- da disposição dos resíduos sólidos e/ou poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental resultante deste processo.
IV- de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
V- planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações da Vigilância Sanitária;

Art. 6 -O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

I- vistoria;
II- fiscalização;
III- lavratura de autos;
IV- intervenção;
V- imposição de penalidades;
VI- trabalho educativo;
VII- coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância sanitária.

Art. 7- As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário,indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo pertencente à administração direta.

Art. 8- As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária competente, que após exibir a credencial de identificação fiscal terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo único - A fiscalização estender-se-á à publicidade e à propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

Art. 9 - Para efeito desta lei, entende-se por:

I- autoridade sanitária: agente político ou funcionário legalmente nomeado, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou do mandato;
II- fiscal: funcionário a serviço do órgão sanitário, nomeado no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscalização.

Art. 10 - São autoridades sanitárias e fiscais:

I- Prefeito municipal
II- Secretário de Saúde;
III- Dirigentes da Vigilância Sanitária;
IV- Fiscais Sanitários.

Parágrafo único – Para fins de Processo Administrativo Sanitário, o Secretário Municipal de Saúde e o Prefeito Municipal serão considerados autoridades sanitárias.

Art. 11 - Compete à autoridade sanitária e aos fiscais, salvo a complexidade da ação:

I- exercer o poder de polícia sanitária;

II- ter livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder à:
a) vistoria;
b) fiscalização;
c) lavratura de autos;
d) interdição cautelar e/ou total de produtos, serviços e ambientes;
e) execução de penalidades;
f) apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.

III- é privativo da autoridade sanitária:

a)licenciamento;
b)instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

Seção II
DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

Subseção I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 12- São sujeitos ao controle sanitário municipal os estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, e congêneres, relacionados no Anexo I.

§ 1° - Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, por suas condições de higiene, possa provocar danos à saúde da população.
§ 2° - Os estabelecimentos sujeitos a ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão manter um serviço de atendimento à população para recebimento de denúncias, informações e sugestões e ainda fixar em local visível ao público o telefone e endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.
§ 3° - As vistorias para fins de licenciamento deverão ocorrer exclusivamente no horário de funcionamento das atividades do estabelecimento comercial, a fim de que seja verificado o cumprimento das exigências estabelecidas na legislação pertinente.

Art. 13 - Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

Subseção II
FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTOS

Art. 14 - Compete a Vigilância Sanitária aprovar, organizar, supervisionar,orientar e fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos,articulando-os com os órgãos envolvidos.

Parágrafo Único – A organização, promoção e divulgação de feiras e mercados de abastecimentos poderá ser executada por terceiros, desde que não traga prejuízos à comunidade.

Art. 15 - Fica facultado ao Executivo Municipal, o direito de transferir,modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, levando em consideração:

I- Impossibilidade técnica;
II- Desvirtuamento das finalidades originais;

III- Distúrbio no funcionamento da vida comunitária;
IV- Pelo não cumprimento das normas de higiene e saúde pública.

Art. 16 - Os estabelecimentos ou locais de exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas não alcoólicas, artesanato livre e similares, deverão obedecer aos itens abaixo:

I- Usar recipientes para recolhimento de detritos e lixo,com tampas adequadas;
II- Usar copos, pratos e talheres descartáveis, bem como manter uma pia para lavagem e desinfecção de utensílios;
III- Os manipuladores de alimentos deverão usar roupas adequadas e limpas, cabelos presos com touca ou similar, bem como não utilizar brincos, anéis e outros adornos;
IV- Sempre expor a Carteira de Saúde e cadastro da Secretaria de Agricultura;
V- Mesa impermeável para manipulação de alimentos;
VI- Não reutilizar óleo de frituras, após seu resfriamento;
VII- Somente comercializar produtores artesanais cadastrados na Secretaria de Agricultura e autorizados pela Vigilância Sanitária;
VIII- Não comercializar animais vivos e nem abatê-los no local.

Art. 17 - Cabe a Vigilância Sanitária inspecionar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados a atacado e a varejo.

Art. 18 - As feiras livres deverão ser localizadas em áreas que disponham de instalações sanitárias públicas ou particulares, acessíveis a todos, e, se não forem suficientes para atendimento dos feirantes e usuários, a Administração Municipal poderá contratar a instalação de banheiros químicos.

Art. 19 - Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser expostos em superfícies revestidas de material liso, impermeável, de fácil limpeza e ventilado, sujeitos à avaliação e fiscalização da Vigilância Sanitária.

§1° - A aspersão dos produtos folhosos só poderá ser feita com água potável.
§ 2° - Cada ponto de venda deverá ter, no mínimo, um depósito de lixo.

Art. 20 - A não observância das disposições desta Subseção sofrerá as penalidades descritas neste Código.

Subseção III
DOS HOTÉIS, MOTÉIS, PENÇÕES, DORMITÓRIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 21 - Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

I- O uso de água fervente ou produto apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, com temperatura mínima de 100ºC (cem graus Celsius), ou outros produtos de higienização não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonéis ou outros vasilhames;
II- Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado;
III- Manutenção de sanitários em número suficiente para atender ao público devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados e com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiros com tampa e pedal,e saco plástico;

IV- É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1º C (um grau Celsius) e 5º C (cinco graus Celsius), por um período de 48 (quarenta e oito) horas, sendo que após este e não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados. Caso ocorra algum caso de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possa tomar as devidas providências. As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contra-prova.

Art. 22 - Os hotéis, motéis, pensões e similares também deverão observar o seguinte:

I- Os leitos, roupas de cama, cobertas, toalhas de banho deverão ser higienicamente esterilizados;
II- Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados semanalmente, de modo a preservá-los contra parasitas;
III- Disponibilizar preservativos aos seus clientes;
IV- Efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e esterilização.
V- As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 23 – Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecimento pelas Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 24 – As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar,após ser usado pelo mesmo.

Art. 25 – É obrigatória no, interior dos apartamentos dos motéis, a divulgação de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida – AIDS.

Art. 26 – Os estabelecimentos de que se trata esta subseção deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria para higiene pessoal.

Art. 27 – É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos,respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

Art. 28 - A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas Higiene e Manutenção e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção IV
DAS ATIVIDADES AMBULANTES

Art. 29 - Considera-se atividade ambulante para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que, regularmente licenciada, venha ser exercida de maneira itinerante em logradouro público.

Parágrafo Único. A atividade ambulante constitui-se em:

a) Contínua – a que se realiza continuamente ainda que tenha caráter periódico;
b) Eventual – a que se realiza em época determinada,essencialmente por ocasião de festejos ou comemorações.

Art. 30 - A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

I- Veículo automotor ou tracionável;
II- Barracas, balcões, bancas ou tabuleiros;
III- Cadeira de engraxate móvel;
IV- Cesta ou caixa de tiracolo;
V- Mala;
VI- Pequeno recipiente térmico;
VII- Outros de natureza similar não constante desta relação.

Parágrafo Único. Os equipamentos tratados neste artigo obedecerão aos padrões previamente aprovados pela Prefeitura Municipal e Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 31- O exercício da atividade ambulante dependerá de prévio licenciamento de funcionamento da prefeitura municipal e do Alvará Sanitário, sujeitando-se o ambulante ao pagamento da taxa correspondente estabelecida pelo Departamento de Tributação da Prefeitura.

§ 1º-A licença concedida será pessoal, intransferível devendo ser renovada periodicamente.
§ 2º - Da licença de funcionamento constarão os seguintes dados essenciais,além de outros determinados pela vigilância sanitária municipal:
a) Identificação do ambulante;
b) Ramo de atividade licenciada;
c) Local e horários permitidos para o exercício da atividade;
d) Validade da licença;
e) Descrição dos equipamentos utilizados no exercício da atividade.
§ 3º O horário máximo permitido para permanência em um mesmo local é de12 (doze) horas, efetuando a limpeza do local após o término das atividades.
§ 4º O vendedor ambulante estacionado em logradouro público fora do horário licenciado, estará sujeito a sanções previstas nesta lei.

Art. 32- Cumpre ao licenciado:

I – portar consigo licença de ambulante atualizada;
II - manter rigoroso asseio corporal, com uniforme compatível à atividade, conservados e limpos;
III - conservar os produtos em perfeitas condições de higiene, livres de deterioração e contaminação;
IV - manter os veículos e equipamentos em perfeitas condições de conservação, higiene e limpeza quando da utilização dos mesmos no comércio;
V- manter recipientes adequados à coleta de resíduos.

Art. 33 - É proibido ao comércio ambulante:

I- realizara lavagem de produtos, utensílios e do próprio veículo, nas vias públicas;
II- comercializar frutas, em natureza, descascadas, cortadas ou fatiadas;
III- exercer atividades diversas da licenciada;
IV- trabalhar e deixar o equipamento estacionado, fora dos horários e local estabelecidos para atividade licenciada;

V- utilizar veículo, barraca, banca e demais equipamentos que não estejam de acordo com o modelo aprovado pelo órgão municipal competente;
VI- alterar o modelo de equipamento aprovado pelo órgão municipal competente;
VII- utilizar caixa, caixote, vasilhame ou similar, nas proximidades do equipamento licenciado, ainda que para depósito de mercadoria de qualquer outro fim;
VIII- o contato direto com gênero alimentício não acondicionado individualmente;
IX- o uso de fogareiro, exceto quando previsto no equipamento padronizado pela vigilância sanitária municipal;
X- usar copos, pratos ou talheres que não sejam descartáveis;

Art. 34 - Poderá ser concedida licença para o comércio ou serviço ambulante das seguintes atividades:
I- alimentação preparada no local, desde que formalizado parecer técnico de vigilância sanitária municipal,aprovando a comercialização do produto;
II- venda a domicílio e estacionário de mercadorias previamente liberadas pela vigilância sanitária municipal e executivo municipal;
II- venda de produtos alimentícios, desde que procedente de fábrica registrada e licenciada pelo órgão competente da saúde pública;
IV- venda de frutas em geral, contanto que estejam devidamente acondicionadas e não prejudiquem a limpeza do logradouro público;
V- venda de balas, bombons e congêneres;

Subseção V
DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 35 - Os instrumentos de trabalho de uso comum nos estabelecimentos enquadrados nesta subseção deverão ser esterilizados ou postos em solução anti-séptica e, os profissionais deverão portar carteira de saúde atualizada, sujeitando aos infratores multa e/ou interdição do estabelecimento.

Parágrafo único – A carteira de saúde atualizada corresponde a Carteira de imunização e ao Atestado Médico de Saúde Ocupacional atualizados, devendo ser fornecido exclusivamente por médicos profissionais do Trabalho devidamente cadastrados em seus Conselhos de Classe.

Art. 36 - Os estabelecimentos deverão manter sanitários, masculinos e femininos, em número suficiente para atender ao público devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados, com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiro com tampa de acionamento por pedalou similar e saco plástico.

§ 1º. Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com o local de trabalho.
§ 2º. Deverá haver locais, independentes por sexo, para vestuários apresentando condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas, quando necessário;

Art. 37 - Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão serão realizados em compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda,aparelhamento para evitar a poluição do ar.

Art. 38 - É proibido lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas, salvo se for obedecida a legislação ambiental vigente.

Art. 39 - É proibida a instalação dos estabelecimentos de que trata este capítulo, com piso de chão batido e/ou de material permeável.

Art. 40- Os auto fossas e empresas particulares responsáveis pelo sistema de coleta, tratamento de esgoto e resíduos sólidos e limpeza de logradouros públicos serão vistoriados periodicamente pela Vigilância Sanitária.

Art. 41 - O lançamento dos despejos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros apropriados ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

Art. 42- A(s) empresa(s) que presta(m) serviços através de concessão pública, com finalidade de captação, tratamento, cloração e abastecimento de água potável,deverá fornecer até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, junto ao Departamento de Vigilância Sanitária do Município, o relatório de controle de qualidade físico-química e microbiológica da água destinada ao abastecimento da população.

Art. 43 - A desobediência às normas desta Subseção, sujeitará ao infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento se for o caso.

Art. 44 – Para construção, reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, é necessário além de cumprirem as Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e autoridades competentes.

Art. 45 – O pé-direito dos locais de trabalho deverá ter altura correspondente das exigências da atividade desenvolvida, de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único: Os locais deverão atender as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor,principalmente nos pavimentos superiores ao térreo.

Art. 46 - O piso deverá ser de material antiderrapante, impermeável e as paredes resistentes e impermeabilizadas mantidas em condições higiênicas e com estruturas adequadas de fácil higienização e desinfecção.

Art. 47 - Deverá haver uma área de ventilação e iluminação natural correspondente a no mínimo um terço da área total.

Art. 48 – As construções com mais de um pavimento deverão ter rampas e escadas, observando as normas vigentes referentes à segurança do trabalhador e aos direitos dos portadores de necessidades especais.

Art. 49 – Os estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

Art. 50 – Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais deverão ser removidos dos locais de trabalho por meios adequados.

Art. 51 – Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 52 – Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene seus equipamentos, máquinas e utensílios.

§ 1° Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção de Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 2° É expressamente proibido a entrada ou permanência de animais vivos de qualquer espécie nestes estabelecimentos, salvo quando se tratar de estabelecimentos que se destinem ao comércio de animais ou de clínicas veterinárias ou similares.

Subseção VI
DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art. 53 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados e as entidades e instituições de qualquer natureza, serão obrigados a atender os preceitos de higiene e segurança do trabalho.
§ 2º Os projetos de construções de imóveis destinados a qualquer fim,deverão prever os requisitos de que se trata o presente artigo.
§ 3° A ocupação de um prédio ou parte dele, para fins comerciais, depende obrigatoriamente de autorização, posterior a verificação sanitária.

Art. 54 – O usuário do imóvel é o responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde pela sua manutenção higiênica.

§ 1º Sempre que as deficiências das condições higiênicas, pela sua natureza,não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.
§ 2º Quando o proprietário do imóvel não residir no município fica a imobiliária, na qual o imóvel estiver alocado, ou seu procurador, responsável por intermediar todas as ações da Vigilância Sanitária referentes ao mesmo, encaminhando ao proprietário as possíveis ocorrências.

Art. 55 – A Prefeitura Municipal, através de normas técnicas, fixará as condições de higiene exigidas para cada tipo de imóvel.

Art. 56 – Compete a Prefeitura Municipal, estabelecer o limite máximo do número de pessoas que possam ocupar, em parte ou ao todo, hotéis, pensões, internatos, asilos, hospitais e estabelecimentos congêneres, destinados ou não à habitação coletiva conforme norma técnica para cada tipo de estabelecimento.

Art. 57 – Compete a Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária,interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

Art. 58 – As indústrias instaladas em locais inadequados poderão ser solicitadas, quando houver necessidade, a sua transferência para áreas industriais definidas pelo órgão competente, com prévia consulta à Secretaria de Saúde e a Vigilância Sanitária.

Subseção VI
DAS CRECHES E ESCOLAS

Art. 59 – Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a três anos, denominados creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

I.Berçário com área adequada às normas correspondentes devendo haver entre os berços espaço mínimo de 50 cm (cinqüenta centímetros)
II. Salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas a cada faixa etária;
III. Cozinha para o preparo de mamadeiras e/ ou complementos dietéticos.
IV. Espaços adequados para as refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;
V.Local de banho e higiene das crianças com área mínima de três metros quadrados, providos de água corrente fria e quente;
VI. Instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos, adequadas conforme a faixa etária;
VII. Compartimentos exclusivos, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;
VIII.A área externa deverá atender as normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança;
IX.É proibida a criação ou permanência de animais de qualquer espécie nas dependências das creches. Salvo quando houver autorizações do(a)Médico(a) Veterinário(a) responsável técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 60 – As escolas, sejam públicas ou privadas, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas aplicáveis, bem como atender as solicitações da Vigilância Sanitária competente quando houver inspeções programadas ou denúncias.

Art. 61 – Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas de segurança, além da manutenção.

Art. 62 – Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso, um responsável para segurança e proteção das crianças.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção VII
ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 63 - Para construção, reforma ou instalação de asilos, orfanatos e/ ou albergues, será necessário o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Interesse da Saúde no que lhe for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

Art. 64 – Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhe for aplicável.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e mantê-lo em local visível ede fácil acesso a quem interessar.

Subseção VIII
DAS FUNERÁRIAS

Art. 65 – Os necrotérios e locais afins deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art. 66 – Os necrotérios deverão ter:

I.Sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados,paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material antiderrapante, resistente, impermeável devendo conter:
a) Mesa para necropsia de formato que facilite o escoamento de líquido,feita ou revestida por material liso, resistente e impermeável;
b) Lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a higienização das mesas de necropsia e do piso;
c) Piso dotado de ralos;
d) As quinas e os cantos da sala devem ser arredondados (formando um ângulo de 60º), de forma a evitar o acumulo de sujidades;
II. Conter câmaras frigoríficas em número suficiente para armazenar os cadáveres;
III. Sala de recepção e espera;
IV. Instalações sanitárias divididas por sexo;

Art. 67 – As funerárias deverão ter, no mínimo:

I.Sala de vigília;
II. Sala de recepção
III. Instalações sanitárias divididas por sexo;
IV. Bebedouro em número suficiente;

Parágrafo único – São permitidas copas, desde que situadas em local adequado e que atenda as Normas Técnicas Específicas.

Art. 68 – O transporte do cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo único – Os veículos deverão, no local em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de material impermeável e ser lavados e desinfetados após o uso.

Art. 69 – As funerárias deverão atender as Normas Técnicas Específicas.

Subseção IX
DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS,DEPÓSITOS DE DROGAS, DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS EESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 70– Os estabelecimentos supracitados funcionarão, depois de devidamente licenciados, obrigatoriamente sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado inscrito no Conselho Regional, na forma da legislação vigente.

§ 1º. A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos citados neste artigo, ou conforme determinação do Conselho.
§ 2º. Os estabelecimentos de que trata este artigo, poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 71 – Os estabelecimentos citados neste "*caput*" deverão possuir:

I-Armações e/ ou armários adequados, a critério da Autoridade Sanitária competente, para acondicionamento dos medicamentos;
II-Cofre ou armários que ofereçam segurança, com chave, para acondicionamento dos medicamentos psicotrópicos;
III-Lavatório com água corrente.

Art. 72 – Quando houver aplicação de injeção, os estabelecimentos deverão possuir, no compartimento destinado a este fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados de acordo com Normas Técnicas Específicas, e assegurar esterilização e cumprir com os preceitos sanitários pertinentes.

§ 1º. Deve-se fazer uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas e inutilizadas após cada aplicação.
§ 2º. Deve-se manter nestes estabelecimentos coletor de material perfuro cortante,para inutilização correta do material utilizado no processo de aplicação do injetável.

Art. 73 – Para o comércio de correlatos a que se refere este *caput*, os estabelecimentos deverão manter sessões separadas de acordo com a natureza de cada produto**.**

Art. 74 – As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das drogarias.

§ 1º É proibido às ervanarias comercializar objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de feiticismo e curandeirismo.

§ 2º. As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregue ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 75 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão manter recipientes fechados para acondicionamento obrigatórios, livre de pó e contaminação,de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 76 – Os postos e dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciado e de seus responsáveis terem assinado o termode responsabilidade perante autoridade sanitária competente.

Art. 77 – Os estabelecimentos que armazenam produtos altamente inflamáveis deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

§1º **–** Além dessas exigências deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

§2º **–** Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação e de Procedimento Operacional Padrão (P.O.P.) e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção X
DAS COLONIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS EM GERAL

Art. 78 – As colônias de férias e acampamentos em geral só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.

Art. 79 – Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com decline suficiente para escoamento das águas pluviais.

Art. 80– A água de abastecimento qualquer que seja sua procedência deverá ser potável.

Art. 81 – Nas colônias de férias e camping, é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo.

Art. 82 – Nenhuma fossa poderá ser instalada a menos de 50 (cinqüenta)metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

Art. 83 – O lixo deverá ser armazenado em recipientes fechados e removidos dos locais pelos frequentadores.

Art. 84 – As colônias de férias deverão preencher as exigências mínimasdeste Código, no que se refere às instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, telamento das cozinhas e precauções quanto roedores e insetos.

Subseção XI
DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DEDIVERSÕES

Art. 85 – As instalações sanitárias destinadas ao público dos cinemas, teatro se auditórios, deverão ser separadas por sexo e dotados de número suficiente para atender a demanda.

Art. 86 – Deverão ser instalados bebedouros para uso dos freqüentadores na proporção adequada.

Art. 87 – As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna deverão receber revestimentos e pinturas lisas, impermeáveis, resistentes e com vedação acústica.

Art. 88 – Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo e em número suficiente para atender o público.

§ 1°- Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias químicas instaladas no local de apresentação.
§ 2°- Aplica-se a estes estabelecimentos, no que couber as disposições contidas na seção II.

Subseção XII
DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADEMÉDICA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS ECONGÊNERES

Art. 89 – Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres, terão:

I-Paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
II- Piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;
III- Lavatórios e instalações sanitárias adequadas e independentes e divididas por sexo com adoção de papel toalha, sabonete líquido e lixeiros com tampa e saco plástico;

Art. 90 – É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata esta subseção.

Art. 91 – Em todos os estabelecimentos referidos nesta subseção, é obrigatória a desinfecção por meios apropriados do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem utilizados.

Parágrafo único: Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida sua reutilização.

Art. 92 - O funcionamento dos estabelecimentos citados acima deverá ainda atender as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIII
DOS INTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA

Art. 93 – Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, destinam-se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Parágrafo único: Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória de um responsável, podendo manter um profissional responsável substituto, legalmente habilitado e regulamentado junto ao Conselho Regional, para suprir as causas de ausência ou impedimento do titular.

Art. 94 – O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sobre responsabilidade médica, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral deverão possuir piso de material antiderrapante e impermeável, paredes de cor clara e teto forrado de material impermeável.

Art. 95 – Esses estabelecimentos deverão possuir imobiliário adequado, aparelhos, utensílios e todos os meios as suas finalidades, pias com água corrente, mesas próprias, com tampos e pé de material liso e impermeável que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção.

Art. 96 – Em todas as placas indicativas, anúncios ou outras formas de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui citados, deverá ser mencionada com destaque a expressão **"SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA"** com o nome completo do médico responsável e o seu número no Conselho Regional de Medicina.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIV
DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

Art. 97 – As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória, durante todo período de funcionamento, do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter um profissional responsável substituto legalmente habilitado, com o termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 98 – As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

Art. 99 – A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para a prática da ginástica propriamente dita, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

Art. 100 – Os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão possuir entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 101– Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XV
DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS

Art. 102 – As lavanderias públicas e privadas deverão atender no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código e as de suas Norma Técnicas Específicas.

Art. 103 – As lavanderias públicas e privadas deverão ser dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída.

Art. 104– É proibido as lavanderias de atendimento ao público receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres.

Art. 105– Nas localidades em que não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critérios da autoridade sanitária e órgãos competentes e obedecendo as Normas Técnicas Específicas.

Art. 106– As lavanderias que não dispuserem de instalações e equipamentos apropriadas para secagem de roupas, poderão ter locais destinados a esta finalidade com insolação e ventilação adequadas.

Art. 107– Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupas sujas, independentes dos locais destinados às roupas limpas.

Art. 108– O transporte de roupas servidas às lavanderias públicas e privadas,deverá ser feito em invólucros apropriados.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XVI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

Art. 109– Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, especializadas e policlínicas dentárias populares, pronto-socorros odontológicos,institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes a estabelecimentos de trabalho em geral deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas.

§ 1°- Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 2°- Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado e devidamente registrado junto ao Conselho Regional específico, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular, mediante termo de responsabilidade assinado.

Subseção XVII
DOS INSTITUTOS OU CLÍNICA DE FISIOTERAPIA E CONGENERES

Art. 110 Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos dos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica mediante prescrição médica.

Art. 111– Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas,aparelhos, utensílios e todos os meios necessários as suas finalidades, pia com água corrente,mesas próprias, com tampos e pés de material lisos, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 112 Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral e das condições exigidas nas Normas Técnicas Específicas para locais desta natureza terão no mínimo:

I.Sala de administração;
II. Sala para exames médicos, quando sujeitos a responsabilidade médica;
III. Sanitários independentes para cada sexo;
IV. Vestiários e sanitários para funcionários;
V.Sala de recepção.

Art. 113– Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado e devidamente registrado junto ao Conselho Regional específico, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular, mediante termo de responsabilidade assinado.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XVIII
DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, ARMAZENS, DEPÓSITO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, QUITANDAS E CONGÊNERES

Art. 114– O imóvel destinado aos estabelecimentos supracitados deverá atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente e Normas Técnicas Específicas.

Art. 115– Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

§ 1° A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios,nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

§ 2° Estes estabelecimentos deverão manter uma planilha de registro das temperaturas dos freezers, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termo sensíveis, onde deverão ser anotadas diariamente as temperaturas registradas nos momentos da abertura e do fechamento do estabelecimento.

Art. 116– Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de limpeza e perfumaria.

Art. 117-Todos os equipamentos, utensílios utilizados nestes estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 118– Os pisos destes estabelecimentos deverão ser de material antiderrapante e impermeável e manter-se sempre limpos.

Art. 119O acondicionamento do lixo deverá ser em recipiente de fácil higienização, com tampa e saco plástico em local apropriado.

Art. 117– É proibido a estes estabelecimentos realizar o abate para comercialização de qualquer espécie animal.

Art. 118– Estes estabelecimentos devem manter um programa de controle de pragas e a dedetização deve ser realizada por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Art. 119-É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria prima de produtos fora do prazo de validade ou que tenham suas características organolépticas alteradas caracterizando este como impróprio para o consumo.

Parágrafo único: Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, passando a ter um inferior nos termos da legislação vigente.

Art. 120– É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados e/ou sem registro no órgão competente da agricultura.

§ 1° Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIX
DOS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, CAFÉS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 121– Os restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e estabelecimentos congêneres, deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeáveis e resistentes, água corrente, depósitos adequados para armazenagens de utensílios, matérias-primas e equipamentos de trabalho, mantendo-os sempre em condições higiênicas.

Parágrafo único: As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequados e suficientes, de modo a evitar o superaquecimento.

Art. 122– Os bares e estabelecimentos que não produzem nem sirvam refeições deverão ter copas ou cozinha com áreas compatíveis com equipamentos e suas finalidades.

Art. 123– Nos restaurantes, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-ão o seguinte:

I.Os utensílios para preparar ou servir alimentos deverão ser de material de fácil limpeza e desinfecção;
II.É proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;
III. Os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de tampas eficientes;
IV. As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos de poeira,insetos e impurezas;
V.Os gêneros alimentícios destinados ao preparo deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis serão conservados em refrigeradores ou câmaras frias.
VI. Nas cozinhas serão armazenados exclusivamente os utensílios,equipamentos e alimentos destinados ao preparo e distribuição no estabelecimento.
VII. Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelos obtidos de água potável.

Art. 124– As churrasqueiras devem ser instaladas em locais adequados obedecendo aos preceitos de higiene.

Art. 125– Os utensílios deverão estar rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras deverão estar dotados de equipamentos de exaustão.

Parágrafo único: É expressamente proibido reutilizar óleo de fritura após seu resfriamento.

Art. 126– É obrigatório o uso de refrigeradores e congeladores para conservação dos gêneros alimentícios, de acordo com suas especificações e exigência legal.

Art.127 - É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1º C (um grau Celsius) e 5º C (cinco graus Celsius), por um período de 48(quarenta e oito) horas, sendo que após este período e não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados. Caso ocorra algum caso de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possam tomar as devidas providências. As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contraprova.

Art. 128– Além das exigências citadas nos artigos anteriores, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

§ 1° Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 2° Estes estabelecimentos devem manter um programa de controle de pragas e a dedetização deve ser realizada por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Subseção XX
DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 129 Consideram-se panificadoras para efeito deste código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam ou vendam pães de qualquer tipo,além de doces e salgados, estando classificados em:

I.Industrial;
II. Industrial e comercial;
§ 1º. Considera-se industrial o estabelecimento que exclusivamente, produza pães de qualquer tipo além de doces e salgados.
§ 2º. Considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos.

Art. 130– Os estabelecimentos a que se refere esta subseção deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único: Os fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho onde se produza ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

Art. 131– As salas de manipulação deverão seguir as seguintes exigências:

I.Iluminação e ventilação adequada;
II. Condições de higiene e saúde ocupacional;
III. Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;
IV. Pisos antiderrapantes, resistentes e impermeáveis;
V.Balcões com tampos de material liso e impermeável;
VI. Instalações sanitárias incomunicáveis com outros setores;
VII. Fogões a gás, elétricos ou outro sistema aprovado, provido de sistema de exaustão de fumaças e vapores;
VIII. Armários para louças e utensílios;
IX. Pia de aço inoxidável, provida de água corrente;
Água potável para o preparo dos alimentos e para consumo

Art. 132– Nas atividades de produção devem ser usadas matérias-primas de procedência comprovada.

Art. 133– Se houver utilização de leite, deverá ser pasteurizado ou equivalente;

Art. 134–Nos casos de pães embalados, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto,ingredientes, o nome e endereço da empresa, bem como a data de fabricação e prazo de validade, levando-se em consideração a adição ou não de conservantes.

Art. 135–Os estabelecimentos a que se refere este artigo e congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

I.Elaboração ou preparo dos produtos;
II. Acondicionamento, rotulagem e expedição;
III. Depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;
IV. Venda.

Art. 136– Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso,

composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, passando a ter um inferior nos termos da legislação vigente.

§ 1° Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 2° Estes estabelecimentos devem manter um programa de controle de pragas e a dedetização deve ser realizada por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Subseção XXI
DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CARNE EDERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art. 137– Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

§ 1°- É expressamente proibido expor a venda carnes, subprodutos e derivados de carne de qualquer espécie animal que não tenha sido inspecionada.

Art. 138– Os açougues terão água corrente em quantidades suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto.

Art. 139– Todo equipamento, inclusive o tendal deverá ser de aço inoxidável ou de outra matéria previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal deverá ser instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Art. 140– As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado,impermeável e mantidas constantemente em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 141– Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente à conservação de carnes.
Art. 142– Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 143– As carnes em geral e as vísceras deverão ser mantidas em câmaras frigoríficas.

Art. 144– É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios.

Art. 145– Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, deverão ser mantidos sob refrigeração em recipientes adequados, sendo proibido colocá-los em lixeiras, contêineres e similares, de modo que esses subprodutos possam ter a destinação adequada.

§ 1° Não sendo utilizados esses subprodutos, os mesmos deverão ter destino de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

§ 2° Estes estabelecimentos devem manter um programa de controle de pragas e a dedetização deve ser realizada por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.
§ 3° Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 4º Os subprodutos são de responsabilidade dos frigoríficos e estabelecimentos congêneres que os geraram.

Subseção XXII
DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO

Art. 146-As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes,moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo único: É expressamente proibido expor a venda o pescado e seus subprodutos sem inspeção.

Art. 147– É proibido qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive, a salga, prensagem e cozimento.

Art. 148– As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I.Área suficiente para atender a demanda;
II. Paredes revestidas até o teto com material liso, impermeável, resistente e de cor clara;
III. Piso antiderrapante, de cor clara, com declive suficiente para escoamento das águas servidas por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligado a sistema de esgotamento;
IV. Teto revestido de material impermeável;
V.Instalações sanitárias independentes para cada sexo e incomunicáveis como local de trabalho;
VI. Ventilação e iluminação adequadas.

Art. 149– As peixarias deverão ter água corrente em quantidade adequada,pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto.

Art. 150– As peixarias deverão ter câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipada com estrados de material apropriado e destinada exclusivamente à conservação de pescado.

Art. 151– É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica exceto durante o processo de limpeza e evisceração.

§ 1º. Pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.
§ 2º. Pescado fracionado deverá ser exposto obrigatoriamente em balcões frigorificados.

Art. 152– É obrigatória a limpeza diária das peixarias, todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 153– As peixarias deverão ter, em local apropriado, utensílios de material adequado destinados ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais deverão ter destinos de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Art. 154– É proibido o preparo ou a fabricação de conservas nos estabelecimentos que comercializem pescado.

§ 1° Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.
§ 2° Estes estabelecimentos devem manter um programa de controle de pragas e a dedetização deve ser realizada por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Seção III
DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO

Art. 155 – A Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria de Saúde do Estado, incumbem a fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e das matérias primas usadas na sua produção, assim como dos locais e processos de industrialização, abate,transporte e comercialização.

Art. 156 – Os estabelecimentos comerciais e industriais onde sejam abatidos,produzidos, recebidos, expostos à venda ou dados ao consumo, gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e viaturas utilizadas no seu transporte e distribuição, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

§ 1° As instalações, equipamentos e utensílios referidos neste artigo deverão ser previamente aprovados pela autoridade sanitária.
§ 2° As pessoas que trabalham nos estabelecimentos a que se refere este artigo ficarão sujeitas a exames semestrais de saúde emitidos pelo Sistema de Saúde Pública,determinados pela autoridade sanitária: exame de fezes, urina e hemograma, sendo vedada à atividade de pessoas portadoras de doenças transmissíveis.
§ 3° Os manipuladores de alimentos deverão possuir treinamentos relacionados à higiene e manipulação dos alimentos, e deverão possuir carteira de saúde atualizada e observar a legislação atinente.

Art. 156 – Os produtos alimentícios que sofrem processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem distribuídos ao consumo, ficam sujeitos ao registro e exame prévio, referenciados pela autoridade sanitária, bem como a análise fiscal e de controle de qualidade.

Art. 157 – Todos os gêneros alimentícios só poderão ser oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, e que por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde.

Parágrafo único: Próprios para o consumo são unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição fabricação,manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com a Norma Sanitária Vigente.

Art. 158 – O processo de moagem de carne, fatiamento de presunto,mussarela, mortadela e similares deverá ser efetuado em local visível ao consumidor e no a toda solicitação.

Parágrafo único: O prazo de validade dos produtos embutidos e frios vendidos fatiados, não será o mesmo do produto em seu estado anterior, passando a ter um inferior nos

termos da legislação vigente, devendo constar nas embalagens destes, identificação do produto, informação sobre o fabricante e sobre o estabelecimento onde foram fatiados, data do fatiamento e prazo de validade.

Art. 159 – Sempre que constatada, mesmo pela inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido e inutilizado, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

§ 1° Determinados produtos, considerados impróprios para o consumo humano, a juízo das autoridades Sanitárias, ao invés de serem inutilizados, poderão ser destinados à alimentação animal ou para fins industriais, desde que para isto se prestem.
§ 2° O destino final dos produtos apreendidos, inutilizados, liberados para alimentação animal ou para fins industriais, será sempre fiscalizado pelas autoridades Sanitária.

Art. 160 – As infrações ocorridas na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos respectivos proprietários.

Art. 161 – A Secretaria Municipal de Saúde realizará pesquisas sobre alimentos e nutrição, nos seus aspectos relacionados à saúde, divulgando os resultados colhidos e diligenciando na implantação de programas de incentivo a produção e a boa alimentação.

Art. 162 – Fica proibido aos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios, venderem ou utilizarem como matéria-prima, produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 163 – A Secretaria de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 164 – São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I.Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância;
II. Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;
III. Produtos deteriorados, com defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
IV. Apresentarem alterações em seus caracteres físicos, químicos e/ou organolépticos;
V.Contiverem alimentos estranhos ou que demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas em qualquer fase do processamento;
VI. Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte,com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;
VII. Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
VIII. Destinados ao consumo imediato que estejam expostos a venda sem a devida proteção.

Art. 165 – Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos ao tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:

I.Quando tiver sido adicionado ou misturado com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;
II. Quando tenham sido misturados a substâncias inerentes ou estranhas para aumentar seu peso ou volume;
III. Quando no todo ou em parte tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;
IV. Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que o real salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;
V.Quando estiver em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade;

Art. 166 – Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na composição, peso ou medida divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 167 – O alimento importado bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 168 – É proibido manter no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 169 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis deverão ser lavados e desinfetados na forma estabelecida neste código e nas Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único: Os utensílios referidos neste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

Subseção I
DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 170 – Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

Art. 171 – Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art. 172 – É obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis.

Art. 173 – É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo de transporte de alimentos, substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 174 – O transporte e a distribuição de leite deverão ser feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições higiênicas e sanitárias.

Art. 175 – Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

Subseção II
DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 176– Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

Art. 177 – Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.

Art. 178 – Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 179 – Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso e as paredes.

Art. 180 – Os alimentos crus não deverão sob nenhuma hipótese entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo, sem desinfecção ou cozimento prévio.

Parágrafo único: Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos à venda separadamente dos demais.

Art. 181 – Os alimentos congelados só poderão ser descongelados pela utilização de métodos satisfatórios para estes fins.

Parágrafo único: O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser recongelado ou resfriado novamente.

Art. 182 – As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em formas impressas, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 183– Será proibido colocar nas caixas, cestos ou em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 184 – Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo,manipulação de alimentos deverão usar Equipamento de Proteção Individual (EPI).

§ 1º Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoais.
§ 2º É proibido o uso de utensílios de madeira em qualquer fase da produção de alimentos.
§ 3º Deve-se ter em separado os utensílios a serem utilizados nos alimentos antes do cozimento e os utilizados após o cozimento, de modo a evitar a contaminação cruzada.

Art. 185 – Os aparelhos, utensílios, e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 186 – O registro de produtos artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Específicas.

Art. 187 – A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras será autorizada pelo poder Público Municipal, desde que obedecidas às noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto.

Subseção III
PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 188 – Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecida pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas Especifica do Ministério da Saúde.

Art. 189 – O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

I.Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critério de qualidade;
II. Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro e de qualidade comercial;
III. Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade de emprego e o limite de adição;
IV. Requisitos aplicáveis a pesos e medidas;
V.Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
VI.Métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento;

Parágrafo único: Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico dos alimentos.

Subseção IV
COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 190 – Os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

§ 1º. Em caso de análise condenatória do produto a autoridade competente procederá de imediato a inutilização do mesmo, comunicando se for o caso, o resultado da análise condenatória ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo Território Nacional, cancelando ou cassando o registro.
§ 2º. Em se tratando de faltas graves ligadas à higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva ou ainda, cassada a licença do estabelecimento, responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.
§ 3º. O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, a segura no que couber o molde estabelecido pelo Ministério da Saúde,em relação à análise fiscal de alimentos.

Art. 191 – As amostras serão enviadas aos laboratórios oficias de referência do Estado do Para, ao qual compete realizar pesquisa e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

Art. 192 – A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se trata de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único: Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a Autoridade Sanitária interditará a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

Art. 193 – A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de modo a conservar suas características originais.

Parágrafo único: Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento,servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

Subseção V
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 194 – Será obrigatória a higienização nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 195 – Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação de Autoridade Sanitária competente e de acordo com a Legislação específica.

Parágrafo único: Os produtos mencionados no “caput” deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 196 – Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem,preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas fica vedado as pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I.Fumar;
II. Varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;
III. Permitir a entrada ou permanência de quaisquer tipos de animais;
IV. Qualquer outra atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento;

Art. 197 – Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 198 – Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar e recipientes com tampa para lixo em todos os sanitários, que deverão ainda ser independentes para cada sexo.

Art. 199 – Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de suas atividades devem:

I.Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
II. Fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
III. Ter mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e produtos específicos antes do início das atividades e após a utilização do sanitário;
IV. Fazer uso de gorros ou outros uniformes que cubram os cabelos;
V.Manter unhas curtas, sem pinturas e limpas;

VI.Não manter o contato direto das mãos nos alimentos, ou apenas o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
VII. Abster-se de fumar, bem como de usar qualquer tipo de adornos;
VIII. Apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;
IX. Manter-se com calçados específicos para a função;
§ 1º. Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade dos produtos;
§2º. As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios,estejam vinculados, de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual;

Art. 200 – É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura,iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art.201 – Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I.Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei,para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento,armazenamento e comercialização de alimentos;
II. Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes;
III. Possuir iluminação adequada;
IV. Possuir instalação de frio, dotada de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessários, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;
V.Armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados afastados no mínimo quinze centímetros do piso e das paredes;
VI. Possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso impermeável e resistente;
VII. Possuir piso impermeável e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;
VIII. Manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares;
§ 1º. Nos locais de estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.
§ 2º. Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.
§ 3º. Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e impurezas.

Art. 202 – Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

Art. 203 – Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos *in natura*,produtos semi-preparados ou preparados para consumo, pela sua natureza ou composição,necessitam de

condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

Art. 204 – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art.205 – É proibido expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas depois de expirado o prazo.

Parágrafo único: Da mesma forma é proibido expor à venda produtos cujo prazo de validade não esteja visível (aparente) e/ou rasurado.

Art. 206 – É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras para a elaboração ou preparação de novos alimentos.

Art. 207 – É proibido reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração, presença de resíduos queimados e após seu resfriamento.

Art. 208 – É proibido fornecer manteiga ou margarinas, doces, geléias,queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados, protegidos e sem o devido registro nos órgãos competentes.

Art. 209 – O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no transporte e acondicionamento.

Art. 210 – Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I.A empresa deverá manter os padrões de qualidade dos produtos principalmente os elementos derivados de animais, tais como carnes,embutidos, pescados e leite.
II. Procedimento de conservação em geral;
III. Impressão de rótulos das embalagens da composição dos alimentos,endereços de fabricantes e todos os elementos exigidos na legislação pertinente para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;
IV. Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;
V.Verificação das fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização;

Art. 211 – Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º. Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.
§ 2º. As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização, através da fervura durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

§ 3º. O mesmo procedimento deverá ser observado em relação aos panos de pratos, aventais e outros panos usados para a limpeza e que estarão em contato direto com os alimentos, com os utensílios de preparo e com os manipuladores.
§ 4º. Equipamentos, utensílios e recipientes que não assegurem a perfeita higienização a critério da autoridade sanitária competente, deverão ser substituídos e inutilizados.

Art. 212 – O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas, doces e licores caseiros, queijos, manteigas e coalhadas.

Art. 213 – Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo proibido no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo único: O café, cuja análise realizada por laboratório competente,demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito à indenização por perdas, sujeitando o infrator à multa.

Art.214 – Toda matéria tratada de forma geral neste Código referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por decreto e por normas técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas à Legislação Federal e Estadual pertinentes.

Parágrafo único: Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Art. 215 – O Manual de Boas Praticas de Higiene e Manipulação de Produtos citados neste Código terá sua elaboração auxiliada pela Vigilância Sanitária.

Seção IV
DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 216 – Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código, o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade advindas do meio ambiente de trabalho.

Art. 217 – As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlemos riscos físicos, químicos, biológicos e ergométricos de acidentes de trabalho.

Art. 218 – As autoridades sanitárias, Municipal ou Estadual, investigarão em regime de cooperação com o órgão Federal:

I. As condições sanitárias de trabalho;
II. As condições de saúde dos trabalhadores;
III. Os maquinários, aparelhos e instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual;
IV. As condições inerentes à própria natureza e ao regime de trabalho;

Art. 219 – As ações de fiscalização se realizarão pela Vigilância Sanitária juntamente com órgãos competentes em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho(público ou privado) através de inspeção e fiscalização, abrangendo dentre outros:

I.Condições sanitárias e ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
II. Condições de saúde do trabalhador;
III. Condições relativas aos dispositivos de proteção coletivos e/ ou individuais;
IV. Condições relativas à disposição física dos equipamentos (Layout);
V.Impacto da organização do trabalho sobre a saúde do trabalhador;

Art. 220 – A Autoridade Sanitária realizará inspeções sanitárias, cabendo:

I.Ao trabalhador a manutenção de higiene pessoal, a execução de ações de segurança operacional e o uso de Equipamentos de Proteção Individual/Coletivo (EPI) adequados;
II.A empresa será responsável pelo planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventiva, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer e se fazer usar todos os equipamentos de proteção necessários.

Art. 221 – São obrigações do empregador, além das estabelecidas na Legislação em vigor:

I.Manter a organização do ambiente de trabalho adequada às condições psicofísicas dos trabalhadores;
II. Permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo informações e dados solicitados;
III. Em caso de risco conhecido, dar amplas e constantes informações aos trabalhadores;
IV. Em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los.

Art. 222 – As empresas que submeterem seus funcionários à exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigadas a realizar exames médicos individuais periódicos, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis nas formas da Lei.

Art. 223 – Cabe ao Sistema Único de Saúde estimular, apoiar e desenvolver pesquisas sobre a saúde no ambiente de trabalho, avaliar o impacto que as tecnologias provocam na saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle.

Art. 224 – Será facultativo ao representante legal dos trabalhadores no processo de fiscalização.

Art. 225 – Além dos artigos citados, deverão ser observadas as Normas Técnicas Específicas.

Art. 226 – As empresas ao se instalarem no território Municipal, deverão submeter ao exame prévio da autoridade sanitária o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos e/ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera.

Parágrafo único – As empresas já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária competente.

Art. 227 – O órgão sanitário promoverá campanhas educativas e o estudo das causas infortúnias de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de sua prevenção.

Seção V
DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 228 – Compete a Vigilância Sanitária e Epidemiológica, a execução e coordenação de medidas, visando o controle e a prevenção de doenças transmissíveis em conjunto com outros órgãos afins.

Art. 229 – A autoridade sanitária determinará em caso suspeito ou confirmado de doenças transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo único – O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas:

I.Notificação;
II. Investigação epidemiológica;
III. Isolamento hospitalar e domiciliar;
IV. Tratamento;
V.Controle e vigilâncias do caso até a liberação;
VI. Verificação de óbitos;
VII. Exames periódicos de saúde;
VIII. Desinfecção e expurgo;
IX. Assistência social, readaptação e reabilitação;
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;
XVIII. Outras medidas complementares que poderão ser determinadas pelo órgão competente.

Art. 230 – As medidas de isolamento e observação implicam em abono de faltas à escola ou serviço de qualquer natureza pública ou privada, mediante a apresentação do competente atestado comprobatório.

Art. 231 – Cabe à autoridade sanitária medidas que objetivem a elucidação diagnóstica, podendo realizar ou solicitar exame cadavérico, viscerotomia ou necropsia nos casos de óbitos suspeitos de terem sido causados por doenças transmissíveis.

Art. 232 – É obrigatória a apresentação dos comprovantes das imunizações exigidas, nos seguintes casos:

I. Exercício de cargo ou função, pública ou privada;
II. Matrícula anual em estabelecimentos de ensino, de qualquer natureza;
II. Internamento ou trabalho em asilos, creches, pensionatos ou estabelecimentos similares;
IV. Registro individual de trabalho ou qualquer outra carteira oficialmente instituída.
§ 1° A juízo da autoridade sanitária, a obrigatoriedade da vacinação poderá ser dispensada temporariamente, mediante atestado médico que justifique tal medida.
§ 2° Os atestados de vacinação serão fornecidos gratuitamente pelo próprio órgão de saúde pública.

§ 3° Em nenhum dos casos previstos neste artigo, os atestados de imunização poderão ficar retidos pelo órgão ou autoridade que o exigiu.

Art. 233 – Em casos de interesse da saúde pública, a autoridade sanitária colaborará ou atuará em conjunto com o órgão competente, a fim de:

I. Observar os animais doentes;
II. Isolá-los ou submete-los à observação;
II. Promover e solicitar o tratamento ou coleta de materiais para exames laboratoriais.

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

Art. 234 – Cabe a autoridade sanitária promover junto aos órgãos competentes, a matrícula e vacinação de cães, gatos e demais animais domésticos que possam transmitir a Raiva.

§ 1° Sempre que conveniente, em benefício da saúde da comunidade, poderá ser determinada à imunização ou o sacrifício de qualquer animal.
§ 2° Os animais que não satisfizerem ao disposto no presente artigo serão apreendidos, ficando sob custodia do Município, pelo prazo que a regulamentação determinarem local adequado.

Art. 235 – A Secretaria Municipal de Saúde compete planejar, coordenar,executar e orientar quanto às providências destinadas ao controle das doenças não transmissíveis de importância sanitária, especialmente o câncer, as afecções cardiovasculares,as doenças da nutrição e abiotróficas, as intoxicações e outras.

Seção VI
DA HIGIENE MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Art. 236 – A Secretaria Municipal de Saúde através de seus órgãos competentes, promoverá de modo sistemático e permanente em todo Município, a assistência sanitária à maternidade, à infância e à adolescência.

§ 1° O plano assistencial será estabelecido mediante estudos e pesquisas que envolvam as fases de entendimento, as suas deficiências e respectivas causas, especialmente as que disserem respeito à mortalidade e morbidade materna ou infantil.
§ 2° A norma de execução incluirá um programa de odontologia sanitária.
§ 3° Caberá obediência restrita por parte dos órgãos públicos, a Lei Federal n.º 8.069/90, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

Art. 237 – Compete a Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado, coordenar e estimular o desenvolvimento das atividades realizadas por entidades privadas que atuem dentro dos objetivos especificados no artigo
anterior, fixando, quando necessário, as prioridades indicadas.

Art. 238 – Além de outras atividades que se fizerem necessárias, os órgãos sanitários promoverão:

a. A verificação das condições sanitárias dos locais e estabelecimentos de ensino público ou privado;
b. A coleta de amostras para analise da alimentação fornecida nas escolas;

c. A difusão do ensino de higiene nas escolas, como parte de um sistema compatível de educação sanitária.

Art. 239 – A Secretaria Municipal de Saúde promoverá a criação e desenvolvimento de atividades de assistência preventiva à criança até a adolescência prevista em Lei vigente.

Seção VII
DA FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSIONAIS AFINS

Art. 240 – A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos estaduais e municipais fiscalizarão de conformidade com o que institui a legislação Federal:

a. O exercício da medicina, da odontologia, da farmácia, da medicina veterinária, da enfermagem e de outras profissões relacionadas com as mesmas;
b. Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões supra constantes do artigo;
c. A produção e o comércio de drogas e produtos terapêuticos, de materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões constantes na alínea “a”,de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
d. O uso e o comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes;
e. Os laboratórios de análises em geral.

Art. 241 – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos de substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para analise, realizar apreensão ou inutilização daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

Art. 242 – Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitarem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças serão obrigatoriamente registrados no órgão estadual de saúde pública.

Parágrafo único – Os indivíduos que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissões afins, sem possuírem títulos devidamente registrados, estão sujeitos as sansões legais.

Seção VIII
DA DEFESA SANITÁRIA INTERNACIONAL

Art. 243 – Compete à autoridade sanitária municipal, em conjunto com a estadual, observar e fazer cumprir nas áreas do município, as determinações e códigos sanitários internacionais, regulamentos, acordos e convênios subscritos pelo Brasil.

Seção IX
DA ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR

Art. 244 – A Secretaria Municipal de Saúde supervisionará o aprimoramento técnico e material dos estabelecimentos hospitalares em geral, visando a maior resolutividade e qualidade do atendimento.

Art. 245 – Os hospitais e estabelecimentos congêneres que receberem auxílios financeiros dos poderes públicos ficarão obrigados a manter a disposição dos órgãos de saúde um mínimo de leitos disponíveis, segundo disposições baixadas pelo órgão competente.

Parágrafo único – Os estabelecimentos citados neste artigo serão organizados de acordo com o principio de integração e regionalização constantes do plano sanitário.

Seção X
DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL

Art. 246 – É dever do Município, da coletividade e dos indivíduos promover medidas de saneamento, respeitando, no uso de suas propriedades, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades em parceria com Secretarias Municipais de Obras e de Meio Ambiente e dos órgãos Estaduais e Federais.

Art. 247 – Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais estarão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do Hidrômetro.

Art. 248 – Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 249 – O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água enviará a Secretaria Estadual e/ ou Municipal de Saúde relatórios mensais relativos ao controle de qualidade de água.

Parágrafo único – Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediata providência.

Art. 250 – Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender as exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída.

Art. 251 – A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com as normas técnicas.

Art. 252 – A fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pelas Normas Técnicas Especificas(NTE).

Art. 253 – Os reservatórios de água potável deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 254 – As edificações deverão ser abastecidas diretamente da rede pública, quando houver, sendo obrigatória à existência de reservatório, no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água, além de atender as exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 255 – Os reservatórios terão as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não deverão ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água e serão providos de:

I.Cobertura apropriada;

II. Torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;
III. Extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação,protegido com tela, devendo assegurar em ponto perfeitamente visível e não nas calhas ou condutores de telhados;
IV. Canalização de limpeza com funcionamento de maneira adequada;
V.É proibido o uso de caixas d'água de amianto.

Art. 256 – Será obrigatória a limpeza dos reservatórios, no mínimo duas vezes por ano, de acordo com técnica recomendada pela Autoridade Sanitária.

Art. 257 – A cobertura do reservatório deverá ser sempre mantida livre.

Parágrafo único – É vedada sua utilização para qualquer outra finalidade,sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma.

Art. 258 – Quando não houver rede de distribuição de água será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

I.Serem convenientemente afastados de focos de contaminação, a uma distância mínima de 20 (vinte) metros destes locais.
II. Terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de água de superfícies.
III. Terem as bordas superiores acima da superfície do solo;
IV. Serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas.
V.Serem munidos de bombas.
VI. Os proprietários de poços semi-artesianos deverão manter registro de propriedade junto ao Órgão competente (SAAE).

Art. 259 – Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois da autorização do órgão competente.

Parágrafo único – A critério da autoridade competente, em zonas com serviço de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

Art. 260 – Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da Autoridade Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar àsaúde do usuário.

Art. 261 – Os proprietários de imóveis com poços artesianos estão obrigados a medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com a observância das Normas e Padrões de Potabilidade da Água.

Art. 262 - Todo e qualquer órgão público/ privado deverá adotar obrigatoriamente as Normas e Padrões de Potabilidade de Água.

Art. 263 – Compete ao Sistema de Abastecimento Público de Água e Esgoto, a manutenção da rede de abastecimento de água do Município.

Art. 264 – À água distribuída pela rede pública será adicionada um teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminação.

Parágrafo único: Fica a Secretaria de Obras obrigada a comunicar o Departamento de Vigilância Sanitária sempre que receber um processo de liberação para construção de qualquer estabelecimento de interesse à saúde.

Seção XI
DO ESGOTO SANITÁRIO

Art. 265 – Os sistemas e instalações dos estabelecimentos de interesse à saúde em desacordo com as Normas Técnicas deverão ser corrigidos em prazo a ser estabelecido pela Vigilância Sanitária.

Art. 266 – Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT.

Art. 267 – É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de acordo com a Legislação, a remoção de dejetos,cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Parágrafo Único: Em realizando a ligação na rede publica de esgoto deverá ser instalada obrigatoriamente uma caixa de gordura e ser eliminado as fossas e sumidouros.

Art. 268 – É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários ou outras águas residuais nas vias públicas e/ ou galerias de águas pluviais.

Art. 269 – É obrigatório o cadastramento das empresas de abastecimento de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e ou Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

Art. 270 – A limpeza e a desinfecção de veículos destinados à remoção de materiais retirados das fossas deverão ser feitas, obrigatoriamente, no local do destino final aprovado pelos órgãos competentes.

Art. 271 – Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados de acordo com a apreciação de projetos pelos órgãos competentes.

Seção XII
DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 272 – Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza,gerado no Município, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 273 – Sempre que o armazenamento, coleta, transporte, tratamento dos resíduos sólidos não for da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

Art. 274 – É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, gerados por estabelecimentos prestadores de serviço de saúde.

Art. 275 – Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos de modo a não comprometer a saúde pública e o meio ambiente.

Parágrafo único: Quando a solução adotada for à construção de vala, essa não poderá ser construída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinqüenta metros) das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

Art. 276 – O solo poderá ser utilizado para destino final de lixo domiciliar,desde que adotado o processo de aterro sanitário, obedecendo as disposições legais vigentes:

I.Delimitação da área do aterro destinado a receber lixo, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas e de animais;
II. Adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;
III. Compactação adequada do lixo depositado;
IV. Adoção de medidas de controle de insetos e roedores, bem como desprendimento de odores e da combustão;
V.Instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelo vento;
VI. Cobertura final de terra, em camada com espessura mínima de 60 cm(sessenta centímetros).

Art. 277 – As condições sanitárias do acondicionamento, transporte,localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos,inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos devem obedecer as Normas Técnicas e ficam sujeitas a fiscalização dos órgãos competentes.

§ 1º. Nos serviços de assistência a saúde é obrigatória à separação, no local de origem, de resíduos considerados perigosos, de acordo com as Normas Técnicas Específicas, sob a responsabilidade do gerador dos resíduos.
§ 2º. O fluxo interno e o armazenamento dos resíduos sólidos em estabelecimentos de saúde obedecerão ao previsto em Normas Técnicas.

Art. 278 – A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merecem tratamento diferenciado em função do alto risco de contaminação que representam para a população.

Art. 279 – Não será permitida a disposição de resíduos sólidos a céu aberto em lixões, áreas vazias ou vazadouros.

Art. 280 – O lixo “in natura” deverá ser descartado e não utilizado para outros fins

Art. 281 – Devem proceder ao acondicionamento adequado os resíduos provenientes de hospitais, farmácias, bancos de sangue, laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Seção XIII
DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

Art. 282 – Nenhuma fossa poderá ser constituída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinqüenta metros) das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma

distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5metros.

Art. 283 – As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer as Normas Técnicas Especiais.

Art. 284 – As indústrias que se instalarem nas zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código e as demais que forem cabíveis.

Art. 285 – A Autoridade Sanitária Estadual ou Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 286 – As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para irrigação de hortas.

Seção XIV
DAS ÁGUAS PLUVIAIS

Art. 287 – Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgoto sanitário.

Art. 288 – As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

§ 1º. Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.
§ 2º. As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 289 – Nos terrenos com edificações deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 290 – Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

Parágrafo único – As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas através das sarjetas para a rede pública pluvial.

Art. 291 – Na construção de um sistema de rede pluvial deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

Seção XV
DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 292– As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas e estarão sujeitas as inspeções da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 293 – Toda piscina de uso coletivo deverá ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários. Os exames médicos deverão ser realizados pelo menos a cada três meses.

Art. 294 – As águas das piscinas serão desinfetadas pelo cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre1,0 a 1,5 miligramas por litro, alcalinidade 80 a 120 ppm e pH de 7,2 a 7,6.

Parágrafo único – Se o cloro ou seus componentes forem usados com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver em uso, deverá ficar entre 1,5 a 2,0miligramas por litro.

Art. 295 – O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo coliformes, em amostras de, no mínimo, 100ml de água.

Art. 296 – Em toda piscina pública será obrigatória e existência de um profissional devidamente habilitado (salva vidas) e responsável pela condição sanitária junto a Secretaria de Saúde.

Art. 297 – O profissional citado no artigo anterior devera manter o registro,em livro apropriado, da situação e das operações de tratamento e controle realizados.

Art. 298 – As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Específicas,deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Seção XVI
EVENTOS PERIÓDICOS

Art. 299 – Na organização de eventos periódicos regionais, deverá ser expedida licença pelo órgão competente, de acordo com o tipo de produto a ser comercializado.

Art. 300 – Os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária que participarem do evento deverão portar licença sanitária específica e serão fiscalizados durante todo o período em que se fizerem presentes no local.

Parágrafo Único – Será observada a legislação sanitária pertinente a cada modalidade de comércio com representação no evento.

Seção XVII
DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

Art. 301 – Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, que trabalhem direta ou indiretamente com a saúde da população, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a proceder o saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único – O controle deverá ser feito por firmas especializadas,cadastradas junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, com registro no Conselho Regional de sua classe.

Art. 302 – A empresa executora dos serviços, após sua conclusão emitirá o competente certificado de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo único – As empresas farão registro junto ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 303 – Os serviços de aplicação de raticidas, inseticidas etc., deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde,observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

Parágrafo único – A manipulação de tais produtos deve ser feita em local adequado e por profissional qualificado.

Art. 304 – Somente poderão ser empregados, para fins domésticos,inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação Federal vigente.

§ 1º. Todos os produtos citados no "*caput"* deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: **"CUIDADO – PERIGOSO SEINGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE"**.
§ 2º. Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: **"PROIBIDA VENDA DIRETA AOPÚBLICO"**.

Art. 305 – Quando da execução de serviços de saneamento, a em presadeverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

Art. 306 – O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverão possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo único – Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar o Equipamento de Proteção Individual (EPI).

Seção XVIII
DO SERVIÇO DE LABORATÓRIO

Art. 307 - A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos da União e do Estado, disporá de um setor destinado à:

I.Realizar os exames e investigações nos campos da: microbiologia,parasitologia, sorologia, química, micologia, imunologia, bromatologia e patologia inclusive água, higiene industrial, controle de radioatividade e outros de interesse médico sanitário.

TÍTULO II
DA POLÍTICA DE POSTURAS, SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA.
CAPÍTULO I
DA ORDEM E SOSSEGO PÚBLICO

Art. 308 -É proibida a veiculação de qualquer espécie de propaganda que seja ofensiva à sociedade, quanto a moral ou saúde, como um todo ou a grupos individualizados.

Art. 309 - Os proprietários dos estabelecimentos que vendem bebidas alcoólicas serão responsáveis pela manutenção da ordem dentro do perímetro de sua propriedade.

Art. 310 - São expressamente proibidas independentes da medição de nível sonoros:

I- circulação de veículos automotores com equipamentos de descarga aberto ou silencioso adulterado ou defeituoso;
II- sons provenientes de instrumentos musicais ou aparelhagem de som em locais públicos ou privados que não possuam a devida autorização;
III- Carros de sons, veículos tracionáveis ou não tracionáveis,que não possuam autorização devida, ou que ultrapassem o limite de 80 (oitenta) decibéis.
IV- Circulação de veículos de transporte de carga viva no perímetro urbano, alem do essencial para se chegar ao destino final.

Art. 311 - Todo indivíduo ou grupo que considerar que está tendo o seu sossego perturbado por ruídos de sons não permitidos por lei, poderá comunicar à Polícia ou a Vigilância Sanitária, para adoção das devidas providências.

Art. 312 - Os locais de reuniões, incluindo as edificações, espaços,construções ou conjunto dos mesmos, onde possa ocorrer aglomeração ou reunião de pessoas,deverão atender as disposições dos estabelecimentos comerciais quanto à saúde e preservação ambiental.

Parágrafo Único. Os locais de reuniões e eventos não poderão perturbar os vizinhos com barulhos excessivos que de alguma forma prejudiquem as atividades normais da comunidade, inclusive no período diurno.

Seção I
DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 313 - Ao munícipe compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas, evitando o acúmulo de lixo e material não utilizável que possam propiciar a proliferação da fauna sinantrópica.

Parágrafo único. Consideram-se sinantrópicos os animais que indesejavelmente coabitam com o homem tais como: roedores, pernilongos, pulgas, baratas e outros.

Art. 314 - Cabe ao munícipe promover a dedetização de sua propriedade,para que não haja proliferação da fauna sinantrópica.

TÍTULO III
DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I
DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 315 - Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário.

§ 1°. Para obtenção do Alvará Sanitário a pessoa física / jurídica deverá requerer junto ao órgão municipal competente, a regularização de seu empreendimento. O setor deverá

comunicar por escrito a Vigilância Sanitária para o agendamento com o requerente para exposição das documentações necessárias para realização da vistoria.
§ 2º. A concessão ou renovação do alvará sanitário será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.
§ 3º. O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 316 - O alvará de localização poderá ser negado por medidas preventivas quanto à higiene, moral, sossego, segurança ou degradação ambiental, e dependerá da expedição prévia do alvará sanitário.

Art. 317 - Para concessão do Alvará Sanitário, a Vigilância Sanitária Municipal observará as normas regulamentares pertinentes, especialmente à regulamentação de obras e edificações, zoneamento, uso e ocupação do solo e normas de controle e defesa do meio ambiente.

Art. 318 - Para concessão ou revalidação do Alvará Sanitário será cobrada a Taxa de Vigilância Sanitária de acordo com os valores fixados pelo departamento tributário da Prefeitura Municipal de Itaituba de acordo com o anexo I.

Art. 319 - O Alvará Sanitário será concedido pela vigilância sanitária, por prazo determinado, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo Único. O alvará sanitário poderá ser cassado, se constatado o funcionamento de atividade diferente àquela para qual foi licenciado ou quando constatar a desobediência às recomendações da vigilância sanitária.

Art. 320 - Cassado o alvará sanitário pela autoridade competente, o estabelecimento será imediatamente fechado.

Art. 321 - É obrigatória à exposição do alvará sanitário em local visível e a exibição à autoridade competente sempre que for solicitado.

Art. 322 - A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

I – cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;

II – cada atividade e/ou serviço terceirizado desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;

Parágrafo único: Para estabelecimentos que são exigidos responsabilidade técnica, tais como: farmácias, lojas agropecuárias, clínicas veterinárias, clínicas de massagens,estética, entre outros, deverá o interessado apresentar cópia autenticada do contrato de prestação de serviço no ato da entrada do processo junto ao departamento de cadastro da prefeitura municipal.

Art. 323 - Não será concedido Alvará Sanitário aos depósitos de ferro velho,marcenarias, serrarias, armazéns em geral e demais atividades que emanem ruídos, fuligens,odores, fumaças, ou resíduos prejudiciais à saúde, que estiverem instalados na zona residencial do município.

§ 1º. As empresas já estabelecidas anteriormente à aprovação desta Lei, e que estiverem em desacordo com o que estabelece o artigo anterior, deverão adotar medidas que minimizem e/ou eliminem os riscos à saúde da coletividade em um prazo máximo de 180(cento e oitenta) dias a contar da aprovação da presente Lei.
§ 2º. As empresas que não adotarem as medidas indicadas no parágrafo anterior deverão, num prazo máximo de dois anos efetuar a transferência de suas instalações para uma zona industrial.
§ 3º. As atividades acima deverão obrigatoriamente apresentar as devidas licenças ambientais, expedidas por órgãos competentes (SEMA e IBAMA), junto ao cadastramento de suas atividades ou ao atendimento ao parágrafo 1º, junto ao Departamento de Cadastro do Município.

CAPÍTULO II
DAS TAXAS

Art. 324– As ações de vigilância sanitária executadas pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária (ANEXO I).

Parágrafo Único. A atualização dos valores de que trata o "caput" deste artigo, será feito anualmente por Decreto do Executivo.

Art. 325– Os valores da Taxa de Vigilância Sanitária e das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde e que poderão ser revertidos para manutenção e custeio do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 326 - São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

I - órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;

II - associações, fundações, entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo ou religioso que não remunerem seus dirigentes, não distribuam lucros a qualquer título e apliquem seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais;

Parágrafo único - A isenção da Taxa de Vigilância Sanitária não dispensa a obrigatoriedade do cumprimento das exigências contidas nas normas legais e regulamentares.

CAPÍTULO III
DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 327 - A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação sanitária, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo em relação à saúde.

Parágrafo único – Quando organizados ou executados por particulares ou entidades da administração municipal, os trabalhos de educação sanitária serão orientados pelos órgãos sanitários competentes.

Art. 328 - A educação sanitária é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde, desenvolvidas em nível central, regional ou local.

Parágrafo único – A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelos professores, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde.

CAPÍTULO IV
DA PREPARAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO

Art. 329 - À Secretaria Municipal de Saúde compete à preparação de pessoal técnico destinado ao serviço de saúde pública em consonância com a legislação Federal específica.

§ 1° **-** A Secretaria Municipal de Saúde implementará os programas de educação continuada e treinamento em serviços para suprir as deficiências técnicas e operacionais detectadas pelo serviço de saúde.
§ 2° **-** Fica sob a responsabilidade da Secretaria da Saúde equipar a vigilância Sanitária e manter o número de funcionários suficientes às necessidades do município.

Art. 330 - A formação e aperfeiçoamento de pessoal técnico são fundamentais e indispensáveis para a execução de programas de saúde no município.

Parágrafo único – O ingresso em cargos ou funções de saúde pública, para os quais sejam necessários conhecimentos legais, será necessário à apresentação de títulos comprobatórios e curso de aperfeiçoamento.

Art. 331 - A Secretaria Municipal de Saúde estimulará os órgãos especializados, públicos, com o fim de manter regularmente, cursos de interesse técnico e científico, para desenvolvimento de suas atividades sanitárias.

Art. 322 - A Secretaria Municipal de Saúde deverá exigir a apresentação de diplomas ou certificados de conclusão de cursos de extensão e especialidades, para ocupantes de cargos ou funções dos serviços de saúde, para cujo exercício sejam necessários conhecimentos técnicos especializados.

CAPÍTULO V
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I
NOTIFICAÇÃO

Art. 323 - Fica a critério da autoridade sanitária a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado.

§ 1º - Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será de até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 2º - Decorrido o prazo concedido e não sendo atendida a notificação, será lavrado auto de infração e instaurado processo administrativo sanitário.

Seção II
DAS INFRAÇÕES

Art. 324 -Constitui infração toda ação ou omissão, voluntária ou involuntária, que leve a inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados por esta lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelo órgão competente, tendo em vista a melhor convivência e coexistência entre os cidadãos.

Art. 325 -Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa,concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 326 - As infrações classificam-se em:

I.leves – aquelas em que sejam beneficiados por circunstância atenuante;
II.graves – aquelas em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes;
III.gravíssimas – são aquelas que causam danos diretamente à saúde da população e/ou reincidentes.

Art. 327 -Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas às providências para a cessação da infração no prazo estipulado, a autoridades Sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo único - As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 328 -As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 1° - A prescrição se interrompe pela notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e conseqüente imposição da pena.
§ 2° - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Seção III
DAS PENALIDADES

Art. 329 -Sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, aos infratores desta lei e das normas dela decorrentes, serão impostas, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I.advertência;
II.multa;
III.redução da atividade;
IV.inutilização de produtos;
V.interdição temporária ou definitiva das atividades incompatíveis com as normas legais (federal, estadual e municipal) pertinentes a coletividade em geral bem como ao patrimônio público, mesmo que seja o problema detectado em depósitos destinados à venda tais como: galpões, residências,entre outros;
VI.cassação da licença, da autorização de funcionamento e do alvará sanitário;

VII. embargo;
VIII.apreensão dos instrumentos utilizados na prática da infração e dos produtos dela decorrentes;
IX.remoção das atividades incompatíveis com as normas estabelecidas nesta lei e das normas dela decorrentes e observados os dispostos nas leisestadual e federal;
X.reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e a coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;
XI.perda ou suspensão dos incentivos fiscais.

§ 1° - As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.
§ 2. º - A apreensão consiste na tomada dos objetos que constituem prova material de infração dos dispositivos estabelecidos nesta lei, lavrando-se termo próprio contendo a descrição dos produtos apreendidos.
§ 3. º - Para produtos em geral, cujo prazo de validade esteja expirado será feito a inutilização dos mesmos de imediato e o estabelecimento em caso de reincidência será multado em 20 UFM's. Sendo este valor multiplicado pelo número de reincidências cometidas pelo estabelecimento.
§ 4. º - Para produtos com prazo de validade não expirado, mas que apresentem irregularidades em seu rótulo e/ou embalagem quanto à composição, conservação e datas de fabricação e validade, os mesmos ficarão em poder da vigilância sanitária até recebimento das análises laboratoriais, expedidas por órgão competente.
§ 5. º - Caso as análises venham provar a irregularidade dos produtos, os mesmos, serão imediatamente inutilizados e, o proprietário será comunicado, importando na aplicação das sanções legais.
§ 6. º - Caso as análises assegurem a sanidade dos produtos o proprietário será avisado pela vigilância sanitária e poderá em 02 (dois) dias úteis, retirar o produto, caso contrário, os mesmos, poderão ser destinados a entidades beneficentes do município.

Art. 330 - A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, perdas e danos observados os limites preestabelecidos nesta lei.

Art. 331-Na aplicação das penalidades serão considerados os seguintes fatores:

I.Atenuantes:
a. Arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontaneidade em reparar ou limitar o dano causado, comunicando pessoalmente à autoridade competente;
b. Observância no imóvel, de princípios relativos à utilização adequada de recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;
c. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
d. Comunicação prévia pelo infrator de perigo eminente de degradação ambiental as autoridades competentes;
e. Colaboração com os agentes encarregados da fiscalização, e do controle ambiental.

II. Agravantes:
a) Se o infrator é reincidente ou cometer a infração continuada;
b) Ter o agente cometido infração para obter vantagens pecuniárias;
c) O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
d) Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;
e) Ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;
f) A infração atingir área de proteção legal;
g) Utilizar-se o infrator, das condições de agente público para a prática de infração;
h) O emprego de métodos cruéis no abate e captura de animais;
i) Tentativa de se eximir de responsabilidade atribuindo-a a outrem;

j) Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta lei;
k) Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
l) Dano, mesmo eventual.

Parágrafo único - Para a aplicação de grau arbitrado deverá ser considerado:

I. A maior ou menor gravidade de infração;
II. As circunstâncias atenuantes e agravantes;
III. Os antecedentes do infrator, com relação ao disposto na Lei, ou de sua regulamentação.

Art. 332 - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, às penalidades deverão ser aplicadas de imediato,sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art. 333 - O infrator que incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, se obrigará a uma pena para cada infração.

Art. 134 - São infrações de natureza sanitária:

I – Impedir, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções;
Pena:Interdição do estabelecimento e/ou multa.

II - Deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio;
Pena: Advertência, interdição de equipamentos ou do estabelecimento, apreensão com ou sem inutilização de produtos e/ou multa.

III - Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, bem como a preservação e manutenção da saúde;
Pena: Advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa.

IV - Construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:
Pena: advertência, apreensão de equipamentos, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

V - Instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos e odontológicos, institutos de estética, ginástica e de fisioterapia, serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, de substâncias radioativas ou radiações ionizantes, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:
Pena: advertência, apreensão de produtos, de equipamentos, de matérias-primas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

VI - Explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas relacionadas à saúde, com ou sem a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares

relacionadas com a saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:
Pena:advertência, apreensão de produtos, de equipamentos, de utensílios, recipientes e matérias-primas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

VII – Extrair, produzir, fabricar, transformar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, transportar, vender, ceder ou utilizar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos e de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública, sem licença ou autorização do Órgão Sanitário competente, sem a supervisão de profissional habilitado, ou contrariando o disposto na legislação pertinente.
Pena: Advertência, apreensão com ou sem inutilização do produto, interdição de equipamentos, interdição do estabelecimento e/ou multa.

VIII – Estocar ou expor à venda carnes previamente moídas.
Pena: Apreensão com inutilização dos produtos, e/ou multa.

IX - Expor à venda ou entregar ao consumo, produtos alimentícios cujos prazos de validade tenham expirado, ou apor-lhes novas datas de validade.
Pena: Apreensão com inutilização dos produtos, cancelamento da licença e/ou multa.

X – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos.
Pena: Apreensão, inutilização, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença e/ou multa.

XI – Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependa de prescrição médica, veterinária ou odontológica, sem observação dessa exigência e sem supervisão de profissional habilitado, contrariando as normas legais pertinentes.
Pena: Advertência, interdição dos produtos, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XII – Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.
Pena: Apreensão para inutilização, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XIII – Vender mercadorias não condizentes com o ramo de atividade do estabelecimento.
Pena: Apreensão dos produtos e/ou multa.

XIV – Não fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual, ou de vestimenta adequada, quando houver obrigatoriedade legal.
Pena: Advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XV - Fazer veicular propaganda de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:
Pena: advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, e/ou multa.

XVI - Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:
Pena: advertência ou multa.

XVII - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis, zoonoses e quaisquer outras, além do sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:
Pena: advertência ou multa.

XVIII – Deixar de observar as medidas de segurança, com relação a animais que possam oferecer riscos à saúde de terceiros, deixando-os soltos em vias públicas:
Pena: advertência ou multa.

XIX - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:
Pena: advertência, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

XX – Rotular alimentos, produtos alimentícios, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, produtos para saúde, saneantes, de correção estética e quaisquer outros de interesse à saúde, contrariando as normas legais e regulamentares:
Pena: advertência, apreensão com ou sem inutilização dos produtos, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXI - Construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à fiscalização da vigilância sanitária sem a prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente.
Pena: advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXII - Executar serviços de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes e produtos e/ou aplicar métodos contrariando as normas legais e regulamentares:
Pena: advertência, apreensão de produtos ou de equipamentos, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

XXIII - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à fiscalização da vigilância sanitária e de pacientes.
Pena: advertência, apreensão dos produtos e/ou multa.

XXIV - Descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário:
Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

XXV - Exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:
Pena: interdição, apreensão de equipamentos e utensílios e/ou multa.

XXVI - Proceder à comercialização de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros que estejam sob interdição:
Pena: apreensão dos produtos com ou sem inutilização, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXVII - Emitir ou despejar efluente ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em normas legais e regulamentares:

Pena: advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXVIII - Causar poluição hídrica que leve à interrupção do abastecimento público de água, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:
Pena: advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXIX - Causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:
Pena: advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXX - Causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:
Pena: advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

XXXI - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, como Orientações, Notificações ou Relatórios Técnicos de Inspeção, anteriores à instauração do Processo Administrativo Sanitário.
Pena: Advertência, apreensão de produtos ou equipamentos, interdição de equipamentos, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXXII – Transgredir outras normas legais e regulamentares, destinadas à promoção, prevenção e proteção da saúde, no que for relacionado às atribuições da Vigilância Sanitária Municipal.
Pena: Advertência, apreensão de produtos ou equipamentos, interdição de equipamentos, interdição do estabelecimento e/ou multa.

Seção IV
DAS MULTAS

Art. 335 - As multas aplicadas deverão ser pagas dentro do prazo determinado para a defesa administrativa.

§ 1. º- Se o autuado entrar com a defesa, o auto de infração acompanhará o processo administrativo, ficando interrompido o prazo para o recolhimento da multa até a decisão final.
§ 2. º- Não entrando o autuado com defesa, na esfera da secretaria dentro do prazo previsto, tornar-se-á revel, sendo-lhe aplicada à pena de confissão ficta, não podendo mais ser impugnadas as questões fáticas apontadas no auto de infração.

Art. 336 - Não entrando o autuado com a defesa, nem recolhendo aos cofres públicos a importância devida das multas nos prazos aqui estabelecidos, será a mesma inscrita na dívida ativa do município, passível de execução fiscal, nos moldes da legislação tributária municipal.

Art. 337 - A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração e levando em conta a complexidade do caso, será aplicada mediante procedimento administrativo e cobradas de acordo com a infração, de acordo com os seguintes valores:
Parágrafo Único - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária sujeitas a multa serão calculadas pela Autoridade Sanitária, observando-se o art. 331.

I.nas infrações leves, 20 a 225 UFM;
II.nas infrações graves, 226 a 500 UFM;
III.nas infrações gravíssimas, 501 a 2000 UFM.

Parágrafo Único – Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro, e em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal em triplo.

Art. 338 -Para imposição de pena de multa e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I.as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II.a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
III.os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias;
IV.a localidade e a região onde ocorrer à infração;
V.a capacidade econômica do infrator.

Art. 339 -São circunstâncias atenuantes:

I.não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
II.procurar o infrator, imediatamente, por espontânea vontade, reparar ou minimizar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado;
III.ser, o infrator, primário na prática de ilícito de natureza sanitária;
IV.a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado;

Art. 340 -São circunstâncias agravantes:

I.o infrator ser reincidente na prática de ato lesivo à saúde pública;
II.ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de qualquer produto em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
III.coagir outrem para a execução material da infração;
IV.ter a infração conseqüências calamitosas para a saúde pública;
V.deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;
VI.ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Art. 341 -Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das circunstâncias que sejam preponderantes.

CAPÍTULO III
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Seção I
NORMAS GERAIS

Art. 342 - O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta lei e de demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta lei.

Seção II
DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 343 - Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, assinada pelos técnicos que constataram a presença da infração, que deverá conter:

I – Nome do autuado ou responsável, endereço e demais informações necessárias a sua qualificação;
II – Local, data e hora em que foi verificada a irregularidade;
III – Descrição da infração e destaque dos dispositivos legais transgredidos;
IV – Penalidades a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
V –Assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;
VI – Prazo legal para defesa.

Parágrafo único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art . 344 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art . 345 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;
II - pelo correio ou via postal;
III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que afetou a notificação, acompanhado da assinatura de duas testemunhas, considerando-se o autuado por notificado na data da recusa.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

Seção III
DA DEFESA

Art. 346 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados de sua ciência.

Art. 347 - A petição de defesa, acompanhada dos documentos que a instruem, deverá ser assinada pelo autuado ou seu representante legal, e protocolada na sede da repartição que instaurou o processo.

Seção III
DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

Art. 348 - O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

§ 1° - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo,o servidor autuante terá o prazo de dez dias para se manifestar a respeito, opinando pela manutenção ou não do Auto de Infração em decorrência da defesa apresentada.
§ 2º - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem no Auto de Infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.
§ 3º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 349 - Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constarem, o Encarregado do Departamento de Vigilância Sanitária decidirá fundamentadamente, no prazo de 20 (vinte) dias do recebimento do processo administrativo sanitário.

§ 1º - As penalidades aplicadas obedecerão ao disposto no Capítulo V deste Diploma Legal.
§ 2º - A decisão de primeira instância, realizada à vista dos elementos contidos nos autos, deverá conter, com clareza, os seguintes requisitos:

I – Relatório circunstanciado do processo;
II – Os fundamentos de fato e de direito do julgamento;
III – A indicação dos dispositivos legais infringidos, bem como os que impõem a aplicação das penas;
IV – A descrição da penalidade;

§ 3º - A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.
§ 4º - A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

Art. 350 - Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de primeira instância, à autoridade superior, qual seja, Secretário(a) Municipal de Saúde.

§ 1º - O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.
§ 2º - O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente.

Art. 351 - Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 20 (vinte) dias**.**

§ 1º - A decisão de segunda instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo alterar a penalidade imposta em primeira instância, confirmar ou não a existência da infração sanitária.
§ 2º - A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão ser publicada nos meios oficiais.
§ 3º - A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.
§ 4º - A decisão de terceira instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

Art. 352 – Os prazos só se iniciam ou vencem em dia de expediente normal, na repartição em que corra o processo ou na qual deva ser praticado o ato exigido.

TÍTULO IV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 353 - Os casos omissos serão apreciados à luz do Código de Saúde do Estado do Pará, bem como da legislação federal pertinente.

Art. 354 – As atribuições da Vigilância Sanitária Municipal poderão sofrer alterações, de acordo com o disposto no Plano de Ação do Município de Itaituba, atualizado anualmente.

Art. 355 - É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, termos de interdição, termos de apreensão, de interdição cautelar e depósito, de inutilização, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

Art. 356 - A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste código.

Art. 357 - A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial, judicial ou representante do Ministério Público, nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 358 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ITAITUBA, em 29 de junho de 2016.

Dr. MANOEL CORDOVIL DINIZ
Presidente em Exercício

ANEXO I
ATIVIDADES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL
DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

Taxa de AlvaráSanitário *UFM

DISCRIMINAÇÃO	UFM
ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL (POR ATIVIDADE DESENVOLVIDA)	
ALIMENTOS	
Açougue, casas de carne	15
Bar, uisqueria	15
Comércio atacadista de alimentos/distribuidoras	20
Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – minimercados, mercearias e armazéns	10
Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados	25
Cozinhas industriais e similares	25
Depósito de alimentos	15
Fabricação de gelo comum	20
Lanchonete, pastelaria, pizzaria, casa de suco, cantinas e similares	13
Padarias, panificadoras, confeitarias e similares.	20
Peixaria (comércio de pescado e frutos do mar)	15
Quitanda (frutas e verduras)	08
Restaurante, churrascaria, buffet e similares	15
Serviços ambulantes de alimentação	08
Sorveteria/posto de venda (comércio)	10
Sorveteria (produção)	20
Transportador e/ou transportadora de alimentos (por veículo)	08
COMÉRCIO DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE	
Comércio atacadista de correlatos (produtos de uso médico/laboratorial/odontológico)	20
Comércio atacadista de cosméticos, perfumaria e produtos de higiene pessoal.	20
Comércio atacadista de produtos saneantes e domissanitários	20
Comércio de atacadistas de produtos químicos (tintas, solventes, vernizes, outros)	20
Comércio de atacadista de produtos agropecuários (sementes, mudas, alimentação animal)	20
Comércio de atacadista de produtos veterinários	20
Comércio varejista de correlatos (produtos de uso médico/laboratorial/odontológico)	15
Comércio varejista de cosméticos, perfumaria e produtos de higiene pessoal.	15
Comércio varejista de produtos saneantes e domissanitários	15
Comércio de varejista de produtos químicos (tintas, solventes, vernizes, outros)	15
Comércio de varejista de produtos agropecuários (sementes, mudas, alimentação animal)	15
Comércio de varejista de produtos veterinários	15
Comércio de embalagens	15

Depósito de cosméticos, correlatos, drogas, insumos farmacêuticos	20
Transportadora de medicamentos/correlatos/cosméticos/ saneantes (por veículo)	15
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE	
Atividade médica-ambulatorial restrita a consultas	15
Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de exames complementares	20
Atividade odontológica com e sem equipamento de raio-x, com recursos para realização de procedimentos cirúrgicos	20
Atividade odontológica com e sem equipamento de raio-x, sem recursos para realização de procedimentos cirúrgicos	15
Atividades veterinárias restritas a consultas	15
Atividades veterinárias com recursos para realização de exames complementares e procedimentos cirúrgicos (clínicas e hospitais veterinários)	20
Comércio atacadista de medicamentos (distribuidoras)	25
Comércio varejista de artigos de ótica	10
Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas (Drogarias)	20
Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas (Farmácias)	25
Consultório de psicologia e psicanálise/ fonoaudiologia/ profissionais da nutrição/ terapia ocupacional/fisioterapia	15
Ervanarias, postos de medicamentos, dispensários de medicamentos	15
Hospitais e clínicas com internamento	30
Instituto de beleza com responsabilidade médica	15
Laboratórios de análises clínicas	20
Laboratórios de anatomia patológica e citológica	20
Laboratórios/oficinas de prótese dentária	15
Laboratório de ótica	15
Posto de coleta de material biológico/sangue	10
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE	
Academia de ginástica/condicionamento físico/dança/artes marciais e similares	10
Asilos, orfanatos, albergues e estabelecimentos congêneres	15
Casa de espetáculos (Boates, casas de shows similares)	20
Cemitério, necrotério, crematório.	25
Circos, parques de diversão, cinemas, teatros e similares.	20
Clubes sociais – recreativos e associações	25
Desentupidora de rede de esgotamento sanitário	25
Estabelecimento de ensino – creches	15
Estabelecimento de ensino	15
Estabelecimento de massagem	10
Estabelecimento de tatuagem e piercing	15
Estação de tratamento de água para abastecimento público	25
Estação de tratamento de esgoto	25
Funerárias	20
[1]Hotel, dormitórios, pensões e congêneres/hospedagem (por quartos)	[1]1,5
Imunização e controle de pragas urbanas	20
Instituto de beleza sem responsabilidade médica, podológos	10
Lavanderia	10
[2]Motéis (por quartos)	[2]2

Piscina coletiva	10
Salão de beleza / manicuro / pedicuro / cabeleireiro	10
Salão de beleza para pequenos animais/Pet shop	10
Saunas e congêneres	10
Shopping (área comum) exceto estabelecimentos	12
Serviço de limpeza e conservação de ambientes	15
Serviço de coleta, transporte e destino de resíduos	25
Serviço de limpeza e/ou desinfecção de poços	20
Serviço de limpeza e/ou desinfecção de caixas d'água	20
Tabacaria	10
Unidade volante de assistência médica e/ou pré-hospitalar/ambulância (por unidade móvel)	15
Estações rodoviárias e ferroviárias	15

*UFM - Unidade Fiscal Municipal

1. UFM a ser cobrada por quarto, sendo o valor total do DAM a somatória dos valores.
2. UFM a ser cobrada por quarto, sendo o total do DAM a somatória dos valores.

ANEXO II

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE EXPEDIENTE

Taxa dos serviços de expediente *UFM

SERVIÇOS	UFM
Emissão de 2º Via de Alvará Sanitário	02
Alteração de dados cadastrais	01
Alteração/mudança de responsável técnico	01
Alteração/baixa/inclusão/ampliação de atividade	01

*UFM - Unidade Fiscal Municipal