

LEI MUNICIPAL 179/ 2011, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2011

Institui o Código de Saúde Pública e Vigilância Sanitária e Epidemiológica do Município de Bannach e da outras providencias.

Eu VALBETANIO BARBOSA MILHOMEM, Prefeito Municipal de Bannach, faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

LIVRO I
PARTE GERAL
TÍTULO I
NORMAS GERAIS SOBRE SAÚDE PÚBLICA.
CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde e com a Vigilância Sanitária e Epidemiológica do Município de Bannach, serão regidos por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela secretária Municipal de Saúde, respeitadas as legislações Estaduais e Federais.

Art. 2º - Constitui dever de o Município zelar pelas condições sanitárias em todo o território municipal, como também atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos, prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde da população.

Art. 3º- As doenças de notificação obrigatória constantes da relação elaborada pelo ministério da saúde, bem como as que possam implicar medidas de isolamento ou quarentena, deverão ser imediatamente comunicadas a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 4º- Concomitantemente com os órgãos federais e estaduais, o Município devera executar a fiscalização e controle da qualidade da água destinada ao consumo humano.

Art. 5º- é obrigatória a ligação de toda edificação considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes, exceto se houver comprovação feita através de análise que a água de poço esteja adequada ao consumo.

Parágrafo único – Na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria de saúde junto com a secretaria de Obras e Infra-Estrutura indicará as medidas a serem tomadas.

Art. 6º- Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, transportado ou posto a venda no município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária.

Art. 7º- A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste código e em condições que não traga malefícios a saúde humana.

Art. 8º - As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, sobre o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais ou instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam, ou consumam alimentos.

Art. 9º- Ficam adotadas neste código as definições constantes na legislação Federal e Estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento “in natura”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente

Art. 10º- Os gêneros alimentícios que sofram processos de acondicionamento ou industrialização na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/o exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 11º- Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como qualquer substância, insumos e outros produtos que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

Parágrafo Único – Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos a venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

Art. 12º- O destino final de qualquer produto impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela vigilância sanitária.

Art. 13º- O alimento interdito ou apreendido, após a expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo, poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Parágrafo Único – Igual procedimento deverá ser aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 14º- Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionam ou vendam alimentos, ficam sujeitos as disposições deste código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de licença sanitária, e funcionamento (alvará), expedida pelo departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria municipal de Saúde ou pelo Departamento de Coletoria e Tributação da Prefeitura.

Parágrafo primeiro – A licença prevista neste código, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento.

Parágrafo segundo – Nos estabelecimentos mencionados no “caput” será obrigatório a caderneta de inspeção sanitária, que ficará a disposição da fiscalização em lugar visível.

Art. 15º - Ficarão ainda sujeitos a regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

LIVRO II
PARTE ESPECIAL
TÍTULO I
DAS NORMAS ESPECIAIS.
CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Art. 16º- O controle sanitário no Município de Bannach tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

- I – da higiene de habitação, seus anexos e lotes;
- II – da qualidade e condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestacionais e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III – das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, de uso de aditivos alimentares;
- IV – dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos;
- V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes e recreação, das escolas, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI – das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;
- VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, academias de ginástica e outros estabelecimentos afins;
- VIII – das condições sanitárias das lavanderias de uso público;
- IX – das condições sanitárias das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- X – das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos a licença sanitária de funcionamento;
- XI – das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;
- XII – das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no Município;
- XIII – das agências funerárias e velórios;
- XIV – outras condições sanitárias de interesse da coletividade em geral não especificadas nos incisos anteriores.
- XV – das condições de higiene e sanitárias de frigoríficos e matadores;
- XVI das condições de higiene e sanitárias dos laticínios.

Parágrafo Único – Excetuando as habilitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir licença sanitária para funcionamento (alvará sanitário), renovável anualmente.

CAPITULO II DO SANEAMENTO BÁSICO.

Art. 17º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 18º - A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o Município pela secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão competente de saúde pública municipal.

Parágrafo Único – Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo riscos a saúde, comunicará os fatos aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

SEÇÃO I DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO.

Art. 19º - ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados as disposições constantes desta seção, naquilo que couber e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 20º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 21º - A execução de instalações domiciliares adequadas de reserva de água potável é de obrigação do proprietário.

Art. 22º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observadas as condições higiênicas estabelecidas nesta Lei.

Parágrafo primeiro – Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

Parágrafo segundo – Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a quinze metros dos focos de contaminação.

Parágrafo terceiro – Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Paredes impermeabilizadas até três metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tapa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçadas de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite acumulação de águas paradas.

Parágrafo quarto – Nas regiões periféricas ou faveladas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

SEÇÃO II DAS ÁGUAS SERVIDAS E RESES COLETORAS DE ESGOTO.

Art. 23º- todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema de coleta de esgotos serão obrigados a fazer a ligação no respectivo sistema, aterrando e isolando as focas existentes.

Parágrafo único – A execução de instalações domiciliares adequadas à remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações.

Art. 24º- Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas de água pluviais deverá ser desconectada desta e ligada a rede pública coletiva.

Parágrafo primeiro – Todos os prédios de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto, que deverão ser edificadas na frente de cada lote, com distância mínima de dez metros uma da outra, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com as normas técnicas.

Parágrafo segundo – Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando sua limpeza.

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

Art. 25º Toda empresa prestadora de serviços de “limpa-fossas” e desentupimento deverá ser registrada no órgão municipal de vigilância sanitária.

SEÇÃO III DA COLETA E DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS.

Art. 26º - São considerados resíduos especiais aqueles que, pela sua constituição, apresentam riscos maiores a população, assim definidos:

- I – resíduo hospitalares;
- II – resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- III – resíduos de farmácias e drogarias;
- IV – resíduos químicos;
- V – resíduos radioativos;
- VI – resíduos de clínicas e hospitais veterinários.

Parágrafo primeiro – Os resíduos de laboratórios de análises patológicas e clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados a sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

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

Parágrafo terceiro – Os recipientes deverão ser de saco plástico de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plástico.

Parágrafo quarto – As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionadas em sacos plásticos.

Art. 27º - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

Parágrafo primeiro – A autoridade sanitária deves aprovar os projetos de destino final do lixo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

Parágrafo segundo – O solo poderá ser utilizado como destino final de resíduo sólido, desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários.

Parágrafo terceiro – Na execução e operação de aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo quarto – Não é permitido o depósito final do lixo em aterros sanitários, quando estes não dispuserem de mecanismos apropriados de drenagem e tratamento do percolato e de coleta dos gases produzidos no aterro.

Parágrafo quinto – A disposição no solo de resíduo sólido ou líquido que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas só será permitida, após aprovação prévia pela autoridade sanitária.

Art. 28º - Os resíduos devem ser acumulados em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de cem litros, em recipientes providos de tampa, construídos de material

resistente e não corrosível, ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 29º - A coleta e transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas na via pública.

Parágrafo único – A coleta de resíduo de forma seletiva, sendo de responsabilidade do Poder Executiva Municipal a instalações de recipientes para a coleta seletiva.

Art. 30º - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo que na conste neste Código ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em normas técnicas especiais.

Parágrafo primeiro – O resíduo não poderá ser utilizado quando “in natura”, para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em água de superfície, bem como queimado ao ar livre.

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

TITULO II
CAPITULO I
DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, ERVANÁRIOS E SIMILARES.
SEÇÃO I
DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO.

Art. 31º - O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêutico é privativo dos estabelecimentos definidos no art. 41 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I – Farmácia;
- II – Drogarias;
- III – Dispensário de medicamentos.

Art. 32º - São permitidas as farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação Federal, especialmente a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976, a legislação estadual, este código e suas normas técnicas especiais.

Art. 33º - É facultada a farmácia ou drogaria presta o serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado.

Parágrafo primeiro – Para os efeitos deste artigo o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo segundo – É proibido o uso de agulhas ou seringas não descartável, bem como a reutilização das descartáveis.

Art.34º - A farmácia poderá manter laboratório de análise clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade de um profissional legalmente habilitado.

Art. 35º - É privativo das farmácias e dos herbanários o comércio de plantas medicinais, o qual só poderá ser efetuado:

I – Se verificado o acondicionamento adequado;

II – Se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa na respectiva embalagem.

Art.36º - Não poderá ser entregue ao consumo ou exposta a venda as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham, sido registrado pelo Ministério da Saúde.

Art.37º - É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácia ou drogaria, a venda de produtos ou correlatos não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos e que independem de receita médica.

SEÇÃO II DO COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS HOMEOPÁTICOS.

Art.38º - O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código.

Parágrafo primeiro – A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas prescritas, com obediência a farmatécnica homeopática.

Parágrafo segundo – A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do Ministério da Saúde.

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

Art.39º - É permitido as farmácias homeopáticas manter seções de venda de correlatos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

SEÇÃO III DO LICENCIAMENTO.

Art. 40º - O comércio de drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimento licenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com o disposto na legislação federal, estadual, neste Código e normas complementares.

Art. 41º - O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

- I – Prova de constituição da empresa;
- II – Prova de relação contratual entre a empresa e seu responsável técnico, caso este não integrar a empresa na qualidade de sócio;
- III – Prova da habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia;

Parágrafo primeiro – Tratando-se de herbanário o pedido de licença será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 42º - São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

- I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
- II – Instalação independente e equipamentos que satisfaçam os requisitos técnicos da manipulação;
- III – Assistência de técnicos responsáveis.

Art.43º - A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por igual período.

Art.44º - A revalidação da licença deverá ser requerida até noventa dias antes do termino de sua vigência.

Parágrafo primeiro – Somente será concedida a revalidação se constatado o cumprimento das condições exigidas para a licença através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.

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

Art. 45º - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompido pela transferência da propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 46º - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso constante na licença não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada a prévia aprovação do órgão competente.

Art.47º - O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 dias terá sua licença cancelada.

Parágrafo único – O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária.

Art. 48º - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único – No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão de vigilância sanitária, assegurada ampla defesa aos responsáveis.

SEÇÃO IV DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA.

Art.49º - as farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Art. 50º - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêutico.

Art.51º - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade, ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

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

SEÇÃO V DA FISCALIZAÇÃO.

Art.52º - Observado o disposto na legislação federal, especialmente o contido na Lei 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanentemente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda de medicamentos destinados ao consumo público.

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

Parágrafo segundo – O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equipamentos e os demais sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação, obedecerá às disposições da legislação federal específica e normas complementares a essa.

Parágrafos terceiro – A receita de qualquer medicamento, sob pena de não ser aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I – Ser escrita em tinta ou digitada, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais.

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

III – Data e assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição do respectivo conselho profissional, bem como ainda no cadastro de pessoas físicas do Ministério da Fazenda.

Parágrafo quarto – A receita e o código para aviamento na farmácia privativa da instituição somente poderá ser prescrita por profissional vinculado a área hospitalar.

Parágrafo quinto – Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art.53º - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art.54º - A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o controle dos medicamentos que estiverem com prazo de validade vencido, mediante laudo de apreensão.

Art. 55º - As farmácias e drogarias serão obrigadas a realizar plantão pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto a comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, observadas as prescrições do Código de Posturas do Município.

Art.56º - Os locais para instalação de farmácia e drogarias observarão as exigências especificadas em normas técnicas baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde e Código de Posturas Municipal.

CAPÍTULO II DOS PRODUTOS SANEANTES, ESTABELECIMENTOS APLICADORES DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

Art. 57º- A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes como definiu na Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976 somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal, observado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 58º- Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos a venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo único – Considera-se produto domissanitários o desinfetante ou congêneres destinado a aplicação em objetos inanimados e em ambientes.

Art. 59º- A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no conselho regional de classe e no órgão de saúde do Município.

Art. 60º- Para obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazer as exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residência:

I- Prova de constituição de empresa.

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

Art. 61º- Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas normas técnicas especiais.

Art. 62º- A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambientes de uso coletivo, só poderão ser executados por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do município.

Art. 63º- Os estabelecimentos mencionados neste capítulo deverão contar com um responsável técnico habilitado na forma da Lei.

Art. 64º- As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização, só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado no trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas utilizadas, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo conselho regional, endereço da empresa e número de inscrição estadual e municipal, se for o caso.

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

Art. 65º Para o registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á;

I – Prova de constituição da empresa;

II – Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem utilizados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

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

Art. 66º- O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento do estabelecimento em causa devera pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de representar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeita a multa e interdição temporária do estabelecimento ate a devida regularização, no caso de inobservância no disposto neste artigo.

Art. 67º- Além das disposições previstas neste código, poderão ser observadas as determinações constantes na legislação federal, para a aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO III

DOS LABORATORIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS OU PATOLOGIA CLÍNICA, DE HEMATOLOGIA, DE ANATOMIA PATOLOGICA, DE LIQUIDO CÉFALO-RAQUIDIANO, DE RADIOSOTOLOGIA E CONGÊNERES.

Art. 68º- Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de liquido cefalorraquidiano, de radiosotopologia “in vitro” e “in vivo” e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com

suas especializações definidas, sob a responsabilidade profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

Parágrafo primeiro – A presença do responsável técnico ou do seu substituto legal será obrigatoriamente durante todo o horário de funcionamento.

Parágrafo segundo – Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que conte com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 69º- Os estabelecimentos de que tratam este artigo, deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinado ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados a qualificação do paciente e o material examinado.

CAPÍTULO IV DOS LABORATÓRIOS INDUSTRIAIS FARMACÊUTICOS, DOS PRODUTOS DE TOUCADOR

Art. 70º- Caberá a farmacêutico legalmente habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

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

Art. 71º - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio de firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviços, aprovado pelo conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 72º - Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparado oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a este equiparados, bem como outros sujeitos a fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 73º - Para fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

Parágrafo primeiro – A Câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo será independente e terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimento de azulejos branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

Parágrafo segundo – As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente à do instrumental e aparelhagem necessária ao enchimento de ampolas e outras atividades industriais que se processarem nas referidas salas.

SEÇÃO I DOS PRODUTOS DE TOUCADOR.

Art. 74º - Qualificam-se como produtos de toucador os cosméticos, os produtos de higiene, perfumes e congêneres, conforme as conceituações e definições constantes da Lei Federal 6.360, de 23 de setembro de 1976 e seu Regulamento.

Art. 75º - Os produtos de toucador como qualificados na legislação federal específica que interessam a medicina e a saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos a venda mediante a licença dos órgãos sanitários Federal, Estadual e Municipal.

Art. 76º - Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoques cosméticos, produto higiênico, perfumes e congêneres destinados ao comércio em geral, está sujeito ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de saúde do Município.

Art. 77º - para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde Federal, Estadual e Municipal, os responsáveis deverão contar com licença técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender as exigências quanto as instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

Parágrafo único – Poderá também o químico devidamente habilitado responder pela direção técnica e pela fabricação de produtos de toucador.

CAPITULO V DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA.

Art. 78º - Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 79º - Os estabelecimentos de que trata este capítulo, terá livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento autenticado pela autoridade sanitária competente e por esta rubricadas, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando obrigatoriamente a data, o nome do médico que prescreveu, o número de inscrição do Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 80º - O médico responsável pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente para anotação.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA.

Art. 81º - Os estabelecimentos de assistência odontológicas oficiais e particulares terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e estar devidamente rubricado para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 82º - Os estabelecimentos de assistência odontológica deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários as suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 83º - Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão competente para anotação.

Art. 84º - Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, pronto-socorro e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único – Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário dentário de seus clientes.

CAPÍTULO VII DOS LABORATÓRIOS E OFICINAS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA.

Art. 85º - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença do profissional responsável.

Art. 86º - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além de instalações adequadas, deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários as suas finalidades mantidas em perfeitas condições.

Art. 87º - Os laboratórios e oficinas de próteses odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados.

Art. 88º - Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão competente para anotação.

CAPÍTULO VIII DAS CASAS DE ARTIGOS CIRURGICOS, ORTOPÉDICOS, FISIOTERAPÊUTICOS E ODONTOLÓGICOS.

Art. 89º - Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 90º - Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da prova de constituição da empresa.

Art. 91º - Os estabelecimentos de que trata este capítulo não poderão vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição médica.

Art.92º - As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

CAPÍTULO IX DOS CONSULTÓRIOS DE PSICOLOGIA.

Art. 93º - Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo único – Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo, será necessário o requerimento do psicólogo devidamente habilitado, juntando, para tanto, a documentação exigida pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO X DOS ESTABELECIMENTOS DE ÓTICA.

Art. 94º - Além das disposições contidas na legislação federal e estadual, os estabelecimentos de ótica deverão obedecer as determinações desta Lei, no que lhe for aplicável.

Art. 95º - Nenhum estabelecimento ótico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

Art. 96º - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, será necessário requerimento do responsável e apresentação de documento obrigatório de constituição e legalização da entidade, entre outros documentos exigidos pela vigilância sanitária.

Art. 97º - O responsável técnico que requerer a licença para o funcionamento, pode pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua empresa, se não a qual não poderá continuar.

Art. 98º - O estabelecimento de ótica, em caso de transferência de local, tem que avisar a vigilância sanitária e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 99º - O estabelecimento não poderá utilizar qualquer instalação ou aparelhagem a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de propagandas, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou óticas.

Art. 100º - As óticas ou sucursais dos estabelecimentos óticos são considerados autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 101º - A inspeção do registro e licença, o estabelecimento de ótica tem que ter o mínimo de material indispensável para o aviamento de atendimento, além de possuir livro autenticado pela autoridade de transcrição do receituário.

Art. 102º - Os artigos inscritos ao presente código o comércio de óculos com lentes e óculos sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de grau.

Art. 103 – Tem que ter um técnico responsável pelo estabelecimento licenciado; para fabricação e abrigo de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de armazenamento.

Art. 104 – As formulas de óticas constantes da prescrição médica; lentes iguais, de lentes corretoras, a venda de óculos e de conserto e adaptação das armações de óculos e adereços.

Parágrafo único – A empresa tem que ter o livro de registro de receituário.

Art. 105º - O estabelecimento que fabricarem ou negociarem com artigos impermeabilizados, paredes pintadas a óleo, em cores escuras, dois metros é área mínima de dez metros quadrados.

Parágrafo único – A ótica deverão ter no mínimo duas salas, uma destinada ao atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

CAPITULO XI MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES.

Art. 106º - Os estabelecimentos privados ou oficiais, cooperativas, entidades, companhias, empresa de economia mista, estatais, autarquias, que fabriquem, fracionem, manipulem e comercializem produtos de uso veterinários, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciado pelo órgão de vigilância sanitária municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

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

Art. 107º - Para o licenciamento desses estabelecimentos, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável, se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 108º - A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 109º - Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinado ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste código e suas normas especiais.

Art. 110º - Os canis de hospitais e clínicas veterinárias, devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável.

Art. 111º - Os canis devem ser providos de esgotos ligados a rede pública, dispor de água corrente e de sistema de quadro de ventilação.

CAPÍTULO XII DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADE E CONGÊNERES.

Art. 112º - Os hospitais, casas de saúde, maternidade, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviços de saúde em regime de internação ou ambulatório, somente poderão funcionar depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

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

Art. 113º Para fim de licenciamento os estabelecimento de saúde deverão satisfazer os requisitos e condições, normas e padrões baixados pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPITULO XIII

DOS ÓRGÃOS EXECUTIVOS DE ATIVIDADES HEMOTERÁPICAS.

Art. 114º - Entende-se por atividades hemoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 115º - Os locais destinados a instalação dos órgãos executivos de atividades hemoterápicas, de caráter não industrial devem dispor de espaço que permita o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere, dentre outras, a planta física, revestimento, iluminação, ventilação, controle térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto ao serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitária para o uso do pessoal e dos doadores.

Art. 116º - Os bancos de sangue e serviços de hemoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividade hemoterápica no Município, ficam sujeitos a licença da vigilância sanitária.

Art. 117º - Sem prejuízo do disposto no artigo anterior para fins de licenciamento, os órgãos executivos de atividade hemoterápicas obedecerão às exigências especificadas em normas técnicas especiais a serem baixadas pela Secretaria municipal de Saúde.

CAPITULO XIV DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA.

Art. 118º - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 119º - O estabelecimento a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderá funcionar com a presença do (a) fisioterapeuta.

Art. 120º - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverão ser mencionados com destaque a expressão “sob responsabilidade técnica”, seguida do nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 121º - Os institutos e clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e de encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, bem como do médico que prescreveu o tratamento.

Art.122º - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários as suas finalidades, pias com água corrente, mesas com tampa e pés de material liso, resistente e impermeável de forma a não dificultar a sua higiene e limpeza.

Art. 123º – Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPITULO XV DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE.

Art. 124º - São profissionais ligados a saúde e, portanto, sujeitos a fiscalização e as normas desta lei, médicos, odontólogos, farmacêuticos, oficiais de farmácia, provisionados, técnico em prótese dentaria, enfermeiros e similares, tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratórios e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicuros, técnicos em higiene dental, assistentes sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos e outros a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único – estão sujeitos a sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO III DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

ART. 125º - As ações relacionadas com o controle das doenças transmissíveis, inclusive a vigilância epidemiológica a aplicação da notificação compulsória, ao programa de imunização e ao atendimento de agravos coletivos a saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública no território do Município de Bannach, reger-se-ão pelo disposto neste título.

Parágrafo único – ficam adotados por este código os conceitos de doenças transmissíveis, seu tratamento, período de isolamento, autoridade sanitária, desinfecção, quarenta, quimioprofilaxia, epidemia e outros, os constantes da Lei Federal nº 6.259 de 30 de outubro de 1975 e seu regulamento.

CAPÍTULO II DA NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE DOENÇAS.

Art. 126º - A ação de vigilância epidemiológica inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisa, inquérito, investigações, levantamentos e estudos necessários a propaganda e a avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Art. 127º - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, no território do Município, definir, em ato próprio, as unidades de vigilância epidemiológica integrantes da rede de serviços de saúde, sua estrutura e responsáveis pelas ações de vigilância epidemiológica.

Parágrafo único – As ações de vigilância epidemiológica compreendem:

- I – Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;
- II – Diagnostico das doenças que estejam sob o regime de notificação compulsória;
- III- Averiguação da disseminação das doenças de notificação e a determinação da população em risco.
- IV – Proposição e execução de medidas pertinentes ao controle de doenças transmissíveis.

Art. 128º - É dever de todo cidadão comunicar a autoridade sanitária local a ocorrência de caso de doença transmissível, sendo que os médicos e profissionais de saúde são obrigados a fazer essa comunicação.

Art. 129º - Notificado em caso de doença transmissível, ou observado, de qualquer modo, a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete a autoridade sanitária a adoção das medidas adequadas.

Art. 130º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por notificação obrigatória a comunicação a autoridade competente, dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados das doenças constantes de normas técnicas especiais.

Art. 131º - As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério da Saúde.

CAPITULO III DAS VACINAS DE CARÁTER OBRIGATÓRIO.

Art. 132º - A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Município, nos termos da Lei Federal nº 6.259 de 30 de outubro de 1975.

Art. 133º - Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsável, têm o direito de exigir o comprovante de vacinação.

CAPITULO IV DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

Art. 134º - As Secretarias Municipais de Saúde e Educação promoverão e orientarão ampla educação sanitária da população, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

Parágrafo primeiro – A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando as crianças e jovens, mais suscetíveis a criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde como um todo.

Art. 135º - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executada pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Educação do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

I – Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;

II – Treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde.

Art. 136º - O órgão técnico de educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das Secretarias de Saúde e Educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades sanitárias.

Art. 137º - Os programas para os desenvolvimentos das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

TITULO IV DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. CAPITULO I CONSIDERAÇÕES GERAIS.

Art. 138º - Os assuntos pertinentes a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regulamentados em todo o Município pelas disposições deste Código.

Parágrafo único – Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivo intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rotulo, embalagem, propaganda órgãos competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controle, análise fiscal, estabelecidos no Decreto – Lei Federal nº 986 de 21 de outubro de 1969, e demais dispositivos legais posteriores ficam adotados por esta lei.

Art. 139º - Para os efeitos deste Código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

I – Houver sido misturado ou acondicionado com substância que modifiquem suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;

- II – Houver sido retirado qualquer elemento de sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;
- III – Houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizadas pelas normas sanitárias de modo a suprir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo a saúde;
- IV – O seu volume, peso ou medida não corresponder as quantidades.
- V – Forem apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto a sua procedência, origem, composição ou finalidade.

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

- I – Comércio ambulante – Toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias ou logradouros públicos ou que realize venda a domicílio;
- II – Serviços temporários – Os estabelecimentos, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por período que não exceda há 21 dias e que esteja ligado a atividades festivas.

CAPITULO II DA VIGILANCIA E FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS.

Art. 140º - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 141º - A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, comercializem ou consumam alimentos.

Parágrafo primeiro – além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, deveram ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo segundo - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Parágrafo terceiro – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 142º- Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

Parágrafo primeiro – No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e saco destinado a acondicionamento de lixo.

Art. 143º- É proibido manter no mesmo contendor, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos ou substancias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 144º- Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

Art. 145º- Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art.146º- Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 147º- As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens que venham a entrar em contatos com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, deposito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, devendo ser mantidas limpas, livre de poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 148º- Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelo abastecimento onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 149º- Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeitos a fiscalização.

Art. 150º- No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 151º- Nenhum alimento poderá ser exposto a venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 152º- A critério da autoridade sanitária poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 153º- Os alimentos suscetíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos, lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração conservada.

Art. 154º- O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeiras e conservados rigorosamente limpos.

Art. 155º- O destino dos restos de alimento, sobras e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou processe os produtos, devem obedecer as técnicas recomendadas autoridade sanitária.

Art. 156º- Na vigilância sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observação, dentre outros, os seguintes aspectos:

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

II – Procedimentos de conservação em geral.

III – Menções na embalagem dos alimentos exigidos pela legislação federal pertinente.

IV – Validade dos produtos.

V – Normas sobre construções e instalações sobre o ponto de vista sanitário, dos locais onde se exerça as atividades respectivas.

CAPÍTULO III COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 157º- Compete a autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes, para efeitos de análise fiscal.

Art. 158º - A coleta de amostra será feita sem a apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

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

Art. 159º - A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará auto de coleta de amostra em três vias, assinados por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

Parágrafo primeiro – A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em três partes, tornada individualmente inviolável ou autenticada no auto da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo segundo – As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequadas a realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

Parágrafo terceiro – Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir, respectivamente, a coleta das amostras de que trata o parágrafo primeiro deste artigo ou a sua conservação na condição em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

Art. 160º - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em três vias no mínimo, a autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e a outra ao produtor e/ou comerciante do alimento e com a terceira via instruirá o processo, se for o caso.

Parágrafo primeiro – Se a análise comprovar infração a qualquer preceito deste Código, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará o auto de infração.

Parágrafo segundo – Constará do auto de infração o prazo de dez dias para que o infrator interponha recurso.

Parágrafo terceiro – No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 horas.

Parágrafo quarto – Decorridos os prazos de que trata os parágrafos segundo e terceiro deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerimento para perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento as medidas legais cabíveis.

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

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

Art. 161º- A perícia de comprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado que tenha realizado análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

Parágrafo segundo – Serão fornecidas todas as informações pelo perito do requerente, inclusive relativos a análise fiscal condenatória e de mais documentos que julgar necessários.

Parágrafo terceiro – O possuidor ou responsável pelo produto apresentará amostra, sob guarda, na da fixada, para perícia de contraprova.

Parágrafo quarto – A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

Parágrafo quinto – Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o auto de infração e efetuado nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

Parágrafo sexto – Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

Art. 162º- Aplicar-se-á a contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, ou se houver anuência dos peritos poderá ser empregada outra técnica.

Art. 163º- Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória a autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo primeiro – O recurso de que trata este artigo, deverá ser interposto no prazo de cinco dias, contados da data de seu recebimento.

Parágrafo segundo – A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de cinco dias, contados da data de seu recebimento.

Parágrafo terceiro – esgotado o prazo referido no parágrafo anterior, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

CAPÍTULO IV QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

ART. 164º- Só poderão ser dados a venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

- I – Estejam em perfeito estado de conservação.
- II – Por sua natureza, posição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer outras atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos a saúde, não tenham seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante.
- III – Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV – Obedeçam as disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 165º- São considerados impróprios pra o consumo, os alimentos que:

- I – Contenham substancias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam torná-los prejudiciais a saúde do consumidor;

- II – Transportem ou contenham substâncias tóxicas, para as quais não tenham sido estabelecidos limite de tolerância ou que os contenham acima do limite estabelecido;
- III – Contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- IV – Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- V – seja composto no todo, ou parte, se substâncias em decomposição;
- VI – Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como; umidade, luz, ar, enzimas, microorganismos e parasitas, bem como tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição;
- VII – Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;
- VIII – Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenha morrido no abate, ou animal enfermo
- IX – Tenham sua embalagem constituída, no todo em parte, por substância prejudicial a saúde;
- X – Estejam a venda sem a devida proteção.

Art. 166º- Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza e composição, por ação de temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 167º- Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

- I – Cujos os componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outro de qualidade inferior;
- II – Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração;
- III – Que se constituíram, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e numerais alterados.

Art. 168º- Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I – Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;
- II – Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;
- III – Não estiverem rotulados, quando desobrigados, não poder ser comprovada sua procedência;
- IV – Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO V NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 169º- Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidos neste capítulo, é proibido:

- I – Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração de outros produtos alimentícios;
- II – Na elaboração de massas e recheios de pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;
- III – Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV – Utilização de gordura e de óleo de fritura em geral, assim que apresentar sinais de saturação, modificações ou presença de resíduos queimados;
- V – Manter acima de dezesseis graus Celsius a margarina e acima de dez graus Celsius a manteiga;
- VI – Manter acima de dez graus Celsius a manteiga e queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;
- VII – Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada;
- VIII – Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada, ou outro tipo de avaria na mesma.

Art. 170º- Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas vitaminas, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedeceram as seguintes exigências no seu preparo:

- I – Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – Serão usados em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação;
- III – Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável.

Art. 171º- Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I – Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – A cana-de-açúcar destinada a moagem deverá sofrer a seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III – O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar por coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;
- IV – A estocagem e a raspagem da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- V – Os resíduos da cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das suas atividades comerciais ou industriais diárias, sempre que se fizer necessário;
- VI – Quando o gelo for usado na composição e resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável;
- VII – Os engenheiros deveram ter calha de material inoxidável;

Art. 172º- Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deveram possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C.

TÍTULO V
DAS BEBIDAS E VINAGRES.
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 173º- Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da união ou por ela delegado.

Parágrafo único – Para efeito deste código, bebidas e vinagres são produtos refrescantes, aperitivos ou estimulantes destinados a ingestão humana no estado liquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e padronização prevista na legislação federal pertinente.

Art. 174º- É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em deposito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições neste código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 175º- A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do município, devera obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixada pelo órgão competente.

CAPÍTULO II
DA VIGILANCIA DE BEBIDAS E VINAGRES.

Art. 176º- Par efeito de análise fiscal ou de rotina será realizada a coleta de amostra e bebidas destinadas ao comércio e consumo.

Parágrafo primeiro – As amostra de cada produto serão compostas de três lotes, e cada lote apresentara uma amostra não inferior a dois tipos de produto colhido.

Parágrafo segundo – A amostra devera ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado, e na ausência ou na recusa deste, de duas testemunhas, se for possível.

Parágrafo terceiro – Um dos lotes será utilizado na analise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o ultimo ficara no poder do interessado para perícia de contraprova.

Parágrafo quarto – O resultado da análise fiscal devera ser conhecido no prazo Maximo de trinta dias, contados da data de coleta da amostra do produto.

Parágrafo quinto – Realizada a análise, o laboratório oficial emitirá o respectivo laudo em três vias, enviara uma via ao fabricante, outro ao responsável pelo produto, mantendo a terceira via em poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 177º- O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova dentro do prazo de cinco dias, contados do recebimento da análise condenatória.

Art. 178º- A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial credenciado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

Parágrafo primeiro – A perícia de contraprova não excedera o prazo de trinta dias contados da data de requerimento.

Parágrafo segundo – não será realizada perícia de contraprova se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

Parágrafo terceiro – Na hipótese do parágrafo anterior será lavrado auto de infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

Parágrafo quarto – Da perícia de contraprova serão lavrados laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia a autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

Parágrafo quinto – Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por terceiro perito, eleito de comum acordo, ou, em caso negativo, designado pela secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com assistência dos peritos anteriormente nomeados.

Parágrafo sexto – Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

TÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS.
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 179º - Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, depósito ou venda de alimento, bem como todos os demais produtos de interesse da saúde públicos aqui regulamentados e aos que vierem a ser regulamentados por normas técnicas, deverá possuir:

- I – Licença de funcionamento sanitário ou alvará sanitário;
- II – Certificado de inspeção sanitária;
- III – Água corrente potável;
- IV – Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art. 180º - Nos locais em que fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I – Ter em depósito substância nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.
- II – Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III – Varrer à seco;
- IV – Uso de copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, rachados ou defeituosos;
- V – Comunicar diretamente com a residência;
- VI – Permanência de qualquer animais estranhos as atividades do estabelecimento.

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

Parágrafo segundo – os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimento constantes deste capítulo, deverão estar em perfeito estado de conservação e a atender ao fim a que se destinem.

Art. 181. – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão observar as seguintes normas:

- I – Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para escoamento de água;
- II – Paredes impermeabilizadas com azulejo ou material adequado, na cor clara, altura de dois metros;
- III – Teto liso, de material adequado, pintado de cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV – Abertura teladas com tela aprova de insetos;
- V – Água corrente, quente e fria;
- VI – Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII – Mesas de manipulação construídas somente de pés e tampos;
- VIII – Filtro para água que atenda a demanda.

Art. 182º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I – Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para escoamento de água;
- II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou matérias eficientes, a altura mínima de dois metros, na cor clara, e o restante das paredes pintadas de cor clara;

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

Iv – Ventilação adequada.

Art. 183º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

II – Estrados para sacarias;

III – Paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até altura mínima de dois metros, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

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

V – Ventilação adequada.

Art. 184º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os vestiários deverão possuir:

I – Cômodos separados por sexo;

II – Paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de dois metros, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

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

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

V – Porta provida de mola.

VI – Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifes, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casa de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DOS AÇOUGUES, DEPOSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNE, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 185º- além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

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

II – Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III – Ganchos de material inoxidável, inócuo ou inatacável para sustentar a carne quando utilizados de desossa;

IV – Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantida obrigatoriamente fechada.

Art. 186º- É proibido no estabelecimento:

I – O uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica ou similar;

II – A cor vermelha e seus matizes no revestimento do piso, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carne e iluminação;

III – Dar ao consumo carnes, pescados, aves, derivados de natureza clandestina, que não tenha sido submetidos a inspeção sanitária municipal, sob pena de apreensão e multa.

Art. 187º- Os veículos para transportes, entregas e distribuição de carnes, pecados, frangos, derivados, serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELÁRIAS, VITAMINAS, DIVE IN, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 188º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão possuir:

I – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outro rigorosamente limpos, logo após a suas utilizações por cada consumidor;

II – Estufa para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º Celsius, quando for o caso;

CAPÍTULO IV

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENÇÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES.

ART. 189º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão possuir:

I – A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo de dois metros com azulejos de cor clara, ou material, eficiente e o restante das paredes pintado de cor clara;

II – Teto liso pintado de cor clara;

III – As instalações sanitárias, além das disposições exigidas neste código, deverão ser separadas por sexo;

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

Art. 190º- As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais moveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 191º- As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável, impermeável, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem, as paredes ate dois metros de altura, no mínimo, impermeabilizadas por azulejos ou material eficiente em cor clara, sendo o restante das paredes pintadas de cor clara e dispor de:

I – Local para lavagem e secagem de roupas;

II – Depósitos de roupas servidas;

III – Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

CAPÍTULO V DAS PADARIAS, BOMBONNIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.

Art. 192º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão possuir:

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

II – recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inacatável, ou feito de igual material, para guarda de farinhas, açúcares, fubás e congêneres.

Parágrafo único – É proibido ainda, aos estabelecimentos a que se refere este capítulo, manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

CAPÍTULO VI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS.

Art. 193º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão possuir:

I – Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

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

CAPÍTULO VII DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES.

Art. 194º- Os trailers comércio ambulante e congêneres, obedecerão dentre outras prescrições desta Lei, o disposto neste artigo:

Parágrafo primeiro – No comércio ambulante é tolerado a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

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

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

Parágrafo segundo – A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

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

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

III – Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis;

IV – Os alimentos aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V – Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em geladeiras;

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

CAPÍTULO VIII DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTEZANATO E SIMILARES.

Art. 195º- A venda de qualquer alimento nas feiras livres ficará sujeita a prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato próprio do poder executivo.

Art. 196º- Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos a que se refere este capítulo, deverão estar agrupados de acordo com sua natureza e protegido da ação dos raios solares, chuvas e outros intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

CAPÍTULO IX

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASA DE ESPETACULO E SIMILARES.

Art. 197º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão atender as exigências deste capítulo.

Art. 198º- As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir a sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 199º- O sistema de suprimento de água e instalação de esgotamento não deverão permitir a interconexão com a rede de esgoto comunitário.

Art. 200º- Os tanques deverão ter o suprimento de água alimentado por processo de circulação.

Art. 201º- As piscinas constarão de vestiário e conjuntos de instalações sanitárias.

Art. 202º- A qualidade da água da piscina devesa obedecer aos seguintes requisitos:

- I – O PH da água devesa ficar entre sete e oito;
- II – A concentração de cloro na água será de quatro décimos a dois miligramas por litro;
- III – A concentração de nitrito não devesa ser superior a um décimo de parte por milhão.

Art. 203º- A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos e outros agentes de desinfecção da água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 204º- As piscinas estarão sujeitas a interdição pelo não cumprimento das prescrições deste código, devendo a interdição vigorar ate que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art. 205º- O não cumprimento da interdição referida no artigo interior resultara em multa, aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 206º- Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo.

Art. 207º- Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para o efeito de funcionamento.

Art. 208º- Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra o disposto neste código.

Parágrafo único – Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverá satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Art. 209º- As creches deverão atender no que couberem, as disposições deste código, e as seguintes:

- I – Berçário com área mínima de seis metros quadrados por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes a distância mínima de 50 cm;
- II – Saleta para amamentação, com área mínima de seis metros quadrados, providas de cadeiras ou banco com encosto para que as mulheres possam amamentar os seus filhos;
- III – Cozinha com área mínima de quatro metros quadrados, no mínimo;
- IV – Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de três metros quadrados;
- V – Instalações sanitárias para o uso das mães e pessoal da creche.

Art. 210º- Os asilos, albergues, orfanatos e instituições congêneres, além das demais disposições deste código, no que lhes for aplicáveis, deverão atender as seguintes exigências:

- I – Terem os dormitórios áreas de seis metros quadrados, quando destinadas a uma pessoa, e quatro metros quadrados por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;
- II – Terem cozinha e anexos com área mínima de cinco metros quadrados por pessoa assistida;
- III – Terem refeitório com área mínima de cinco metros quadrados;
- IV – Terem as instalações sanitárias na forma prevista na legislação específica;
- V – Terem, quando destinadas as menores, áreas de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para o estabelecimento de ensino.

CAPÍTULO X

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASA DE MASSAGEM, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES.

Art. 211º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima deverão possuir:

- I – Pentas, navalhas e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após cada uso, através de processos físicos ou químicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II – toalhas devem ser substituídas após a utilização;
- III – Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados.

Art. 212º- As casa de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

- I – As banheiras serão de material impermeável ou outro aprovado pela autoridade sanitária, e serão lavados e desinfetados após cada banho;
- II – O sabonete será oferecido a cada banhista;
- III – As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem lavadas;
- IV – É proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária infecto-contagiosa.

Art. 213º- As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código, devendo ainda a serem adotadas de reservatórios de água, com a capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada.

CAPÍTULO XI DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES.

Art. 214º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensinos e similares deverão ter edificações providas de instalações sanitárias de forma a satisfazer as exigências na legislação específica.

Parágrafo primeiro – Os compartimentos ou locais destinados a preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Parágrafo segundo – Nos internatos, serão observados ainda as condições referentes a habitação dos dormitórios coletivos quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, nos que lhes for aplicável.

Parágrafo terceiro – Os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão possuir extintor de incêndio, em numero a ser estabelecido pela autoridade sanitária, sendo que os mesmos deverão estar sempre dentro do prazo de validade e recarregados.

CAPÍTULO XII DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 215º- Além das disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima obedecerão ao disposto neste capítulo:

Parágrafo primeiro – Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável, ate a altura de dois metros.

Parágrafo segundo – No caso de deposito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos de cor clara ou material eficiente, no mínimo ate dois metros de altura e o restante das paredes pintadas em cor clara, inclusive o teto.

Art. 216º- É proibido nos estabelecimentos supramencionados:

I – Expor a venda ou ter em deposito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem a confusão com gêneros alimentícios e bebidas.

CAPÍTULO XIII DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE ANATOMIA, PATOLOGIA E CEMITÉRIOS

Art. 217- As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos as disposições deste Código, no que couber, a critério da autoridade sanitária especificamente as disposições deste capítulo.

Art. 218º- Fica temporariamente proibido o embalsamento e o tamponamento de cadáveres nas agencias funerárias.

Art. 219º- Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agencias funerárias.

Art. 220º- Os locais destinados a velório devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo ao menos de:

- I – Sala de vigília com área não inferior a vinte metros quadrados;
- II- bebedouros.

Art. 221º- Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter, pelo menos:

I – Sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, e neste devera existir pelo menos:

- a) Mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo o mesmo feito ou revestido de material liso, impermeável e lavável;
- b) Lavabo e/ou pia com água corrente e dispositiva que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso.

II – Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com a área mínima de oito metros quadrados;

III – Crematório;

IV – Tanque para tratamento.

Art. 222º- Os cemitérios somente poderão ser construídos com autorização do poder publico municipal.

Art. 223º- Nenhum regulamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários e legais.

Art. 224º- As sepulturas comuns (covas simples) obedecerão as dimensões mínimas de dois metros de comprimento, por um metro e oitenta de profundidade, e, oitenta centímetros de largura, distanciadas uns dos outros, em todos os sentidos, no mínimo sessenta centímetros.

Parágrafo primeiro – Quando se tratar de cadáveres de criança ou recém nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo segundo – No caso de produtos de aborto, embrião ou feto e de membros extirpados, serão seguidos os ditames na legislação federal.

Art. 225º- Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüência de doença transmissível, epidêmica ou endêmica, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 226º- As transladações serão efetuadas decorridas três anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis, ou de cinco anos, quando for este caso.

Art. 227º- A pedido das autoridades sanitárias ou policiais a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se fora para esclarecimento de diagnostico ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Art. 228º- O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária.

Art. 229º- O transporte de cadáveres ou restos mortais, após exumação, de um para outro Município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

Art. 230º- As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

Art. 231º- Os administradores, proprietários, gerente ou responsável por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações, que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos as obrigações deste código.

Art. 232º- Para o exercício das atividades a seguir relacionadas será obrigatório carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, a saber:

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

Art. 233º- A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de saúde terá validade por 365 dias, devendo ser renovada dentro desse prazo.

Art. 234º- Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, adicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Art. 235º- Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, infecção respiratória e outras doenças, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 236º- As pessoas que manipulem alimentos, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza sanitária dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

- I - Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II – Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuários adequados, de cor clara;
- III – Usar gorro ou outro dispositivo de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvida na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;
- IV – Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes das atividades;
- V – Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
- VI – Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele superveniente durante o serviço, devera o funcionário afastar-se imediatamente do local de manipulação de alimentos;
- V II – Não fumar, mascar goma ou outras praticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazer, todavia em locais especiais e desde que , após a pratica, lavem as mãos;
- VIII – Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- IX – Quando em contato diretamente com alimentos, ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barba aparadas e protegidas.

Parágrafo único – Ao empregado responsável pela caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras, sendo vedado qualquer contato com alimentos.

Art. 237º- É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

TÍTULO VII
DO CONTROLE DE ZONOSSES.
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS.

Art. 238º- O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do Município, são definidas neste Título.

Art. 239º- Para efeitos deste Código, entende-se por:

- I – Zoonoses: infecções ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;
- II – Agente sanitário: funcionário da Secretaria de Saúde responsável pelo controle de zoonoses;
- III – Órgão sanitário responsável: aquele responsável pela coordenação e controle de zoonoses, Secretaria de Saúde.

Parágrafo único – Constituem objetivos básicos das ações de controle de prevenção de zoonoses a prevenção da saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da saúde pública veterinária.

Art. 240º- Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

- a) Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimentos de animais;

Art. 241º- Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deves observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas.

Art. 242º- É obrigatória, a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo ministério da saúde.

CAPÍTULO II
DA CAPTURA DE ANIMAIS.

Art. 243- É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao publico.

Art. 244º- É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso de coleira, guia e conduzido por pessoal com idade suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único – Os cães mordedores e bravios somente poderão as ruas devidamente amordaçadas.

Art. 245º- Serão apreendidos os cães mordedores e viciosos, condição esta contatada por agente sanitário ou comprovada mediante boletim de ocorrência policial.

Parágrafo primeiro – Será apreendido todo e qualquer animal que:

- I – Encontrado soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ou publico;
- II – Suspeito de raiva ou outra zoonoses;
- III – Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;
- IV – Mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;
- V – Cujas a criação ou uso sejam vedados pelo presente código.

Parágrafo segundo – Se o cão apreendido for portador de registro, seu proprietário devera ser notificado.

Art. 246º- O animal cuja apreensão seja impraticável, poderá, a juízo do agente sanitário, ser sacrificado “in loco”.

Art. 247º- O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido podendo ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou responsável legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

Parágrafo primeiro – Os animais apreendidos ficarão a disposição do proprietário ou representante legal nos prazos de:

- a) Três dias para pequenos animais;
- b) Cinco dias para médios e grandes animais.

Art. 148º- O cadáver do animal sacrificado ou morto será destinado ou local estabelecido pela autoridade sanitária.

Art. 249º- Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

- a) Resgate;
- b) Leilão;

- c) Adoção;
- d) Sacrifício.

CAPÍTULO III DAS RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS.

Art. 250º- Os atos danosos cometidos por animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Art. 251º- É responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes a remoção de dejetos por eles deixados nas vias publicas.

Art. 252º- É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Parágrafo único – Os animais não desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art. 253º- A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções, observadas as disposições do Código de Posturas deste Município.

Art. 254º- Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente imunizado contra raiva.

Art. 255º- O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeito de zoonoses devera submetê-los a observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 256º- Fica instituído obrigatoriamente o registro de animais, especialmente no que tange a população acima.

TÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, PROCEDIMENTOS E DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.

Art. 257º- Considera-se infração, para fins deste código e de suas normas técnicas e demais disposições, a desobediência ou a inobservância ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que , por qualquer forma, se destinem a promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 258º- Responde pela infração quem, por ação ou emissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua pratica ou dela se beneficiou.

Parágrafo primeiro – Exclui imputação de infração a causa decorrente de caso fortuito ou força maior, que viria determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse da saúde publica.

Parágrafo segundo – As multas serão aplicadas em UFIR, convertidas em moeda corrente a data do pagamento.

Parágrafo terceiro – Na aplicação de multas, atender-se-á, principalmente, a situação econômica – financeira do infrator.

Art. 259º- As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente, com uma ou mais das penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Apreensão de produtos;
- IV – Inutilização de produtos;
- V – Interdição de produtos;
- VI – Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VII – propor cancelamento de registro de produtos;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Cancelamento de autorização de funcionamento;
- X – Cancelamento da licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário);
- XI – Proibição de propaganda.

Art. 260º- As infrações sanitárias classificam –se em;

- I – Leves;
- II – Graves;
- III – Gravíssimas;

Art. 261º- para imposição da penalidade e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade de infração, as circunstancias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista suas conseqüências para a saúde publica e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo primeiro – São circunstancias atenuantes:

- a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- b) A errada compreensão da norma sanitária;
- c) O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde publica que lhes for imputado;
- d) Ter o infrator sofrido coação de que não podia resistir, para a pratica do ato;
- e) Ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve.

Parágrafo segundo – São circunstâncias agravantes:

- a) Ser o infrator reincidente;
- b) Ter o infrator cometido a infração para obter a vantagem pecuniária;
- c) O infrator coagir outrem para execução material da infração;
- d) Ter a infração conseqüências calamitosas a saúde pública;
- e) Se, tendo conhecimento de ato lesivo a saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada competente a evitá-lo;
- f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Art. 262º- A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma de dinheiro fixada em UFIR, na seguinte proporção:

- I – Para as infrações consideradas leves serão aplicadas multas variando de 25 a 49 UFIR (Unidade Fiscal de Referência);
- II – Para as infrações consideradas graves, serão aplicadas multas variando de 50 à 249 UFIR;
- III – Para as infrações consideradas gravíssimas, serão aplicadas multas variando de 250 a 10.000 UFIR.

Art. 263º- São infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimento e outros produtos que interessem a saúde pública, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente.

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamentos de licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

II – Extrair, produzir, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem a saúde pública ou individual contraindo o disposto na legislação sanitária pertinente.

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento, e/ou multa.

III – Instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisa clínica, banco de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climáticas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas, estabelecimentos, laboratórios, oficinas, serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelho ou materiais para uso odontológicos ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de atendentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde sem

licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Penalidades: advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento de licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário) interdição do estabelecimento e/ou multa.

IV – Fazer propaganda de produtos alimentícios e outros que interessem a saúde pública, contrariando a legislação sanitária.

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda e/ou multa.

V – Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes;

VI – Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se a execução de medidas sanitárias que visem a prevenção de doenças.

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

VII – Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas as doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos.

Penalidades: Advertência, interdição e/ou multa.

VIII – Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções.

Penalidades: Cancelamento de licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

IX – Rotular alimentos e produtos alimentícios e qualquer outro que interesse a saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

X – Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem autorização do órgão sanitário.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

XI – Expor a venda ou comercialização alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública cujo prazo de validade tenha expirado ou colocar novas datas de validade posteriores ao prazo vencido.

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

XII – Expor a venda e comercializar alimentos e outros produtos que interessem a saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, em desacordo com as normas sanitárias.

Penalidades: apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), interdição do estabelecimento e/ou multa.

XIII – Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimento de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização.

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitária), interdição do estabelecimento e/ou multa.

XIV – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem a saúde pública.

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento de registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou multa.

XV – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando aplicação da legislação pertinente.

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou multa.

XVI – Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) Contiverem germes patogênicos ou substância prejudiciais a saúde;
- b) Estiverem deteriorados ou alterados;
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem a saúde pública.

XVII – Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem a saúde pública.

Penalidades: Cancelamento da licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e/ou multa.

XVIII – Admitir, permitir ou executar natividades que envolvam a fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos ou outros produtos que interessem a saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada.

XIX – Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias a sua preservação.

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

XX – Para outras infrações não prevista neste Código, serão aplicadas multas de 30 à 500 UFIR, sem prejuízo da cassação da licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário), apreensão do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, suspensão do produto, e outras julgáveis cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II DA FISCALIZAÇÃO E DOS PROCEDIMENTOS.

Art. 264º- Cabe aos fiscais municipais de saúde, mesmo que estejam no exercício de qualquer chefia na área fiscal, no âmbito de suas atribuições, fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades, referentes a prevenção de tudo quanto possa comprometer a saúde publica.

Parágrafo único – A competência dos fiscais municipais de saúde fica limitada a aplicação das penalidades enumeradas no art. 259º deste Código, ficando aquelas constantes dos incisos VI e XI, do mencionado artigo, condicionadas ao apoio e supervisão da chefia imediata e do corpo técnico da vigilância sanitária.

Art. 265º- Os agentes fiscalizadores de saúde pública, quando no exercício de suas atividades, terão livre acesso a todos os locais e estabelecimentos previsto neste Código, a qualquer dia e hora, mediante identidade funcional.

Art. 266º- São procedimentos administrativos comuns a fiscalização sanitária:

- I – Orientação aos contribuintes;
- II – auto de infração;
- III – Termo de intimação;

- IV – Auto de apreensão e depósito;
- V – Auto de colheita e amostra;
- VI – Auto de apreensão;
- VII – Termo de interdição.

Art. 267º- As infrações as disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Título.

Parágrafo único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem às infrações.

Art. 268º- O auto de infração será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via do processo, a 2ª via ao infrator e a 3ª via ao fiscal atuante e conterà obrigatoriamente:

- I – Nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, local, a hora e a data do procedimento;
- III – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que esta sujeita o infrator;
- V – O prazo de cinco dias para impugnação do auto de infração;
- VI – No, e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura;
- VII – Assinatura do autuado, ou, na sua ausência, de seu representante legal, e, em caso de recusa, a notificação do auto de infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento (AR), ou ainda por meio de edital publicado na imprensa oficial ou afixado no placar da prefeitura, considerando-se efetivada a notificação, cinco dias após a publicação.

Art. 269º - Poderá ser lavrado termo de intimação, a critério da autoridade sanitária, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições fiscais do estabelecimento ou equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, ou no qual, após o vencimento do prazo concedido para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o auto de infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado no termo de intimação, será no máximo dez dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado a chefia do setor de vigilância sanitária.

Art. 270º - O termo de intimação será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao processo de solicitação da licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), quando houver, a 2ª via ao intimado, e a 3ª via ao agente fiscalizador e conterà:

- I – Nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social e denominação, seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III – A medida sanitária exigida ou, no caso de obras relativas ao estabelecimento, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – Assinatura do intimado, ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de intimação, a notificação far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento(AR), ou ainda por meio de edital publicado na imprensa oficial ou afixado no placar da Prefeitura.

Art. 271º - Na comercialização de bebidas, alimentos, vinagre e outros produtos, que não atendam ao disposto neste Código, serão lavrados o auto de apreensão e depósito a fim de que se procedam as análises fiscais e para, instrução do processo administrativo se for o caso.

Art. 272º - O auto de apreensão e depósito será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto e a 3ª ao agente fiscalizador e conterà:

- I – Nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III – Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto apreendido;
- IV – Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;
- V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;
- VI – Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância.

Art. 273º - Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina, será lavrada auto de colheita de amostra, em três vias, devidamente numeradas destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto e a 3ª ao agente fiscalizador e conterà:

- I – Nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III – Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;
- V – Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância.

Art. 274º - O auto de apreensão será lavrado por servidor competente, em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao autuado e a 3ª ao agente fiscalizador e conterà:

- I – Nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III – Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V – Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância;

VI – O destino dado ao produto.

Art. 275º - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

I – Os produtos comercializados não atendam as especificações de registro e rotulagem;

II – Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais e legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou quando da expedição de laudo técnico, ficar constando serem tais produtos impróprios para o consumo;

III – O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam a critério da autoridade sanitária competente;

IV – Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência as condições relativas e alimentos, bebidas e vinagres, na forma disposta nesta Lei;

V – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 276º - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados do mesmo artigo, bem como aqueles produtos e mais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria Municipal de saúde, poderão, após a sua apreensão:

I – Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária;

II – Ser inutilizado pelo próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, poderá ser devolvida ao legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV – No caso de reincidência, fica expressamente proibido a devolução dos produtos apreendidos, e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V – Doados a instituições públicas e privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

CAPITULO III DO TERMO DE INTERDIÇÃO.

Art. 277º - O termo de interdição será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via a chefia imediata, a 2ª via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª via ao agente fiscalizador, devendo conter:

I – O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, seu ramo de atividade e endereço completo;

II – A disposição legal ou regulamentar infringida;

III – Medidas sanitárias, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, bem como do seu chefe;

V – Assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, e se possível a assinatura de duas testemunhas.

CAPITULO IV DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

Art. 278º - Transcorrido o prazo de cinco dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único - O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código no prazo fixado acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente, inclusive com a inscrição do débito em dívida ativa.

Art. 279º - O infrator poderá oferecer impugnação ao auto de infração no prazo de cinco dias, contados da sua ciência, por meio escrito.

Parágrafo Único – O auto de apreensão será julgado e examinado apenas quanto aos aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que se refere a devolução daquilo que for apreendido.

Art. 280º - A impugnação do auto de infração, do auto de apreensão e depósito, do auto de apreensão e do termo de interdição, será julgada em primeira instância pela Junta Administrativa de Recursos e Infrações, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da Lei.

Art. 281º - Da decisão de 1ª instância, caberá recurso ao Conselho de Contribuintes, dentro do prazo de cinco dias, contados da intimação.

Art. 282º - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição da penalidade pecuniária.

Art. 283º - Caberá a autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para abertura do processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo Único – Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos a autoridade judicial ou policial, de acordo com sua competência, para as devidas providências.

CAPITULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

Art. 284º - As infrações as disposições legais e regulamentares prescrevem em cinco anos.

Art. 285º - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 286º - Para cumprir as determinações desta lei, a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo sempre que se fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

Parágrafo Único – Nos casos de oposição ou dificuldade a diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador, ou seus procuradores no sentido de que facilite imediatamente.

Art. 287º - O Conselho de contribuintes e a Junta Administrativa de Recursos e infrações, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores.

Art. 288º - As normas técnicas e especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 289º - Ficam sujeito a licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário) junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimento que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 290º - A licença de funcionamento sanitária (alvará sanitário) terá validade por doze meses, e deverá ser renovada anualmente.

Art. 291º - No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento, deverá ser requerido, de imediato, nova licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), pelo adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo-se a licença anterior a Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Primeiro: Enquanto não se efetuar o pedido de baixa e devolução da licença de funcionamento sanitário (alvará sanitário), continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a licença de funcionamento sanitário.

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

Art. 292º - O poder público através da Secretaria Municipal de Saúde poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradoras de estabelecimentos situados no Município para acondicionar produtos perecíveis sujeito de contaminação até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 293º - Fica instituída a Taxa de Inspeção Sanitária, que será cobrada pelo Município de Bannach dos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos a inspeção e fiscalização sanitária, de acordo com os valores definidos no Anexo I desta Lei.

Art. 294º - A Taxa de Inspeção Sanitária tem como fato gerador o exercício regular, pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal, com o poder de polícia de autorização, vigilância e fiscalização das instalações e atividades de pessoa física ou jurídica mencionadas neste Código, e demais estabelecimento a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Além da Taxa de Inspeção Sanitária, a Secretaria municipal de Saúde poderá cobrar taxas de expediente e serviços diversos, que terão como fato gerador a prestação de serviços públicos e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte, e será cobrada de acordo com a tabela a ser baixada pela Prefeitura.

Art. 295º - Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se refere esta Lei, aplicam-se subsidiariamente as disposições contidas no Código Tributário do Município.

Art. 296º - O Conselho de Contribuintes será formado por cinco pessoas, todos funcionários públicos municipais.

Art. 297º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Bannach – PA, 16 de Dezembro de 2011.

VALBETANIO BARBOSA MILHOMEM
Prefeito Municipal de Bannach

CNPJ: 01.595.320/001-02

ANEXO I

Os valores abaixo relacionados serão calculados em UFIR, nos termos da Lei.

1 – TAXAS RELATIVAS À DIVISÃO DE CONTROLE DE SERVIÇO E EXERCÍCIO PROFISSIONAL-DCSEP.

1.1 – Hospitais, Policlínicas, Clínicas Veterinárias, Serviços de Adiologia, Serviços de Diálise, Serviços de Hemoterapia, Pronto Socorro;

1.1.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.1.1.1 – Vistoria - 11

1.1.1.2 - Registro – 33

1.1.1.3 - Licença – 66

1.1.2 - Media Empresa

1.1.2.1 – Vistoria – 13

1.1.2.2 – Registro - 39

1.1.2.3 – Licença – 79

1.1.2 – Grande Empresa

1.1.3.1 – Vistoria – 15

1.1.3.2 – Registro – 47

1.1.3.3 – Licença – 94

1.2 – SERVIÇO DE NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL, CLÍNICA DE FISIOTERAPIA, AMBULATÓRIO MÉDICO E DE ENFERMAGEM, BANCO DE MEDULA.

1.2.1 - Microempresa/Pequena Empresa

1.2.1.1 – Vistoria – 11

1.2.1.2 - Registro – 33

1.2.1.3 – Licença – 66

- 1.2.2- Média Empresa
- 1.2.2.1 – Vistoria – 13
- 1.2.2.2 – Registro – 39
- 1.2.2.3 – Licença – 79

- 1.2.2 – Grande Empresa
- 1.2.3.1 – Vistoria – 15
- 1.2.3.2 - Registro – 47
- 1.2.3.3 – Licença – 94

1.3 – LABORATORIO DE ANÁLISE E PATOLOGIA CLÍNICA, CITOPATÓLOGIA E ANATOMIA PATOLÓGICA:

- 1.3.1 – Microempresa/Pequena Empresa
- 1.3.1.1 – Vistoria – 11
- 1.3.1.2 - Registro – 33
- 1.3.1.3 - Licença – 66

- 1.3.2 – Média Empresa
- 1.3.2.1 – Vistoria – 15
- 1.3.2.2 - Registro – 39
- 1.3.2.3 - Licença - 79

- 1.3.3 – Grande Empresa
- 1.3.3.1 – Vistoria – 15
- 1.3.3.2 - Registro – 47
- 1.3.3.3 - Licença – 94

1.4 – CONSULTORIO MÉDICO E ODONTOLÓGICO, CLINICA ODONTOLOGICA E POSTO DE COLETA:

- 1.4.1- Microempresa/Pequena Empresa
- 1.4.1.1 – Vistoria – 10
- 1.4.1.2 – Registro – 20
- 1.4.1.3 – Licença – 40

- 1.4.2 – Média Empresa
- 1.4.2.1 – Vistoria – 12
- 1.4.2.2 – Registro – 24
- 1.4.2.3 – Licença – 48

- 1.4.3 – Grande Empresa
- 1.4.3.1 – Vistoria – 14,38
- 1.4.3.2 – Registro – 28,79
- 1.4.3.3 – Licença – 57,62

1.5 – ACADEMIA DE GINASTICA, MUSCULAÇÃO, CONDICIONAMENTO FÍSICO, CASA DE IDOSO, ESTABELECIMENTO PARA PRÁTICA DE ACUPUNTURA:

1.5.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.5.1.1 – Vistoria – 10

1.5.1.2 - Registro – 20

1.5.1.3 - Licença - 40

1.5.2 – Média Empresa

1.5.2.1 – Vistoria – 12

1.5.2.2 - Registro – 24

1.5.2.3 - Licença – 48

1.5.3 – Grande Empresa

1.5.3.1 – Vistoria – 14,38

1.5.3.2 - Registro – 28,79

1.5.3.3 Licença – 57,62

1.6 – INDÚSTRIA DE MEDICAMENTOS, FARMOQUIMICA, HIGIENE, COSMÉTICOS, CORRELATOS SANEANTES DOMISSANITÁRIOS E PRODUTOS QUIMICOS:

1.6.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.6.1.1 – Vistoria – 11

1.6.1.2 - Registro – 55

1.6.1.3 - Licença – 88

1.6.2- Média Empresa

1.6.2.1 – Vistoria – 13

1.6.2.2 – Registro – 66

1.6.2.3 – licença – 104

1.6.2 - Grande Empresa

1.6.3.1 – Vistoria – 15

1.6.3.2 – Registro – 79

1.6.3.3 – Licença – 126

1.7 – FARMACIA E DROGARIA:

1.7.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.7.1.1 – Vistoria – 11

1.7.1.2 - Registro – 44

1.7.1.3 - Licença – 66

1.7.2 – Média empresa

1.7.2.1 – Vistoria – 13

1.7.2.2 - Registro – 52

1.7.2.3 - Licença – 79

1.7.3 – Média Empresa

1.7.3.1 – Vistoria – 15

1.7.3.2 - Registro – 58

1.7.3.3 – Licença – 94

1.8 – POSTOS DE MEDICAMENTOS, ERVANÁRIA:

1.8.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.8.1.1 – Vistoria – 11

1.8.1.2 - Registro – 22

1.8.1.3 - Licença – 44

1.8.2 – Média Empresa

1.8.2.1 – Vistoria – 13

1.8.2.2 - Registro – 26

1.8.2.3 - licença – 52

1.8.3 – Grande Empresa

1.8.3.1 – Vistoria – 15

1.8.3.2 - Registro – 30

1.8.3.3 – Licença – 62

1.9 – ÓTICAS:

1.9.1 – Microempresa/Pequena Empresa:

1.9.1.1 – Vistoria – 11

1.9.1.2 - Registro – 33

1.9.1.3 - Licença – 66

1.9.2 – Média Empresa

1.9.2.1 – Vistoria – 13

1.9.2.2 – Registro – 39

1.9.2.3 - Licença – 79

1.9.3 – Grande Empresa

1.9.3.1 – Vistoria – 15

1.9.3.2 - Registro – 47

1.9.3.3 – licença – 94

1.10 – LABORATÓRIO DE PROTESE E ÓRTESE:

1.10.1 – Microempresa/Pequena Empresa

1.10.1.1 – Vistoria – 11

1.10.1.2 – Registro – 22

1.10.1.3 – Licença – 33

1.10.2 – Média Empresa

- 1.10.2.1 – Vistoria – 13
- 1.10.2.2 – Registro – 26
- 1.10.2.3 – Licença – 47

1.10.3 – Grande Empresa

- 1.10.3.1 – Vistoria – 15
- 1.10.3.2 – Registro – 30
- 1.10.3.3 – Licença – 47

1.11 - SALÃO DE BELEZA, BARBEARIA, MANICURE E PEDICURE:

1.11.1 – Microempresa/Pequena Empresa

- 1.11.1.1 – Vistoria – 11
- 1.11.1.2 – Registro – 11
- 1.11.1.3 – Licença – 22

1.11.2 – Média Empresa

- 1.11.2.1 – Vistoria – 13
- 1.11.2.2 – Registro – 13
- 1.11.2.3 – Licença – 26

1.11.3 – Grande Empresa

- 1.11.3.1 – Vistoria – 15
- 1.11.3.2 – Registro – 15
- 1.11.3.3 – licença – 62

1.12 – SERVIÇOS DE DESRATIZAÇÃO E DESCUPINIZAÇÃO:

1.12.1 – Microempresa/Pequena Empresa

- 1.12.1.1 – Vistoria -11
- 1.12.1.2 – Registro – 44
- 1.12.1.3 – licença – 66

1.12.2 – Média Empresa

- 1.12.2.1 – Vistoria – 13
- 1.12.2.2 – Registro – 52
- 1.12.2.3 – Licença – 79

1.12.3 – Grande Empresa

- 1.12.3.1 – Vistoria – 16
- 1.12.3.2 – Registro – 62
- 1.12.3.3 – Licença – 80

1.13 – DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS, CORRELATOS, COSMÉTICOS, HIGIENE, PERFUME E SANEANTES DOMISSANITÁRIO:

1.13.1 – Microempresa/Pequena Empresa

- 1.13.1.1 – Vistoria – 11
- 1.13.1.2 – Registro – 33
- 1.13.1.3 – Licença – 66

1.13.2 – Média Empresa

- 1.13.2.1 – Vistoria – 13
- 1.13.2.2 – Registro – 39
- 1.13.2.3 – Licença – 79

1.13.3 – Grande Empresa

- 1.13.3.1 – Vistoria – 15
- 1.13.3.2 – Registro – 49
- 1.13.3.3 – Licença – 94

1.14 – TRANSPORTADORA DE MEDICAMENTOS, CORRELATOS, HIGIENE, PERFUME E SANEANTES DOMISSANITÁRIOS:

1.14.1 – Microempresa/Pequena Empresa

- 1.14.1.1 – Vistoria – 11
- 1.14.1.2 – Registro – 33
- 1.14.1.3 – Licença – 66

1.14.2 – Média Empresa

- 1.14.2.1 – Vistoria – 13
- 1.14.2.2 – Registro – 39
- 1.14.2.3 – Licença – 79

1.14.3 – Grande Empresa

- 1.14.3.1 – Vistoria – 15
- 1.14.3.2 – Registro – 47
- 1.14.3.3 – Licença – 94

1.15 – AUTENTIFICAÇÃO OU CANCELAMENTO DE LIVROS PARA REGISTRO DE MEDICAMENTOS CONTROLADOS, REGISTRO DE RECEITA OFTALMOLÓGICA, AUTENTIFICAÇÃO DE LIVROS PARA LABORATORIO DE ANÁLISE, CLÍNICAS E DE SERVIÇOS DE HEMOTERAPIA:

1.15.1 – Microempresa/Pequena Empresa

- 1.15.1.1 – Vistoria – 18
- 1.15.1.2 – Registro – 6
- 1.15.1.3 – licença – 80

1.15.2 – Média Empresa

- 1.15.2.1 – Vistoria – 20

- 1.15.2.2 – Registro – 7
- 1.15.2.3 – Licença – 90

- 1.15.3 – Grande Empresa
- 1.15.3.1 – Vistoria – 25
- 1.15.3.2 – Registro – 8
- 1.15.3.3 – Licença – 95

1.16 – CERTIDÃO DE CADASTRAMENTO, ATESTADO DE INUTILIZADO:

- 1.16.1 – Microempresa/Pequena Empresa
- 1.16.2 – média Empresa – 12
- 1.16.3 – Grande Empresa – 14

2 – TAXAS RELATIVAS À DIVISÃO DE CONTROLE SANITARIO DE HABITAÇÃO E DO TRABALHO – DCSHT.

2.1 – APROVAÇÃO DE PROJETO POR M²

- 2.1.1 – Residencial com mais de 100m² 0,38
- 2.1.2 – Comercial com mais de 100m² 0,56
- 2.1.3 – Industrial 0,92
- 2.1.4 – Garagem com mais de 100m²
- 2.1.5 – Parque de estacionamento 0,38
- 2.1.6 – Análise Prévia 0,38

2.2 – HABITE-SE

- 2.2.1 – Residencial (isolada) – 4
- 2.2.2 – Residencial (Conjuntos, edifícios com mais de 20 unidades) – 0,38
- 2.2.3 - Licença para obras – 4
- 2.2.4 – Atestado de Conclusão de obras – 20
- 2.2.5 - Laudos Técnicos – 20
- 2.2.6 – Parecer Técnicos - 20

2.3 – CERTIFICADOS DE HIGIENE INDUSTRIAL

2.3.1 – CATEGORIA A

- 2.3.1.1 – Vistoria - 37
- 2.3.1.2 – Licença - 22
- 2.3.1.3 - Registro - 22
- 2.3.1.4 - Licença – 29

2.3.2 – CATEGORIA B

- 2.3.2.1 – Vistoria - 37
- 2.3.2.2 – Registro – 14
- 2.3.2.3 – Licença – 22

2.3.3 – CATEGORIA C

2.3.3.1 – Vistoria - 22

2.3.3.2 - Registro - 11

2.3.3.3 - Licença - 18

2.4 – ATESTADO DE HIGIENE E CONFORTO POR UNIDADE

2.4.1 – CATEGORIA A

2.4.1.1 – Vistoria - 15

2.4.1.2 – Registro - 12

2.4.1.3 - Licença – 25

2.4.2 – CATEGORIA B

2.4.2.1 – Vistoria - 15

2.4.2.2 - Registro - 10

2.4.2.3 – Licença – 12

2.4.3 – CATEGORIA C

2.4.3.1 – Vistoria - 15

2.4.3.2 – Registro - 6

2.4.3.3 Licença - 6

2.5 – MOTÉIS E HOTÉIS

2.5.1 – CATEGORIA A

2.5.1.1 – Vistoria - 11

2.5.1.2 - Registro - 44

2.5.1.3 - Licença – 66

2.5.2 – CATEGORIA B

2.5.2.1 – Vistoria - 11

2.5.2.2 – Registro - 33

2.5.2.3 – Licença - 44

2.6 – CINEMAS, TEATRO E ETC.

2.6.1 – Classe A - 88

2.6.2 – Classe B - 66

2.7 – LOJAS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO EM GERAL

2.7.1 – Vistoria - 14

2.7.2 – Registro - 38

2.7.3 – Licença - 60

2.8 – TRANSPORTADORAS

- 2.8.1 - Vistoria - 14
- 2.8.2 – Registro - 38
- 2.8.3- Licença - 60

2.9 – OFICINAS MECANICAS/MOVÉIS

- 2.9.1 – Vistoria - 11
- 2.9.2 – Registro - 13
- 2.9.3 – Licença - 13

3 – TAXAS RELATIVAS AO LABORATÓRIO CENTRAL

3.1 – ANÁLISES DE MEDICAMENTOS

- 3.1.1 – Rotulagem - 8
- 3.1.2 – Peso Médio - 11
- 3.1.3 – Volume Médio - 11
- 3.1.4 – Identificação do Princípio Ativo - 23
- 3.1.5 – Teor de Princípio Ativo - 23

3.2 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS

- 3.2.1 – Acidez - 10
- 3.2.2 – Açúcares - 9,50
- 3.2.3 – Álcool - 9,50
- 3.2.4 – Aldeído - 14
- 3.2.5 – Cafeína - 14

3.3 – CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- 3.3.1 – Cloretos - 9
- 3.3.2 – Densidade Relativa - 19,50
- 3.3.3 – Determinação de Corantes - 10
- 3.3.4 – Espaço Livre - 11
- 3.3.5 – Ésteres - 11
- 3.3.6 – Extratos - 11
- 3.3.7 – Filtração - 11
- 3.3.8 – Reação de Eber - 11
- 3.3.9 – Cor Icumsa - 16,50
- 3.3.10 – Índices Diversos - 16,50
- 3.3.11 – Glicídios - 11
- 3.3.12 – Glúten - 11
- 3.3.13 – Gorduras - 18,50
- 3.3.14 – Grau Alcoólico - 11,50
- 3.3.15 – Lipídios - 16,50
- 3.3.16 – Matéria Insaponificável - 16,50

- 3.3.17 – Bromatos - 11,50
- 3.3.18 – Rancidez - 16,50
- 3.3.19 – Reações Diversas - 16,50
- 3.3.20 – Cromatografia - 18,50
- 3.3.21 – Sólidos Totais - 11,50
- 3.3.22 – Determinação de peso - 14,50
- 3.3.23 – Formaldeídos - 11,50
- 3.3.24 – Cloro Livre - 22
- 3.3.25 – Fosfato Total - 22
- 3.3.26 – PH - 9
- 3.3.27 – Nitratos - 22
- 3.3.28 – Nitritos – 19,50
- 3.3.29 – Peróxidase – 9
- 3.3.30 – Peróxido de Hidrogênio – 11,50
- 3.3.31 - Amido – 11,50
- 3.3.32 – Sulfito – 16,50
- 3.3.33 – Alcalinidade – 19,50
- 3.3.34 – Cinzas – 11,50
- 3.3.35 – Determinação de Eficácia em Desinfetantes – 16,50

3.4 – ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUAS

- 3.4.1 – Cor – 8
- 3.4.2 – PH – 19,50
- 3.4.3 – Turbidez – 14,50
- 3.4.4 – Cloretos – 19,50
- 3.4.5 – Ferro Total – 14,50
- 3.4.6 – Alcalinidade – 19,50
- 3.4.7 – Cloro Residual – 22
- 3.4.8 – Nitrogênio Amoniacal – 22
- 3.4.9 – Nitratos – 22
- 3.4.10 – Nitritos – 19,50
- 3.4.11 – Fluoretos – 10,50
- 3.4.12 – Dureza Total – 6,50
- 3.4.13 – Resíduo Seco – 14,50

3.5 – ANÁLISE MICROSCÓPIAS DE PRODUTOS

- 3.5.1 – Fungos – 14,50
- 3.5.2 – Elementos Histológicos – 14,50
- 3.5.3 – Partículas Metálicas – 23
- 3.5.4 – Fragmentos de Insetos – 14,50
- 3.5.5 – Sujidades, Larvas e Parasitas – 14,50
- 3.5.6 – Matérias Estranhas – 14,50
- 3.5.7 – Amido e Féculas – 14,50

3.6 – MICROBIOLOGIA DE PRODUTOS

- 3.6.1 – Salmonella – 22
- 3.6.2 – Coliformes Totais – 22
- 3.6.3 – Coliformes Fecais – 22
- 3.6.4 – S. Aureus – 22
- 3.6.5 – Contagem Padrão em Placas – 19,50
- 3.6.6 – Bolores e Leveduras – 22
- 3.6.7 – Esterilidade – 22
- 3.6.8 – Vibrio Cholerae – 22
- 3.6.9 – Bacillus Cereus – 14,50

4 - TAXAS RELATIVAS À DIVISÃO DE CONTROLE E QUALIDADE ALIMENTOS

4.1 – Indústrias de Alimentos

4.1.1 – Vistorias

- 4.1.1.1 – Microempresa – 49
- 4.1.1.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.1.1.3 – Média Empresa – A - 71
- 4.1.1.4 – Média Empresa – B - 85
- 4.1.1.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.1.1.6 – Grande Empresa – B – 52

4.4.1.2 – Registros

- 4.1.2.1 – Microempresa – 49
- 4.1.2.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.1.2.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.1.2.4 – Média Empresa – B – 65
- 4.1.2.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.1.2.6 – Grande Empresa – B – 75

4.4.1.3 – Licenças

- 4.1.3.1 – Microempresa – 62
- 4.1.3.2 – Pequena Empresa – 74
- 4.1.3.3 – Média Empresa – A – 90
- 4.1.3.4 – Média Empresa – B – 107
- 4.1.3.5 – Grande Empresa – A – 129
- 4.1.3.6 – Grande Empresa – B – 155

4.2 – Banco de leite Humano

4.2.1 – Vistorias

- 4.2.1.1 – Microempresa – 49
- 4.2.1.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.2.1.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.2.1.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.2.1.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.2.1.6 – Grande Empresa – B – 124

4.2.2 – Registros

- 4.2.2.1 – Microempresa – 49
- 4.2.2.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.2.2.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.2.2.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.2.2.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.2.2.6 – Grande Empresa – B – 124

4.2.3 – Licenças

- 4.2.3.1 – Microempresa – 62
- 4.2.3.2 – Pequena Empresa – 74
- 4.2.3.3 – Média Empresa – A – 90
- 4.2.3.4 – Média Empresa – B – 107
- 4.2.3.5 – Grande Empresa – A- 129
- 4.2.3.6 - Grande Empresa – B – 155

4.3 – DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL

4.3.1 – Vistorias

- 4.3.1.1 – Microempresa – 49
- 4.3.1.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.3.1.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.3.1.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.3.1.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.3.1.6 – Grande Empresa – B – 124

4.3.2 – Registros

- 4.3.2.1 – Microempresa – 49
- 4.3.2.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.3.2.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.3.2.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.3.2.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.3.2.6 – Grande Empresa – B – 124

4.3.3 – Licenças

- 4.3.3.1 – Microempresa – 62
- 4.3.3.2 – Pequena Empresa – 74
- 4.3.3.3 – Média Empresa – A – 90
- 4.3.3.4 – Média Empresa – B – 107
- 4.3.3.5 – Grande Empresa – A – 129
- 4.3.3.6 – Grande Empresa – B – 155

4.4 – COZINHA INDUSTRIAL E REFEITÓRIOS

4.4.1 – Vistoria

- 4.4.1.1 – Microempresa – 49
- 4.4.1.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.4.1.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.4.1.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.4.1.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.4.1.6 – Grande Empresa – B – 124

4.4.2 – Registros

- 4.4.2.1 – Microempresa – 49
- 4.4.2.2 – Pequena Empresa – 59
- 4.4.2.3 – Média Empresa – A – 71
- 4.4.2.4 – Média Empresa – B – 85
- 4.4.2.5 – Grande Empresa – A – 103
- 4.4.2.6 – Grande Empresa – B – 124

4.4.3 – Licenças

- 4.4.3.1 – Microempresa – 62
- 4.4.3.2 – Pequena Empresa – 74
- 4.4.3.3 – Média Empresa – A – 90
- 4.4.3.4 – Média Empresa – B – 107
- 4.4.3.5 – Grande Empresa – A – 129
- 4.4.3.6 – Grande Empresa – B – 155

4.5 – INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

4.5.1 – Vistorias

- 4.5.1.1 – Microempresa – 80
- 4.5.1.2 – Pequena Empresa – 96
- 4.5.1.3 – Média Empresa – A – 106
- 4.5.1.4 – Média Empresa – B – 139
- 4.5.1.5 – Grande Empresa – A – 168
- 4.5.1.6 – Grande Empresa – B – 204

4.5.2 – Registros

- 4.5.2.1 – Microempresa – 80
- 4.5.2.2 – Pequena Empresa – 96
- 4.5.2.3 – Média Empresa – A – 106
- 4.5.2.4 – Média Empresa – B – 139
- 4.5.2.5 – Grande Empresa – A – 168
- 4.5.2.6 – Grande Empresa – B – 204

4.5.3 – Licenças

- 4.5.3.1 – Microempresa – 80
- 4.5.3.2 – Pequena Empresa – 96
- 4.5.3.3 - Média Empresa – A – 106
- 4.5.3.4 – Média Empresa – B – 139
- 4.5.3.5 – Grande Empresa – A – 168
- 4.5.3.6 – Grande Empresa – B – 204

4.6 – ARMAZÉNS DE ESTIVAS E DEPÓSITOS

- 4.6.1 – Vistoria – 13
- 4.6.2 – Registro – 40
- 4.6.3 – Licença – 55

4.7 – MERCADOS E FRIGORÍFICOS

- 4.7.1 – Vistoria -13
- 4.7.2 – Registro – 40
- 4.7.3 – Licença – 55

4.8 – ACOUGUES

4.8.1 – Pequeno porte

- 4.8.1.1 – Vistoria – 13
- 4.8.1.2 – Registro – 19
- 4.8.1.3 – Licença – 27

4.8.2 – Micro

- 4.8.2.1 – Vistoria – 13
- 4.8.2.2 – Registro – 7
- 4.8.2.3 – Licenças – 13

4.9 – CARROS FRIGORÍFICOS

- 4.9.1 – Vistoria – 13
- 4.9.2 – Registro – 19

4.9.3 – Licença – 34

4.10 – ATESTADO DE INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OU MEDICAMENTOS – 13

EXAMES BROMATOLÓGICOS

- 4.10.1 – Água mineral – 55
- 4.10.2 – Cidras, vinhos, etc – 67
- 4.10.3 – Manteigas, Massas, etc. – 40
- 4.10.4 – Conservas, etc. – 82
- 4.10.5 – Pesquisa de Metais Tóxicos – 110
- 4.10.6 – Cacaos, Chocolates – 95
- 4.10.7 – Outros – 137

4.11 – HIPERMERCADOS

- 4.11.1 – Vistoria – 13
- 4.11.2 – Registro – 67
- 4.11.3 – Licenças – 82

4.12 – SUPERMERCADOS

4.12.1 – Pequeno Porte

- 4.12.1.1 – Vistoria – 13
 - 4.12.1.2 – Registro – 19
 - 4.12.1.3 – Licença – 27
- 4.12.2 – Micro Porte

- 4.12.2.1 – Vistoria – 13
- 4.12.2.2 – Registro – 13
- 4.12.2.3 – Licença – 19

4.13 – MERCEARIAS

4.13.1 – Médio Porte

- 4.13.1.1 – Vistoria – 13
- 4.13.1.2 – Registro – 13
- 4.13.1.3 – Licença – 19

4.13.2 – Pequeno Porte

- 4.13.2.1 – Vistoria – 13
- 4.13.2.2 – Registro – 6
- 4.13.2.3 – Licença – 7

4.13.3 – Micro Porte

4.13.3.1 – Vistoria – 13

4.13.3.2 – Registro – 6

4.13.3.3 – Licença – 7

4.14 – POSTOS DE VENDAS DE AVES

4.14.1 – Pequeno porte

4.14.1.1 – Vistoria – 13

4.14.1.2 – Registro – 27

4.14.1.3 – Licença – 40

4.14.2 – Micro Porte

4.14.2.1 – Vistoria – 13

4.14.2.2 – Registro – 7

4.14.2.3 – Licenças – 27

4.15 – SORVETERIAS

4.15.1 – Pequeno Porte

4.15.1.1 – Vistoria – 13

4.15.1.2 – Registro – 30

4.15.1.3 – Licença – 45

4.15.2 – Micro Porte

4.15.2.1 – Vistoria – 13

4.15.2.2 – Registro – 27

4.15.2.3 – Licença – 40

4.16 RESTAURANTES, LANCHANOTES E PADARIAS

4.16.1 – Médio Porte

4.16.1.1 – Vistoria – 13

4.16.1.2 – Registro – 55

4.16.1.3 – Licença – 68

4.16.2 – Pequeno Porte

4.16.2.1 – Vistoria – 13

4.16.2.2 – Registro – 27

4.16.2.3 – Licença – 40

4.16.3 – Micro Porte

4.16.3.1 – Vistoria – 13

4.16.3.2 – Registro – 13

4.16.3.3 – Licença – 19

5 – Os estabelecimentos que não estiverem expostos acima serão calculados a vistoria, registro e licenças nas seguintes condições:

5.1 – ESTABELECIMENTOS

Faixas de áreas em UFIR

- a) Até cinquenta metros quadrados e fração – 53
- b) De Cinquenta e um metros quadrados a cem metros quadrados – 106
- c) De cento e um metros quadrados a cento e cinquenta metros quadrados – 150
- d) De cento e cinquenta e um metros quadrados a duzentos metros quadrados – 210
- e) De duzentos e um metros quadrados a trezentos metros quadrados – 266
- f) De trezentos e um metros quadrados a trezentos e cinquenta metros quadrados – 320
- g) De trezentos e cinquenta e um metros quadrados a quatrocentos metros quadrados – 370
- h) De quatrocentos e um metros quadrados a quinhentos metros quadrados – 410
- i) De quinhentos e um metros quadrados a seiscentos metros quadrados – 430
- j) De Seiscentos e um metros quadrados a mil metros quadrados – 532
- k) De mil quinhentos e um metros quadrados em diante – 630

5.2 – AMBULANTES E EVENTOS ESPECIAIS

- a) Mercadores ambulantes de gêneros alimentícios sem uso de veículos – 25
- b) Mercadores ambulantes de gêneros alimentícios com uso de veículos – 40
- c) Mercadores ambulantes de gêneros alimentícios com uso de veículos motorizado, trailer ou minibares com ponto determinado – 40
- d) Veículos transportadores de alimentos – 42
- e) Veículos transportadores de pacientes (ambulâncias) – 10
- f) Unidade móveis de odontologias – 10
- g) Barracas em épocas especiais – 10
- h) Estacionamento de veículos não motorizados em épocas especiais – 10
- i) Estacionamento de veículos motorizados ou trailer em época ou eventos especiais – 10
- j) Cozinha e/ou bufetes em épocas especiais – 40
- k) Feiras, exposições de animais, circos e outros eventos com animais – 15
- l) Outros não especificados – 50

5.3 – FEIRAS LIVRES

- a) Comércio de pescado – 80
- b) Comércio de carnes e aves – 80
- c) Gêneros alimentícios em geral – 60

Bannach – PA, 16 de Dezembro de 2011

VALBETANIO BARBOSA MILHOMEM
Prefeito Municipal de Bannach