
ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS

GABINETE DO PREFEITO
LEI N. 493 DE 15 DE OUTUBRO DE 2024

LEI N. 493 DE 14 DE OUTUBRO DE 2024.

Dispõe sobre o novo Código Sanitário do Município de Bom Jesus e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS/RN, no uso de suas atribuições legais:

FAÇO SABER que o Poder Legislativo aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

I – PARTE GERAL

Título I
Normas gerais sobre a saúde pública

Capítulo I
Disposições preliminares

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a Vigilância em Saúde e Epidemiológica no município de Bom Jesus, serão regulados por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações federal e estadual pertinentes.

Art. 2º - Constitui dever da Secretaria Municipal de Saúde, zelar pelas condições sanitárias em todo o território do município, atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos, prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde da população, recebendo, para tal fim, a cooperação técnica e financeira da União e do Estado.

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

I – Integrar seus planos locais com o Estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de promoção, proteção e recuperação da saúde no Sistema Estadual de Saúde;

II – Alimentar todos os programas de informações da saúde pública, de maneira e datas corretas, para que possa haver projetos estaduais que beneficiem o bem-estar da população e diminua os agravos existentes;

III – Exercer controle e fiscalização de todos serviços, produtos e substâncias de interesse da saúde, dentro do território municipal e pedir auxílio estadual aos que extrapolam nossas condições técnicas;

IV – Participar da formulação da política e da execução das ações de Saneamento Básico;

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

VI – Marcar exames e consultas, para a população, obedecendo a ordem de chegada das mesmas, priorizando os casos de urgência e emergência, dentro das vagas oferecidas ao município;

VII – Auxiliar no transporte de pessoas carentes ou com dificuldade de locomoção, para serem atendidas nos exames e consultas marcadas pela Secretaria Municipal de Saúde;

VIII – Oferecer atendimento e deslocamento médico, nos casos de emergência e urgência;

IX – Manter a Vigilância Sanitária ativa com profissionais qualificados, para fiscalizar e orientar sobre possíveis irregularidades nas áreas de Alimentos, Interesse da Saúde, Produtos e Meio Ambiente;

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

XI – Cuidar da saúde pública e assistência pública, assim como da proteção das pessoas portadoras de necessidades especiais;

XII – Promover e executar os serviços da saúde, profilaxia de doenças em geral, inclusive na prevenção da saúde bucal;

XIII – Promover, incentivar e oferecer condições na participação dos profissionais da área da saúde em cursos de especialização e reciclagem profissional, a fim de formar recursos humanos adequados e incrementar o desenvolvimento científico e tecnológico em suas áreas de atuação;

XIV – Mobilizar os recursos necessários ao atendimento da população no caso de calamidades públicas.

Art. 4º - As ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica constituem responsabilidade imediata da Secretaria Municipal de Saúde, onde serão executadas de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Art. 5º - Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem estado ou procedência, produzido, transportado ou exposto à venda no município, será objeto de fiscalização, exercida pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na Legislação Federal e Estadual em vigor.

Art. 6º - As ações fiscalizadoras no Setor de Alimentos, exercida pela Vigilância Sanitária, além dos alimentos verificará o pessoal que manipula os alimentos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam e/ou consumam alimentos.

Art. 7º - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitas a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Parágrafo Único – Os gêneros alimentícios produzidos de maneira artesanal ficam isentos do registro no órgão oficial por tempo a ser determinado pela autoridade sanitária local.

Art. 8º - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, provenientes do homem, dos animais e meio ambiente.

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

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

Art. 9º - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 10 – Os alimentos interditados ou apreendidos, depois de procedida a análise por laboratório oficial credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, fica constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a

instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ Único – Igual procedimento deverá se aplicar aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 11 – Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições desta Lei e suas normas técnicas e só poderão funcionar após Inspeção realizada pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - Em nosso município atualmente os supermercados, salão de eventos e festas, academias de esportes, queijeiras, sorveterias, fabricação de sorvetes, escolas, creches, cemitérios e centro de velório, além da Inspeção Sanitária terá de possuir o Alvará de Licença Sanitária expedido pela Vigilância Sanitária para poderem funcionar.

§ 2º - Os demais estabelecimentos, desde que sejam de baixo risco, ficam isentos do Alvará de Licença Sanitária.

§ 3º – A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento e será expedida pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

§ 4º - Os Microempreendedores Individuais seguindo a Legislação Federal e Municipal, desde que não sejam de alto risco, ficam isentas da primeira Inspeção Sanitária para receberem o Alvará de Licença Sanitária.

§ 5º - Além do Alvará de Licença Sanitária expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde os estabelecimentos devem possuir para funcionarem o Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Tributação, renovável anualmente também.

§ 6º - Os estabelecimentos também devem ter a Licença do Corpo de Bombeiros para funcionarem dentro da legalidade, principalmente aqueles que possuem fluxo de pessoas acentuado.

Art. 12 – Além dos estabelecimentos do Setor de Alimentos, ficam sujeitos a Inspeção Sanitária e necessidade dos Alvará Sanitário, Alvará de Localização e Funcionamento e o Alvará do Corpo de Bombeiros todos os estabelecimentos do Setor de Produtos e estabelecimentos do Setor de Interesse da Saúde.

§ 1º - São estabelecimentos do Setor de Produtos:
Drogarias, Postos de Medicamentos e Farmácias com Manipulação;
Dispensários de Medicamentos (Farmácia Básica/Hospitalar);
Estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas;
Fabricantes Artesanais de Produtos Saneantes e Domissanitários.

§ 2º - São considerados estabelecimentos de Interesse da Saúde:
Casa de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e similares;
Instituição de Longa Permanência para Idosos;
Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior, Técnico ou similar;
Creches;
Clubes Recreativos, Salões de Festas, Igrejas ou similares;
Rodoviárias;
Ambulâncias e Unidades de Saúde em Geral;
Clínicas e Consultórios em Geral;
Locais Destinados a Velórios e Cemitérios;
Estabelecimentos Veterinários e Matadouros;
Autoescolas;

Delegacias, Postos Policiais ou Presídios.

§ 3º - Os estabelecimentos em que a Vigilância Sanitária Municipal não tiver profissionais qualificados para exercerem a Inspeção Sanitária ela será efetuada em conjunto ou individualmente pela Vigilância Sanitária Estadual.

Art. 13 – O controle da água servida ao consumo humano terá a responsabilidade da Coordenação de Meio Ambiente da Secretaria de Saúde.

§ 1º - Deverão ser efetuadas nove coletas mensais, em locais distintos (comunidades rurais ou bairros) e enviadas para análise em laboratório credenciado.

§ 2º - Deverão ser analisadas nas amostras coletadas: pH, Cloro, Turbidez e Clorofórmios Totais.

§ 3º - As amostras que estiverem fora do padrão deverão ser comunicadas a Empresa fornecedora de água e ao proprietário da residência.

§ 4º - Todos os resultados das coletas de água recebidos do laboratório credenciado deverão ser registrados no SISÁGUA, programa estadual do controle da água servida ao consumo humano.

Art. 14 – O abate de animais é responsabilidade do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária (IDIARN) e a Secretaria de Agricultura.

§ 1º - Os Matadouros devem ser públicos e/ou credenciados pelo órgão estadual específico (IDIARN).

§ 2º - Os Matadouros devem ser em locais não residenciais e obedecerem aos padrões de higiene estipulados pela legislação específica.

§ 3º - O transporte das carnes deverá ser efetuado em carro apropriado, refrigerado e com as carnes suspensas.

Art. 15 – Os serviços de Saneamento Básico são responsabilidade da Secretaria de Obras.

Art. 16 – O abate dos animais e os serviços de saneamento básico, mesmo não sendo responsabilidade direta da Secretaria Municipal de Saúde estão sujeitos a fiscalização da Vigilância Sanitária, podendo orientar na melhoria dos serviços e/ou punir as possíveis irregularidades.

Art. 17 – A Vigilância Sanitária tem responsabilidade sobre todo setor regulado e público do município, irregularidades existentes em residências devem ser responsabilidade dos Agentes Comunitários de Saúde e/ou Agentes de Endemias.

Art. 18 – A Vigilância Sanitária terá como parceiro na solução dos problemas o Ministério Público, que será acionado sempre que houver resistência nas orientações e/ou reincidência nas irregularidades.

II – PARTE ESPECIAL

TÍTULO I Das Normas Especiais

Capítulo I Das Disposições Preliminares

Art. 19 – O controle sanitário do Município de Bom Jesus tem por finalidade a prevenção e solução dos problemas sanitários através de orientações, inspeções e fiscalização.

I – Da qualidade das condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de

serviços e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;

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

III – Dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos e congêneres;

IV – Das condições sanitárias dos logradouros públicos dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversão em geral;

V – Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;

VI – Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros de beleza, manicures, pedicuras, academias de ginástica e dos estabelecimentos afins;

VII – Das condições saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos à Inspeção Sanitária;

VIII – Das condições das águas destinadas ao consumo humano;

IX – Das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

X – Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;

XI – Das condições sanitárias das lojas especializadas em atender animais e abrigos destinados a animais, localizados no município;

XII – Das agências funerárias, centro de velório e cemitérios;

XIII – Das condições sanitárias de outros estabelecimentos sujeitos a Inspeção Sanitária não especificados nos incisos anteriores.

Capítulo II

Do Saneamento Básico

Art. 20 – Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o controle de qualidade periódico de suas redes de abastecimento e demais instalações, bem como da água servida, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde dos consumidores.

Art. 21 – A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos pelas secretarias de Saúde, através de seus órgãos próprios, em articulação com autoridades da Secretaria Estadual de Meio Ambiente e Laboratório Central.

Seção I

Das Águas de Abastecimento Público e Privado

Art. 22 – Toda construção considerada habitável, seja ela residencial, comercial, industrial ou pública, tem direito a ser ligada a rede de abastecimento de água, sendo instalado pela empresa responsável pelo abastecimento hidrômetro para constatar o real consumo da instalação, desde que o responsável ou proprietário da construção efetue mensalmente o pagamento do serviço recebido.

Art. 23 – A água recebida pela população tem que ser isenta de agentes que possam causar danos à saúde do consumidor, tendo o pH, Cloro residual livre, turbidez e Cloriformes totais dentro dos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde.

§ Único – A recomendação dos padrões da água servida ao consumo humano pelo Ministério da Saúde são:

pH - Hoje no Brasil, quem determina todos os Padrões de Potabilidade em todo o território nacional é a Portaria de Consolidação nº 5, Seção II. Essa Portaria recomenda que o valor do pH da água destinada ao consumo humano e fornecida pela rede pública de abastecimento esteja na faixa entre 6 e 9,1.
Cloro residual livre - A Portaria de Consolidação nº 5, Capítulo V, estabelece em seu Art. 34: “É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro

residual combinado ou de 0,2 mg/L de dióxido de cloro em toda a extensão do sistema de distribuição (reservatório e rede)”. O valor máximo de cloro permitido é 1,0 mg/L.

Turbidez – O valor máximo permitido pelo Ministério da Saúde é de 5,00 uT.

Cloriformes totais – Segundo o Ministério da Saúde devem estar ausentes em 100 mL.

Art. 24 – Todos os reservatórios de água do município devem receber limpeza e desinfecção pelo menos a cada seis meses de preferência com cloro ou seus componentes ativos e devem ser conservados em bom estado de conservação e devidamente tampados.

§ Único – A responsabilidade da limpeza e desinfecção dos reservatórios de água são do proprietário e/ou responsável pelo imóvel.

Art. 25 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e regulada em normas técnicas específicas.

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

§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a quinze metros de focos de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:
Paredes impermeabilizadas até três metros de profundidade no mínimo;
Tampa de concreto;
Extração de água através de bomba hidráulica ou manual;
Dispositivo que evite a entrada de águas pluviais no mesmo.

Seção II

Das Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

Art. 26 – Todo imóvel deve ter fossa séptica e sumidouro em tamanho suficiente que comporte toda água servida e esgoto produzido neste imóvel.

§ 1º - Não é permitido em hipótese alguma lançar águas servidas ou esgotos nas vias públicas.

§ 2º - A responsabilidade do esgotamento das fossas sépticas e sumidouros é da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos.

Art. 27 – Quando instalado o Sistema de coleta e tratamento de esgotos no município, todos os imóveis residenciais, comerciais, industriais e públicas serão obrigados a estarem ligados a esta rede oficial e deverão aterrar e isolar as fossas e sumidouros existentes.

Art. 28 – Toda empresa prestadora de serviços de “Limpa Fossas” e “Desentupimento” deverá ser registrada na Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e para isso deverão apresentar projeto de destinação dos dejetos coletados.

Seção III

Da Coleta e Disposição de Resíduos Sólidos

Art. 29 – A responsabilidade da coleta e destino correto dos resíduos sólidos é da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos.

§ Único - Este serviço será prestado a comunidade em dias pré-determinados pelo órgão responsável, cabendo a população colocar os resíduos sólidos para fora de casa, devidamente acondicionados, nestes dias pré-estabelecidos.

Art. 30 – Os resíduos sólidos especiais não devem ser colocados para fora de casa para coleta pública, estes apresentam riscos a população e ao meio ambiente e são assim definidos:

- I – Resíduos 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;
- VII – Resíduos de consultórios médicos e odontológicos.

§ 1º - Estes resíduos sólidos especiais relacionados nos incisos anteriores deste artigo devem ser recolhidos por empresa especializada, que tenha registro na Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde diante de projeto de destino correto para os mesmos.

§ 2º - Nos domicílios residenciais de nosso município existem alguns resíduos que não podem ser descartados junto com o lixo comum, são eles:

- Sobra de medicamentos e embalagens de medicamentos líquidos;
- Lâmpadas;
- Pilhas e baterias;
- Materiais perfuro cortantes;
- Materiais eletroeletrônicos quebrados em desuso;
- Substâncias químicas ou radioativas;
- Pneus;
- Outros materiais que possam oferecer risco a população ou ao meio ambiente.

§ 3º - Estes materiais que se refere o parágrafo anterior devem ser entregues em ponto de coletas específicos onde o fabricante deve se responsabilizar pelo destino correto dos mesmos.

Art. 31 – É de responsabilidade da Prefeitura Municipal o destino e tratamento correto dos resíduos sólidos coletados, devendo:

- I – Isolar o local para que não seja visitado por animais e pessoas;
- II – Evitar queimadas;
- III – Cavar valas, impermeabilizar o solo e cobrir os resíduos acondicionados diariamente com terra;
- IV – Efetuar tratamento do chorume produzido pelos resíduos enterrados;
- V – Efetuar estudo para aproveitar, se viável for, ou tratamento dos gases produzidos por estes resíduos sólidos enterrados.

Art. 32 – Os resíduos sólidos não poderão ser utilizados “in natura”, em hipótese alguma, na alimentação de animais e nem depositados sobre o solo, em águas superficiais e nem queimados ao ar livre.

Art. 33 – Os resíduos sólidos em estabelecimentos residenciais, comercial, industriais e público devem ser acondicionados em recipientes adequados com tampa.

§ Único – Em locais de manipulação de alimentos os resíduos sólidos devem ser acondicionados em lixeiras com tampa e pedal.

Art. 34 – É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como ainda em terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material desse tipo que contribua para proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, vetores e pragas urbanas.

CAPÍTULO II

Estabelecimentos do Setor de Produtos

Título I

Drogarias, Postos de Medicamentos, Farmácias com Manipulação e Farmácias Hospitalares

Seção I Do Comércio Farmacêutico

Art. 35 – O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privado as farmácias, drogarias e estabelecimentos similares, sendo terminantemente proibido o comércio destes produtos em qualquer outro tipo de estabelecimento.

Art. 36 – É permitido às farmácias e drogarias exercerem comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins de diagnóstico 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 nº 6.360, de 23 de outubro de 1976, a Legislação Estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 37 – É facultado à farmácia ou drogaria prestar serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observado a prescrição médica.

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

§ 2º - É proibido o uso de seringa e agulhas não descartáveis, bem como a reutilização das mesmas.

Art. 38 – A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 39 – É privativo das farmácias e das Casas de Ervas Medicinais à venda de plantas medicinais.

Art. 40 – Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Seção II Do Conceito de Medicamentos Homeopáticos

Art. 41 – O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, observadas as suas peculiaridades.

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

§ 2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste da farmacopeia ou dos formulários homeopáticos depende da aprovação do Ministério da Saúde.

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

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

Art. 42 – É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

Seção III Do Licenciamento

Art. 43 – O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercida por estabelecimentos licenciados pelo Ministério da Saúde, em conformidade com o disposto nas Legislações Federal, Estadual e Municipal, deste Código e Normas Complementares.

Art. 44 – O pedido de licença sanitária dos estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou a Secretaria Municipal de Saúde se a mesma tiver profissional qualificado para Inspeção Sanitária, instituído com:

I – Prova de constituição da empresa;

II – Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, caso este não seja o proprietário ou sócio da empresa;

III – Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos expedida pelo Conselho Regional da Farmácia.

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

§ 2º - Tratando-se de Casa de Ervas Medicinais, o pedido de licenciamento deverá ser acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 45 – São condições para licenciamento das farmácias e drogarias:

I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II – Instalação independente e equipamento que satisfaçam os requisitos técnicos de manipulação;

III – Assistência de técnico responsável.

Art. 46 – A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

§ Único – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados serão considerados comunidades autônomas para efeito do licenciamento.

Art. 47 – A revalidação da licença deverá ser requerida até noventa dias antes do término de sua vigência.

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

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

Art. 48 – O prazo de validade da licença ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de proprietário, pela alteração de razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatório à comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 49 – A mudança de endereço do estabelecimento farmacêutico, não interromperá a vigência da licença, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 50 – O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de cento e vinte dias, terá sua licença cancelada.

Art. 51 – As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo,

por ato da autoridade Sanitária competente da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

§ Único – No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário no qual se assegure ampla defesa dos responsáveis.

Seção IV Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 52 – As farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Art. 53 – Todas as farmácias, drogarias e estabelecimentos similares de ter visível ao público placa com todos os dados do estabelecimento inclusive responsável técnico e suas credenciais para exercer tal atividade.

Seção V Da Fiscalização

Art. 54 – Observado o disposto na Legislação Federal, especialmente o contido na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde, através de seus órgãos sanitários competentes, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda destinada ao consumo público.

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

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

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

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

II – Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente, e o modo de uso do medicamento;

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

§ 4º - A receita e código para aviamento em farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

§ 5º - 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. 55 – As farmácias, as drogarias e os dispensários de medicamentos deverão ter livro próprio, para registro do receituário de medicamentos em regime de controle sanitário especial.

Art. 56 – As Secretarias Municipal ou Estadual de Saúde, através de seus órgãos sanitários competentes, fará o recolhimento dos medicamentos em regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencido, mediante termo de apreensão.

Título II

Estabelecimentos de Produtos de Higiene, Cosméticos e Perfumes

Art. 57 – Os estabelecimentos de Produtos de Higiene, Cosméticos e Perfumes, devem ter:

- I – Plena acessibilidade para o público;
- II – Iluminação adequada;
- III – Ventilação adequada;
- IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 58 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deve ter organização de seus produtos e equipamentos e evitar manter materiais em desuso.

Art. 59 – É estritamente proibido aos estabelecimentos de Produtos de Higiene, Cosméticos e Perfumes comercializar qualquer tipo de alimentos.

Art. 60 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

- I – Dupla Viral;
- II – Hepatite B.

Título III

Estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas

Art. 61 – Os estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas devem ter:

- I – Plena acessibilidade para o público;
- II – Iluminação adequada;
- III – Ventilação adequada;
- IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 62 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem usar produtos registrados e licenciados pelo Ministério da Saúde e seguir rigorosamente as instruções de uso dos mesmos.

Art. 63 – É estritamente proibido aos estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas comercializar qualquer tipo de alimentos.

Art. 64 - Manter disponível para uso, de todos que trabalham no estabelecimento, os equipamentos de proteção individual.

Art. 65 – Os estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente.

Art. 66 – Os estabelecimentos de controle de praga e vetores devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária Estadual, renovável anualmente através de Inspeção

Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ e Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, este segundo documento que se refere este inciso é somente para os estabelecimentos que forem MEI;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Se o estabelecimento tiver gerente, xerox do CPF, RG e comprovante de residência do mesmo;
- V – Atestado de saúde de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.
- VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Título IV

Fabricantes Artesanais de Produtos Saneantes e Domissanitários

Art. 67 – Os fabricantes artesanais de produtos saneantes e domissanitários devem ter:

- I – Local próprio para fabricação;
- II – Químico responsável para a fabricação;
- III – Registro dos produtos;
- IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada;
- VII – Embalagens próprias para os produtos fabricados;
- VIII – Rótulo dentro dos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde, identificando o produto.

Art. 68 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deve ter organização de seus produtos e equipamentos e evitar manter materiais em desuso.

Art. 69 – É estritamente proibido aos fabricantes artesanais de saneantes e domissanitários comercializar qualquer tipo de alimentos.

Art. 70 - Manter disponível para uso, de todos que trabalham no estabelecimento, os equipamentos de proteção individual.

Art. 71 – Os fabricantes artesanais de saneantes e domissanitários devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente.

Art. 72 – É estritamente proibido o reaproveitamento de embalagens para envasamento de produtos.

Art. 73 – Os fabricantes artesanais de saneantes e domissanitários devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ e Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, este segundo documento que se refere este inciso é somente para os estabelecimentos que forem MEI;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Xerox do CPF, RG, comprovante de residência e diploma devidamente registrado do responsável técnico;

V – Atestado de saúde de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.

VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei, para os estabelecimentos que não forem Microempreendedores Individuais, pois os mesmos são isentos da mesma.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

CAPÍTULO III

Estabelecimentos de Interesse da Saúde

Título I

Salão de Beleza, Barbearia, Manicure, Pedicura. Casas de Depilação e estabelecimentos similares

Art. 74 – Os salões de beleza, barbearias, pedicuras, manicure, casa de depilações e estabelecimentos similares devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 75 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deve ter organização de seus produtos e equipamentos e evitar manter materiais em desuso.

Art. 76 – É estritamente proibido aos salões de beleza, barbearias, manicures, pedicuras, casas de depilação e estabelecimentos similares comercializar qualquer tipo de alimentos.

Art. 77 - Manter os equipamentos e utensílios utilizados para o trabalho limpos e esterilizados em local adequado.

Art. 78 – Os salões de beleza, barbearias, manicures, pedicuras, casas de depilação e estabelecimentos similares devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 79 – Todos os produtos utilizados devem ter o registro e licenciamento do Ministério da Saúde.

Art. 80 – É estritamente proibido utilizar formol ou aumentar a concentração do mesmo em fórmulas autorizadas e licenciadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 81 – Os salões de beleza, barbearias, manicures, pedicuras, casa de depilação e estabelecimentos similares devem manter seus equipamentos limpos e em bom estado, efetuando manutenção periódica e em hipótese alguma reaproveitar lâminas e cera.

Título II

Casa de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e similares

Art. 82 - As Casas de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e similares devem ter:

- I – Plena acessibilidade para o público;
- II – Iluminação adequada;
- III – Ventilação adequada;
- IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 83 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deve ter organização de seus produtos e equipamentos e evitar manter materiais em desuso.

Art. 84 – É obrigatória a apresentação de atestado médico de aptidão física, no ato da matrícula nas academias e ginásios de artes marciais, musculação e ginástica de qualquer tipo, que deverá ser renovado a cada 12 (doze) meses, arquivado e anotado na ficha do aluno ou usuário.

Art. 85 – É obrigatória a exposição de placas, em local visível ao público, informando sobre o risco do uso inadequado de esteroides anabolizantes e suas consequências maléficas para a saúde humana em academias de ginástica, “fitness”, “spots center”, clubes esportivos e demais estabelecimentos congêneres.

Art. 86 – As Casas de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e estabelecimentos similares devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

- I – Dupla Viral;
- II – Hepatite B.

Art. 87 – Os estabelecimentos prestadores de serviços na área da atividade física, desportiva e similares, deverão apresentar em seu quadro de funcionários, profissionais preparados para atender as complicações musculoesqueléticas e cardiovasculares. Isso inclui realizar a ressuscitação cardiopulmonar (RCP), cuidar das lesões ortopédicas (p.ex., dispor de gelo para utilização imediata) e estabilizar o usuário a fim de ser transportado para um centro de emergência, se necessário.

§ 1º - Durante todo o período do seu funcionamento, o estabelecimento, deverá apresentar, pelo menos, 01 (um) profissional capacitado para prestar o atendimento pré-hospitalar;

§ 2º - Deverá estabelecer um “plano de ação” com atribuições de responsabilidades específicas (p.ex., realizar a RCP, chamar os serviços médicos de emergência, afastar outros participantes da área imediata, esperar pelo serviço médico de emergência e conduzi-lo até a vítima). Manter os números de telefones para assistência emergencial afixados claramente em todos os telefones.

Art. 88 – A responsabilidade Técnica somente poderá ser assumida por Profissional de Educação Física no máximo em 02 (dois) estabelecimentos em horários compatíveis.

Art. 89 – A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada, mediante uma declaração e/ou certificado de registro da empresa junto ao Conselho Regional de Educação Física, de acordo com a sua área de abrangência, constando nessa o nome completo e número de registro do seu respectivo responsável técnico. Essa declaração deverá estar exposta em um local visível ao público.

Art. 90 - O responsável técnico deve garantir que durante os horários de atendimento à clientela, estejam em atividades no serviço, Profissionais de Educação Física em número compatível com a natureza das atividades prestadas, sendo esse também responsável perante o órgão sanitário competente de fiscalização, pelo cumprimento da legislação pertinente de saúde, sem prejuízo das demais atividades profissionais que desenvolva no respectivo estabelecimento, visando proteger a saúde dos funcionários, clientes, alunos e demais circunstâncias.

Art. 91 - O Profissional de Educação Física, no exercício de sua Responsabilidade Técnica, tem por atribuição:

- I - Coordenar as atividades dos Profissionais de Educação Física;
- II - Zelar pela boa qualidade e eficiência dos serviços prestados pelos demais Profissionais de Educação Física;
- III - Zelar pelo respeito às disposições gerais da Profissão e do estabelecimento;
- IV - Prestar apoio às atividades de atendimento e ensino, no caso de estágios curriculares acadêmicos;
- V - Receber e analisar as modificações e inclusões de procedimentos;
- VI - Inspecionar as condições físicas e tecnológicas para o atendimento;
- VII - Coordenar o corpo técnico do estabelecimento;
- VIII - Zelar pelo fiel cumprimento do Código de Ética do Profissional de Educação Física.

Art. 92 - Em relação à área de atividades aquáticas, observar:

§ 1º - A utilização de piso antiderrapante ou material similar, com revestimento em perfeito estado de conservação, livre de rachaduras e irregularidades, preservando a condição de segurança, principalmente no caso de piso molhado, tanto na área circundante da piscina assim como na área de trânsito entre a mesma e o vestiário.

§ 2º - A conservação do revestimento interno, e externo da piscina, relacionado a azulejos e ladrilhos e outros materiais de revestimento, devendo estar livre de trincas, rachaduras e outras deformações que possam colocar em risco a segurança do usuário.

§ 3º - A existência de marcação de profundidade, escalonada e gradativa, na borda da piscina e/ou na lateral externa da mesma em números legíveis e visíveis, a uma distância mínima equivalente à largura da piscina.

§ 4º - A manutenção e o perfeito estado de conservação e funcionamento dos equipamentos do sistema de água (bombas, aquecedores de água, filtros e outros) e das instalações hidráulica, elétrica e de elementos carburantes, quando houver.

§ 5º - As condições de manutenção do material de apoio às atividades de uso em piscinas, em perfeito estado de conservação, ausentes de perfurações, rachaduras, bolor ou fungos e outros, mantendo-os, após o uso, em local apropriado, arejado e livre de contato com superfície úmida.

§ 6º - A manutenção do registro dos processos de controle da qualidade da água deve se dar, mediante a supervisão formal, com assinatura e carimbo, do Responsável Técnico, em livro próprio e exclusivo, incluindo periodicidade mínima de 12 (doze) horas.

Art. 93 - O sistema de tratamento da água das piscinas em uso deverá manter sua qualidade físico-química e bacteriológica da água, obedecidos os seguintes requisitos:

§ 1º - Qualidade físico-química:

- I - O pH da água deverá se situar na faixa entre 7,2 e 7,8;
- II - A concentração de cloro residual livre mantida na água deverá se situar na faixa entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l;

III - A limpidez da água deve ser tal que permita a perfeita visibilidade da parte mais profunda do tanque;

IV - A superfície da água deve estar livre de matérias flutuantes, estranhas à piscina, e o fundo do tanque livre de detritos.

§ 2º - Qualidade Bacteriológica:

I - Os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% de 05 ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituídas de 05 porções de 10ml;

II - Não deverá conter bactérias do tipo estafilococos aureus;

III - A contagem de bactérias heterotróficas deverá apresentar número inferior a 200 Unidades Formadoras de Colônias (UFC), em 80% de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

Art. 94 - A desinfecção da água deverá ser feita com o emprego de cloro ou seus compostos, preferencialmente, mediante cloradores ou similares, durante todo o período de funcionamento da piscina.

§ Único - Quando for empregado cloro gasoso, em razão do seu risco, deverão ser observados todos os requisitos técnicos referentes à localização, instalação e operação necessários à perfeita segurança, conforme preconizado pela ABNT.

Art. 95 - A Qualidade dos Produtos a serem utilizados para tratamento, limpeza e desinfecção da água das piscinas do estabelecimento, deverão apresentar o registro no Órgão competente (ANVISA).

Art. 96 – Os estabelecimentos que tiverem piscina terão que ter fixado em local visível, principalmente aqueles de acesso aos tanques, o regulamento do estabelecimento e orientações a respeito do uso adequado das áreas das piscinas e demais instalações.

Art. 97 - É imprescindível a presença dos seguintes equipamentos que complementam o trabalho de manutenção, no âmbito da área dos tanques das piscinas:

I - Aspiradores – Destinam-se a remover a sujeira e detritos acumulados no fundo do tanque de água, dotados de mangueira flutuante flexível e de cabo telescópio em alumínio;

II - Coador de Folhas – Utilizado para remoção de folhas e partículas do interior do tanque de água da piscina;

III - Esfregões – Empregados na remoção da sujeira aderente às paredes e ao fundo dos tanques de água, podendo ser apresentados com cerdas de nylon, para limpeza geral ou de aço para retirada de algas e sujeiras aderentes nas junções dos azulejos;

IV - Estojo de Teste – Permite a verificação instantânea do teor de cloro e pH da água dos tanques das piscinas. A leitura é realizada por meio de escala colorimétrica, após a adição de reagentes numa amostra da água do tanque da piscina.

Art. 98 - Em todo o acesso ao tanque deverá ser instalado um chuveiro para uso exclusivo dos banhistas. Na existência de Lava Pés, é necessário:

§ 1º - O Tanque lava pés deverá ser revestido em piso de cerâmica extra, antiderrapante, não tóxico de fácil limpeza, quimicamente inerte em relação à água e aos produtos utilizados no seu tratamento, limpeza e desinfecção, com ralo de tampa removível, com saída para a rede pluvial e torneira para abastecimento d' água.

§ 2º - Quando da existência de lava pés, as dimensões mínimas dos lava-pés deverão ser de 1,00 x 1,00 m e profundidade igual a 0,20 m, e a concentração de cloro livre deverá ser, no mínimo, de 3,0 mg/l.

Art. 99 - É obrigatória a permanência de guardião de piscinas, nas localizadas nos prédios residenciais, em hotéis, clubes sociais e esportivos, e nas academias de esportes e ginástica,

que possuam piscinas com dimensões superiores a 6 x 6 m. O guarda-vidros de piscinas deve ser habilitado profissionalmente para o exercício da função, e autorizado pelo Órgão Oficial.

Art. 100 - Os exames e atestados médicos poderão ser realizados em qualquer unidade de assistência médica da rede pública ou privada, assim como ter origem na prestação de serviço de qualquer médico legalmente habilitado. No caso desses exames serem realizados no próprio local onde a piscina está instalada, é necessário que possua licença para o seu funcionamento expedida pela autoridade sanitária.

Art. 101 - Os aparelhos e equipamentos fixos para a prática de exercícios físicos, é obrigatório:

§ 1º - A apresentação em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, não podendo estar quebrado no todo ou em parte, livres de ferrugem, rachaduras, amassamentos, umidade ou qualquer defeito que venha comprometer a segurança e conforto dos seus usuários, deve estar apertado, devidamente fixados no chão e/ou paredes, lubrificados, em suas partes móveis. Os aparelhos e/ou equipamentos devem possuir o selo do INMETRO e apresentarem uma manutenção preventiva constante e corretiva, imediatamente, quando necessário;

§ 2º - Os aparelhos ergométricos (esteiras, bicicletas, elípticos e etc.) deverão estar localizados de maneira que possam permitir livre circulação nas suas laterais e na parte de trás, de, no mínimo, 0,80cm de distância, como área de escape, garantindo uma possível fuga dos usuários em caso de acidentes. Os aparelhos de musculação deverão apresentar entre eles a distância mínima de 0,80cm de forma a permitir uma segura e livre circulação dos usuários;

§ 3º - O material de apoio complementar (anilhas, barras, cordas e outros) deve estar em perfeito estado de conservação e acondicionados em suportes apropriados e/ou compartimentos especialmente reservados à sua guarda, não podendo obstruir ou dificultar a circulação das pessoas;

§ 4º - Os espelhos devem apresentar-se íntegros, sem rachaduras, lascas, defeitos de acabamento e visualização, com extremidades protegidas por estrutura específica;

§ 5º - As salas destinadas às atividades físicas de lutas e/ou artes marciais, devem encontrar-se totalmente protegidas por revestimento acolchoado, em toda a sua extensão e circundante, e em caso de haver colunas ou pilares em suas áreas úteis, ou ainda laterais - próximas ou encostadas nas paredes - se estão igualmente protegidas e acolchoadas à altura mínima de 1m do piso;

§ 6º - Os espaços destinados a Avaliação Física, deverão apresentar lavatório exclusivo, provido de sistema de abertura sem contato manual e água corrente para a higiene das mãos, sabonete líquido, toalha descartável e lixeira também provida de sistema de abertura sem contato manual.

Art. 102 - Em relação à comercialização de alimentos, artigos de vestuário e/ou acessórios:

§ 1º - Atividade deverá estar descrita no Contrato Social e na Licença de funcionamento do estabelecimento;

§ 2º - Deverão ser respeitadas as regulamentações da ANVISA, em especial as portarias da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SVS/MS): nº. 29, nº. 30 e nº. 32 de 13/01/1998; nº. 222 de 24/03/1998 que dispõem sobre Alimentos para fins especiais, Alimentos para controle de peso, Suplementos Vitamínicos e ou minerais e Alimentos para praticantes de Atividade Física respectivamente, todas elas determinando o consumo de vitaminas e minerais sob

orientação de médico e/ou nutricionista, bem como as regulamentações que porventura vierem a surgir futuramente.

Art. 103 - Os níveis de aceitabilidade, denominados de limites de tolerância (LT) devem ser interpretados, como a concentração ou intensidade máxima ou mínima, relacionada com a natureza e o tempo de exposição ao agente, e que não causará danos à saúde do trabalhador e aos usuários, durante a sua vida laboral ou tempo de permanência na academia, respeitando os níveis de pressão sonora descritos pelo MTE.

Parágrafo único – A critério da Autoridade Sanitária, poderá ser solicitada avaliação dos níveis de pressão sonora, considerando a possibilidade de danos à saúde do trabalhador e dos clientes/alunos usuários.

Art. 104 - As pessoas jurídicas prestadoras de serviços em atividade física, desportiva e similares que possuam piscinas, deverão manter:

- I - Cilindro de oxigênio com capacidade mínima de 1,50 m³ (um metro cúbico e meio);
- II – Manômetro com válvula redutora e fluxômetro;
- III - sistema capaz de proporcionar assistência ventilatória adequada, constituindo-se de:
 1. Bolsa de borracha, com 03 (três) litros de capacidade;
 2. Válvula unidirecional sem reinalação;
 3. Máscara nos tamanhos pequeno, médio e grande.
- IV - Cânulas orofaríngeas nos tamanhos pequeno, médio e grande;
- V- Equipamento portátil, auto inflável, para ventilação assistida ou controlada.

Art. 105 – As Casas de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e estabelecimentos similares devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ e Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, este segundo documento que se refere este inciso é somente para os estabelecimentos que forem MEI;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência e comprovação profissional do responsável técnico;
- V – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.
- VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Título III

Instituições de Longa Permanência para Idosos e estabelecimentos similares

Art. 106 - Toda entidade de longa permanência deve celebrar contrato de prestação de serviço com a pessoa abrigada.

§ 1º - O contrato se presta não só a comprovar que o abrigo deu-se com a expressa anuência do idoso, como

também para deixar claras as regras que regerão a relação da entidade com o a pessoa abrigada, com direitos e deveres para ambas as partes.

§ 2º - Não estando o idoso em condições de compreender o conteúdo do documento em razão de algum comprometimento de ordem mental que afete sua capacidade civil, faz-se necessária a nomeação prévia de um curador para que o mesmo possa firmar o contrato, conforme previsão do art. 35, § 3º, do Estatuto do Idoso.

§ 3º - Nunca é demais registrar que o instituto da curatela sofreu importantes alterações a partir do advento da Convenção Sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e da Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015, que restringiu o alcance da curatela a atos de natureza patrimonial.

§ 4º - Assim sendo, ainda que o idoso esteja sob o regime de curatela é imprescindível que se investigue, dentro do possível, sua adesão à ideia de viver em uma instituição de longa permanência, de modo a impedir que o abrigamento se transforme, ao revés do que se espera, numa ferramenta de violação de direitos.

Art. 107 - As entidades de atendimento são regidas pelos princípios insculpidos no art. 49, da Lei nº 10.741/03, quais sejam:

- I – Preservação dos vínculos familiares;
- II – Atendimento personalizado e em pequenos grupos;
- III – Manutenção do idoso na mesma instituição, salvo em caso de força maior;
- IV – Participação do idoso nas atividades comunitárias, de caráter interno e externo;
- V – Observância dos direitos e garantias dos idosos; e
- VI – Preservação da identidade do idoso e oferecimento de ambiente de respeito e dignidade.

Art. 108 – As Instituições de Longa Permanência para Idosos ou estabelecimentos similares devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária Estadual, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência e comprovação profissional do responsável técnico;
- V – Atestado de saúde de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis técnico e legal.
- VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 109 – As Instituições de Longa Permanência para Idosos ou estabelecimentos similares devem apresentar na sua estrutura física, um local seguro e devem obedecer:

- § 1º - Acessibilidade plena.
- I – Inexistência de tapetes;
- II – Presença de corrimões;
- III – Presença de barras de proteção nos banheiros;
- IV – Inexistência de escadas;
- V – Piso antiderrapante e sem rachaduras.

§ 2º - Paredes com reboco, sem rachaduras e sem mofo.

§ 3º - Ventilação e iluminação adequada.

§ 4º - Observância de higiene em todo estabelecimento.

§ 5º - Manutenção preventiva constante.

Art. 110 – As Instituições de Longa Permanência para Idosos e estabelecimentos similares devem ter cuidadores com conhecimento em saúde, no mínimo técnicos de enfermagem, e em número suficiente, a recomendação da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária é que seja um cuidador para cada idoso.

Art. 111 – O responsável técnico das Instituições de Longa Permanência para Idosos ou estabelecimentos similares deve ser uma pessoa de nível superior, de preferência um médico ou um enfermeiro.

Art. 112 – A alimentação dos pacientes das Instituições de Longa Permanência para Idosos ou estabelecimentos similares devem seguir os seguintes preceitos:

§ 1º - Cozinha limpa livre de agentes contaminantes.

I – Forrada;

II – Piso e paredes revestidos de cerâmica;

III – Pia com água corrente;

IV – Produtos de limpeza mantidos isolado dos alimentos;

V – Utensílios e equipamentos mantidos limpos e guardados em local adequado.

§ 2º - Alimentos armazenados de maneira correta e em temperatura adequada.

§ 3º - Manipuladores de alimentos seguindo os preceitos de higiene, usando uniforme e proteção para os cabelos.

§ 4º - Cardápio próprio e adequado elaborado por um profissional qualificado, de preferência um nutricionista.

Art. 113 - As Instituições de Longa Permanência para Idosos e estabelecimentos similares devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Título IV

Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior, Técnico e similares

Art. 114 - Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior, Técnico e similares devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência e comprovação profissional do responsável técnico;

V – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 115 - Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior, Técnico e similares devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 116 - Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior, Técnico e similares devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 117 - A alimentação dos alunos dos estabelecimentos de ensino deve seguir os seguintes preceitos:

§ 1º - Cozinha limpa livre de agentes contaminantes.

I – Forrada;

II – Piso e paredes revestidos de cerâmica;

III – Pia com água corrente;

IV – Produtos de limpeza mantidos isolado dos alimentos;

V – Utensílios e equipamentos mantidos limpos e guardados em local adequado.

§ 2º - Alimentos armazenados de maneira correta e em temperatura adequada.

§ 3º - Manipuladores de alimentos seguindo os preceitos de higiene, usando uniforme e proteção para os cabelos.

§ 4º - Cardápio próprio e adequado elaborado por um profissional qualificado, de preferência um nutricionista.

Art. 118 – As salas de aula, corredores e pátio devem ser locais livres de qualquer objeto que possa colocar em risco a integridade dos usuários, devem ser constantemente limpos de desinfetados e evitar a permanência de materiais em desuso.

Art. 119 – As instituições de ensino devem promover periodicamente:

I – Limpeza e desinfecção dos reservatórios de água;

II – Dedetização das dependências do estabelecimento;

III – Manutenção preventiva da estrutura física e equipamentos.

Art. 120 – Os produtos de limpeza utilizados devem ser guardados em local apropriado e devem ter o registro do Ministério da Saúde ou ANVISA.

Art. 121 – É necessário que a limpeza da escola e a elaboração da merenda seja realizada por pessoas distintas.

Parágrafo Único – Se não for possível são necessários alguns cuidados, como:

I – Após o término da limpeza, tomar banho e trocar de roupa;

II – Utilizar uniformes distintos e adequados para cada função exercida;

III – Em hipótese alguma exercer as duas funções simultaneamente.

Título V Creches

Art. 122 – As creches devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência e comprovação profissional do responsável técnico;

V – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

VI – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 123 – As creches devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 124 – As creches devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 125 - A alimentação dos alunos das creches deve seguir os seguintes preceitos:

§ 1º - Cozinha limpa livre de agentes contaminantes.

I – Forrada;

II – Piso e paredes revestidos de cerâmica;

III – Pia com água corrente;

IV – Produtos de limpeza mantidos isolado dos alimentos;

V – Utensílios e equipamentos mantidos limpos e guardados em local adequado.

VI – Proteção para as lâmpadas, para evitar a contaminação física em caso de acidente;

VII – Tela de proteção para as portas, janelas e comungóis para evitar o acesso de insetos.

§ 2º - Alimentos armazenados de maneira correta e em temperatura adequada.

§ 3º - Manipuladores de alimentos seguindo os preceitos de higiene, usando uniforme e proteção para os cabelos.

§ 4º - Cardápio próprio e adequado elaborado por um profissional qualificado, de preferência um nutricionista.

Art. 126 – As salas de aula, corredores e pátio devem ser locais livres de qualquer objeto que possa colocar em risco a integridade dos usuários, devem ser constantemente limpos de desinfetados e evitar a permanência de materiais em desuso.

Art. 127 – As creches devem promover periodicamente:

- I – Limpeza e desinfecção dos reservatórios de água;
- II – Dedetização das dependências do estabelecimento;
- III – Manutenção preventiva da estrutura física e equipamentos.

Art. 128 – Os produtos de limpeza utilizados devem ser guardados em local apropriado e devem ter o registro do Ministério da Saúde ou ANVISA.

Art. 129 – É necessário que a limpeza das creches e a elaboração da merenda seja realizada por pessoas distintas.

Parágrafo Único – Se não for possível são necessários alguns cuidados, como:

- I – Após o termino da limpeza, tomar banho e trocar de roupa;
- II – Utilizar uniformes distintos e adequados para cada função exercida;
- III – Em hipótese alguma exercer as duas funções simultaneamente.

Art. 130 – É necessário que a creche contribua para promover o desenvolvimento harmônico da criança, precisa acolher as crianças com carinho, apresentar a elas estímulos adequados aos vários aspectos do seu desenvolvimento e trabalhar em sintonia com as famílias.

Art. 131 – É necessário que as creches tenham espaço e equipamentos para acolher crianças com menos de três anos de idade e o mais relevante é possuir profissionais qualificados e em número suficiente que possam contribuir para o bem-estar destas crianças e para seus plenos desenvolvimento.

Art. 132 – As creches devem atender no que couber, as disposições deste código, e as seguintes:

- I – Berçário com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes, a distância mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros);
- II – Saleta para amamentação com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados) providas de cadeiras ou banco com encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
- III – Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área mínima de 4,00 m² (quatro metros quadrados);
- IV – Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00 m² (três metros quadrados).

Título VI

Clubes Recreativos, Salões de Festas, Igrejas ou estabelecimentos similares

Art. 133 - Clubes Recreativos, Salões de Festas, Igrejas ou estabelecimentos similares devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os

funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 134 – Clubes Recreativos, Salões de Festas, Igrejas ou estabelecimentos similares devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 135 – Clubes Recreativos, Salões de Festas, Igrejas ou estabelecimentos similares devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Título VII

Laboratórios de Prótese Dentária

Art. 136 - Laboratórios de Prótese Dentária devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 137 – Laboratórios de Prótese Dentária devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições, revestido de cerâmica e antiderrapante;

V – Paredes revestidas de cerâmica;

VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 138 – É necessário possuir e utilizar os equipamentos de proteção individual.

Art. 139 – É necessário manter os equipamentos e o estabelecimento limpo e esterilizado.

Art. 140 – É obrigatório manter livro de registro das atividades realizadas.

Art. 141 – Os equipamentos que utilizam gases combustível devem ser mantidos longe do calor.

Título VIII

Rodoviárias

Art. 142 – As rodoviárias devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável

anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.
- V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 143 – As rodoviárias devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

- I – Dupla Viral;
- II – Hepatite B.

Art. 144 – As rodoviárias devem ter:

- I – Plena acessibilidade para o público;
- II – Iluminação adequada;
- III – Ventilação adequada;
- IV – Piso em perfeitas condições e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada.

Art. 145 – As rodoviárias devem possuir banheiros em número suficiente para atender a demanda dos usuários e estes devem:

- I – Ser mantidos limpos e desinfetados;
- II – Possuir água corrente nos lavatórios e descarga;
- III – Possuir piso e paredes revestidos com cerâmica;
- IV – Manter papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido;
- V – Manter lixeira com tampa e pedal.

Art. 146 – Os produtos de limpeza utilizados para limpeza e desinfecção das rodoviárias devem ser todos registrados pelo Ministério da Saúde ou ANVISA.

Título IX Óticas

Art. 147 - As óticas devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

- I – Dupla Viral;
- II – Hepatite B.

Art. 148 – As óticas devem ter:

- I – Plena acessibilidade para o público;
- II – Iluminação adequada;
- III – Ventilação adequada;
- IV – Piso em perfeitas condições, revestido de cerâmica e antiderrapante;
- V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;
- VI – Parte elétrica isolada e revisada;
- VII – Área do salão de atendimento ao público com 10 m², no mínimo;
- VIII – O estabelecimento deve ser forrado;

IX – Área de montagem e manutenção limpa forrada, com bancada adequada e armário para guardar equipamentos;
X – Equipamentos em bom estado de conservação e limpos e desinfetados.

Art. 149 – As óticas devem manter livro com o registro de todas as receitas atendidas.

Art. 150 – As óticas não podem em hipótese alguma efetuar consultas oftalmológicas.

Título X

Ambulâncias e Unidades de Saúde em Geral

Art. 151 - As Unidades de Saúde devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 152 – As Unidades de Saúde devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições, revestido de cerâmica e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada;

VII – O estabelecimento deve ser forrado;

VIII – Consultórios adequados para os atendimentos com mobiliária e equipamentos necessários e suficientes, pia, sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal;

IX – Sala de limpeza de materiais;

X – Sala de esterilização;

XI – Recepção e sala de espera;

XII – Sala de vacinação;

XIII – Sala de inalação;

XIV – Sala de curativos;

XV – Sala para pequenos procedimentos;

XVI – Sala para guardar materiais;

XVII – Sala para desenvolver programas específicos.

Art. 153 – As Unidades de Saúde devem manter arquivo organizado dos prontuários dos pacientes e/ou arquivo digital atualizado.

Art. 154 – Toda a Unidade de Saúde deve ser mantida limpa e desinfetada, com produtos de limpeza registrados pelo Ministério da Saúde ou ANVISA.

Art. 155 - Defina-se ambulância como um veículo (terrestre, aéreo ou aquaviário) que se destine exclusivamente ao transporte de enfermos. As dimensões e outras especificações do veículo terrestre deverão obedecer às normas do ABNT – NBR 14561/2000, de julho de 2000.

§ 1º - As ambulâncias são classificadas em:

I - TIPO A – Ambulância de Transporte: veículo destinado ao transporte em decúbito horizontal de pacientes que não apresentam risco de vida, para remoções simples e de caráter eletivo.

II - TIPO B – Ambulância de Suporte Básico: veículo destinado ao transporte interhospitalar de paciente com risco de vida desconhecido, não classificado com potencial de necessitar de intervenção médica no local e/ou durante transporte até o serviço de destino.

III - TIPO C – Ambulância de Resgate: veículo de atendimento de urgências pré-hospitalares de pacientes vítimas de acidentes ou pacientes em locais de difícil acesso, com equipamentos de salvamento (terrestre, aquático e em alturas).

IV - TIPO D – Ambulância de Suporte Avançado: veículo destinado ao atendimento e transporte de pacientes de alto risco em emergências pré-hospitalares e/ou de transporte interhospitalar que necessitam de cuidados médicos intensivos. Deve contar com os equipamentos médicos necessários para esta função.

V - TIPO E – Aeronave de Transporte Médico: aeronave de asa fixa ou rotativa utilizada para transporte interhospitalar de pacientes e aeronave de asa rotativa para ações de resgate, dotada de equipamentos médicos homologados pelo Departamento de Aviação Civil – DAC.

§ 2º - As ambulâncias deverão dispor, no mínimo, dos seguintes materiais e equipamentos ou similares com eficácia equivalente:

I - Ambulância de Transporte (Tipo A): Sinalizador óptico e acústico; equipamento de radiocomunicação em contato permanente com a central reguladora; maca com rodas; suporte para soro e oxigênio medicinal.

II - Ambulâncias de Suporte Básico e de Resgate (Tipo B e C): Sinalizador óptico e acústico; equipamento de radiocomunicação fixo e móvel; maca articulada e com rodas; suporte para soro; instalação de rede de oxigênio com cilindro, válvula, manômetro em local de fácil visualização e régua com dupla saída; oxigênio com régua tripla (a- alimentação do respirador; b- fluxômetro e umidificador de oxigênio e c- aspirador tipo Venturi); manômetro e fluxômetro com máscara e chicote para oxigenação; cilindro de oxigênio portátil com válvula; maleta de urgência contendo: estetoscópio adulto e infantil, ressuscitador manual adulto/infantil, cânulas orofaríngeas de tamanhos variados, luvas descartáveis, tesoura reta com ponta romba, esparadrapo, esfigmomanômetro, ataduras de 15 cm, compressas estéreis, pacotes de gaze estéril, protetores para queimados ou eviscerados, cateteres ou esviscerados, cateteres para oxigenação e aspiração de vários tamanhos, maleta de parto contendo: luvas cirúrgicas, clamps umbilicais, estilete estéril para corte do cordão, saco plástico para placenta, cobertor, compressas cirúrgicas, gazes estéreis, braceletes de identificação; suporte para soro; prancha curta e longa para imobilização de coluna; talas para imobilização de membros e conjuntos de colares cervicais; colete imobilizador dorsal; frascos de soro fisiológico e ringer lactato; bandagens triangulares; cobertores; coletes refletivos para a tripulação; lanterna de mão; óculos; máscaras e aventais de proteção e maletas com medicações a serem definidas em protocolos, pelos serviços. As ambulâncias de suporte básico que realizam também ações de salvamento deverão conter o material mínimo para salvamento terrestre, aquático e em alturas, maleta de ferramentas e extintor de pó químico seco de 0,8 kg, fitas e cones sinalizados para isolamento de áreas, devendo contar, ainda com compartimento isolado para a sua guarda, garantindo um salão de atendimento às vítimas de, no mínimo, 8 metros cúbicos.

III - Ambulância de Transporte Avançado (TIPO D): Sinalizador óptico e acústico; equipamento de radiocomunicação fixo e móvel; maca com rodas e articulada; dois suportes de soro; cadeira de rodas dobrável; instalação de rede portátil de oxigênio como no item anterior (é obrigatório que a quantidade de oxigênio permita ventilação mecânica por no mínimo duas horas); respirador mecânica de transporte; oxímetro não-invasivo portátil; monitor cardioversor com bateria e instalação elétrica disponível (em caso de frota deverá haver disponibilidade de um monitor cardioversor com marca-passo externo não-invasivo); bomba de infusão com bateria e equipo; maleta de vias aéreas contendo: máscaras laríngeas e cânulas endotraqueais de vários tamanhos; cateteres de aspiração; adaptadores para cânulas; cateteres nasais; seringa de 20ml; ressuscitador manual adulto/infantil com reservatório; sondas para aspiração traqueal de vários tamanhos; luvas de procedimentos; máscara para ressuscitador adulto/infantil; lidocaína geleia e spray; cadarços para fixação de cânula; laringoscópio infantil/adultos com conjunto de lâminas; estetoscópio; esfigmomanômetro adulto/infantil; cânulas

orofaríngeas adulto/infantil; fios-guia para intubação; pinça de Magyll; bisturi descartável; cânulas para traqueostomia; material para cricotiroidostomia; conjunto de drenagem torácica; maleta de acesso venoso contendo: tala para fixação de braço; luvas estéreis; recipiente com antisséptico; pacotes de gaze estéril; esparadrapo; material para punção de vários tamanhos incluindo metálicas, plásticas e agulhas especiais para punção óssea; garrote; equipo de macro e micro gotas; cateteres específicos para dissecação de veias, tamanho adulto/infantil; tesoura, pinça de Kocher; cortadores de soro; lâminas de bisturi; seringas de vários tamanhos; torneiras de 3 vias; equipo de infusão de 3 vias; frascos de soros fisiológico; ringer lactato e soro glicosado; caixa completa de pequena cirurgia; maleta de parto como descrito nos itens anteriores; sondas vesicais; coletores de urina; protetores para eviscerados ou queimados; espátulas de madeira; sondas nasogástricas; eletrodos descartáveis; equipo para drogas fotossensíveis; equipo para bombas de infusão; circuito de respirador estéril de reserva de proteção à equipe de atendimento: óculos, máscaras e aventais; cobertor ou filme metálico para conservação de calor do corpo; campo cirúrgico fenestrado; almotolias com antisséptico; conjunto de colares cervicais; prancha longa para imobilização da coluna. Para o atendimento a neonatos deverá haver ligação à tomada do veículo (12 volts). A incubadora deve estar apoiada sobre carros com rodas devidamente fixadas quando dentro da ambulância e conter respirador e equipamentos adequados para recém-natos.

§ 3º - Medicamentos obrigatórios que deverão constar nos veículos de suporte avançado, seja nos veículos terrestres, aquáticos e nas aeronaves ou naves de transporte médico (classes A, E e F):

I - Lidocaína sem vasoconstritor; adrenalina, epinefrina, atropina, dopamina, aminofilina, dobutamina; hidrocortisona; glicose 50%;
II - Soro: glicosado 5%; fisiológico 0,9%, ringer lactado;
III - Psicotrópicos: hidantoína, meperidina, diazepam, midazolam;
IV - Medicamentos para analgesia e anestesia: fentanil, keatar, quelecin;
V - Outros: água destilada; metoclopramida, dipirona, hioscina; dinidrato de isossorbitol; furosemide, amiodarona; lanatosideol C.

§ 4º - Tripulação necessária nas ambulâncias: Considerando-se que as urgências não se constituem em especialidade médica ou de enfermagem e que nos cursos de graduação a atenção dada à área ainda é bastante insuficiente, entende-se que os profissionais que venham a atuar como tripulantes dos Serviços de Atendimento Pré-Hospitalar Móvel devam ser habilitados pelos Núcleos de Educação em Urgências, cuja criação é indicação pelo presente regulamento.

I - Ambulância Tipo A: 2 profissionais, sendo um motorista e outro um técnico ou auxiliar de enfermagem.

II - Ambulâncias Tipo B e C: 2 profissionais, sendo um motorista e um técnico ou auxiliar de enfermagem.

III - Ambulância Tipo D: 3 profissionais, sendo um motorista, um enfermeiro e um médico.

Título XI

Clínicas e Consultórios em Geral

Art. 156 - As Clínicas e Consultórios em geral devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei;

VI - Xerox do CPF, RG, comprovante de residência e comprovante profissional do responsável técnico.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 157 – As Clínicas e Consultórios em geral devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 158 – As Clínicas e Consultórios em geral devem ter:

I – Plena acessibilidade para o público;

II – Iluminação adequada;

III – Ventilação adequada;

IV – Piso em perfeitas condições, revestido de cerâmica e antiderrapante;

V – Paredes rebocadas e sem rachaduras;

VI – Parte elétrica isolada e revisada;

VII – O estabelecimento deve ser forrado;

VIII – Consultórios adequados para os atendimentos com mobiliária e equipamentos necessários e suficientes, pia, sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal;

IX – Sala de limpeza de materiais;

X – Sala de esterilização;

XI – Recepção e sala de espera;

XII – Sala para pequenos procedimentos;

XIII – Sala para guardar materiais;

XIV – Copa.

Art. 159 – As Clínicas e Consultórios em geral devem manter arquivo organizado dos prontuários dos pacientes e/ou arquivo digital atualizado.

Art. 160 – Todas as Clínicas e Consultórios em geral devem ser mantidas limpas e desinfetadas, com produtos de limpeza registrados pelo Ministério da Saúde ou ANVISA.

Título XII

Locais Destinados a Velório e Cemitérios

Art. 161 – Os locais destinados a velório e os cemitérios devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os

funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 162 – Os locais destinados a velório e cemitérios devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 163 – É necessário manter disponível para uso dos trabalhadores os equipamentos de proteção individual.

Art. 164 – É de vital importância estruturar projeto para colher e tratar o chorume produzido pelos cadáveres em decomposição.

Art. 165 – É preciso manter os túmulos, corredores e ruas entre os túmulos limpos e livre de vegetação.

Art. 166 – As vegetações existentes nos cemitérios devem ser ornamentais, é estritamente proibido plantar vegetações comestíveis ou que geram frutos ou raízes comestíveis nos cemitérios.

Art. 167 – Os locais destinados a velório e os cemitérios devem possuir infraestrutura para acolher os usuários, como:

I – Banheiros em número suficiente a demanda dos usuários, com cerâmica nas paredes e piso, pia, sanitário, água corrente, descarga, papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;

II – Bebedouros;

III – Piso em perfeita condição e antiderrapante;

IV – Parte elétrica revisada e isolada;

V – Iluminação adequada;

VI – Ventilação adequada nos locais destinados a velório.

Título XIII

Estabelecimentos Veterinários e Matadouros

Art. 168 - Os estabelecimentos veterinários e matadouros devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei;

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 169 – Os estabelecimentos Veterinários e Matadouros devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 170 – Os estabelecimentos veterinários obrigatoriamente devem ter:

I – Acessibilidade;

II – Piso impermeável;

III – Iluminação e ventilação satisfatória;

IV – Recepção;

V – Sala de consulta;

VI – Abrigo individual para animais;

VII – Local adequado para banho, tosa e secagem;

VIII – Reservatório de água de tamanho suficiente a atender o fluxo de 48 horas de atendimento;

IX – Controle de limpeza do reservatório de água, pelo menos a cada 6 meses;

X – Coleta e destino correto dos resíduos sólidos gerados no estabelecimento;

XI – Observância dos preceitos de higiene no estabelecimento;

XII – Utilização somente de produtos registrados pelo Ministério da Saúde ou ANVISA;

XIII – Responsável Técnico comprovado.

Art. 171 – Os matadouros só podem funcionar mediante a presença de um veterinário responsável técnico que avaliará o animal vivo a carne após o abate.

Art. 172 - Animais a serem abatidos, 24 horas antes do abate, estes animais devem estar em perfeitas condições de saúde e serem vistoriados pelo menos três vezes antes do abate pelo veterinário responsável.

Art. 173 – O curral que se refere o artigo anterior deve estar localizado no mínimo a 80 metros da sala de abate e deve possuir bebedouro e piso de fácil limpeza.

Art. 174 – Antes do abate o matadouro deve ter lugar apropriado para o banho de aspersão que deverá apresentar um sistema tubular de chuveiros dispostos transversal, longitudinal e lateralmente, orientando os jatos para o centro, com água hiperclorada a 15 ppm (quinze partes por milhão). A água terá uma pressão não inferior a 3 atm. (três atmosferas), de modo a garantir jatos em forma de ducha. A largura do banho será de no mínimo de 3 metros, com permanência mínima de 3 minutos dos animais a serem abatidos.

Art. 175 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem ser portadores de carteiras de saúde fornecidas por autoridade sanitária oficial e devem apresentar condições de saúde e ter hábitos de higiênicos e todos os funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos devem estar uniformizados e calçados adequadamente, protegidos e com cabelos cobertos e sem adornos.

Art. 176 - Possuir insensibilizador pneumático para bovinos com intensidade não inferior a 250 miliamperes e por tempo suficiente para que produza a inconsciência temporária do animal.

Art. 177 – É estritamente proibido o abate que contrarie o abate humanitário, com uso de marreta, arma de fogo ou qualquer outro objeto que causará sofrimento do animal antes da morte.

Art. 178 – A sala de abate deve dispor de pé direito mínimo exigido de 7 metros da sangria a linha do matambre, com trilhamento a altura de 4,25. As paredes devem ser impermeabilizadas com azulejos. Os ângulos entre a parede e o piso devem ser arredondados. A iluminação artificial deve ser com lâmpadas frias, com proteção contra rompimento. A canaleta de sangria deve ser construída de modo a aparar o sangue, sem que este se polua com o vômito (em alvenaria, impermeabilizado com reboco de cimento alisado, apresentando uma mureta mais elevada para deslizamento da cabeça, evitando assim que o vômito polua o sangue). O piso deve ser construído em material de alta resistência. As instalações elétricas poderão ser embutidas ou estar perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos.

Art. 179 - A inspeção deve ser efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através do exame macroscópico das seguintes partes e órgãos: conjunto cabeça-língua, superfície externa e interna da carcaça, vísceras torácicas, abdominais e pélvicas e nodos-linfáticos das cadeias mais facilmente atingíveis nas circunstâncias que caracterizam o desenvolvimento dos trabalhos. Os exames realizados são da responsabilidade exclusiva do veterinário responsável técnico. São executados por auxiliares de inspeção, devidamente adestrados na rotina deste serviço e possuindo sobre a matéria conhecimentos teóricos. Trabalham sob a supervisão do Médico Veterinário, que é o responsável pelo cumprimento das medidas higiênico-sanitária.

Art. 180 - Dispor de local próprio para a lavagem das carcaças, em área isolada, com plataformas. A lavagem deverá ser feita com jatos d'água a temperatura de 38° C e sob uma pressão mínima de 3 atm. Com mangueira de pressão, lavando de cima para baixo, para que os respingos não venham entrar em contato com as carcaças da sala de matança.

Art. 181 - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não possa se limpar e desinfetar adequadamente. Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos devem ser marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis. Os recipientes para material não comestível e resíduo devem estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações tem de garantir que não ocorram perdas ou emanações de odores. Para assegurar a higiene normal e conseqüentemente, prevenir contaminações da carne, as pias devem ser distribuídas na sala de matança, critério do serviço de inspeção oficial, em pontos que atendam convenientemente as diversas áreas. São de instalação obrigatória nos seguintes locais: nas entradas de sala de matança, nas saídas dos gabinetes sanitários adjacentes, junto à mesa de inspeção, nas áreas do matambre e da sangria, sendo que nestes dois locais serão do modelo fundo, que permite a lavagem dos braços e antebraços dos funcionários, na área de esfolação aérea (colocadas na própria plataforma). As pias dos gabinetes sanitários e das entradas das seções serão providas de saboneteira de sabão líquido e abastecidas com toalhas não reutilizáveis e respectivo depósito com tampa movida de pedal.

Art. 182 - Dispor de trilhamento aéreo com altura mínima de 5,25 metros no ponto da sangria de forma a assegurar no mínimo, uma distância de 0,75 metros da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. Para a trilhagem baixa, a altura deverá ser de 4 metros, no mínimo, para a comodidade e eficiência de evisceração. Dispor de chute próximo ao rolete de retirada da pele; produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 183 - Dispor de instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras frigoríficas devem estar adequadamente localizadas, pois as matérias-primas e os produtos acabados devem ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto. Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos (vísceras), para comercialização, com temperatura de até 7°C (sete graus centígrados) no íntimo de sua musculatura.

Art. 184 - Dispor de local apropriado para o destino do resíduo gerado pelo abate dos animais.

Art. 185 – Caldeira é um item indispensável nas instalações de abate, utilizada tanto para a higienização e esterilização quanto para o beneficiamento de produtos de bucharia e triparia. Sendo necessário o monitoramento da Pressão atmosférica, temperatura e tempo em que o produto é processado.

Art. 186 - Dispor de instalações e aparelhagem apropriado a limpeza e desinfecção de veículos destinados ao transporte de animais, localizado o mais próximo possível ao local do desembarque, com piso impermeável e esgoto independente dos efluentes da indústria com instalação de água sob pressão mínima de 3 atmosfera. Deverá possuir dependência destinada a guarda do material empregado nessa operação.

Art. 187 - Recomenda-se que sejam construídos vestiários em número suficiente para a quantidade de funcionários e divididos em masculinos e femininos e completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas das instalações de abate.

Art. 188 - Estabelecer os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração a que deve atender todo estabelecimento que pretenda atender alimentos aptos para o consumo humano. Confeccionar o manual de BPF e aplicar na indústria, contendo todas as planilhas para o controle industrial. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate a pragas. O estabelecimento e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados, e físicos, só podem ser aplicados sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer a saúde. Somente deverá ser aplicado praguicidas se não for possível aplicar com eficácia outras medidas de precaução.

Título XIV Autoescolas

Art. 189 - As Autoescolas devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta

Lei;

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 190 – As Autoescolas devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 191 – As Autoescolas obrigatoriamente devem ter:

I – Acessibilidade;

II – Piso impermeável;

III – Iluminação e ventilação satisfatória;

IV – Recepção;

V – Banheiros em número suficiente a atender a demanda dos funcionários e clientes. Estes banheiros devem dispor de sanitário com tampa e descarga, lavatório com sabonete líquido e papel toalha, lixeira com tampa e pedal, água corrente e obedecer aos preceitos de higiene.

Título XV

Delegacias, Postos Policiais ou Presídios

Art. 192 – As delegacias, postos policiais ou presídios devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 193 – Os estabelecimentos que se refere o artigo anterior devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 194 – As delegacias, postos policiais ou presídios obrigatoriamente devem possuir:

I – Acessibilidade;

II – Piso impermeável;

III – Iluminação e ventilação satisfatória;

IV – Água corrente em toda instalação;

V – Banheiros com utensílios indispensáveis para a higiene pessoal;

- VI – Observância dos preceitos de higiene em todo o estabelecimento;
- VII – Prática humanitária aos detentos ou suspeitos.

Capítulo IV Estabelecimentos do Setor de Alimentos

Título I Supermercados, Queijeiras, Sorveteiras e similares e Fabricação de sorvetes

Art. 195 – Os estabelecimentos citados neste título devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

- I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;
- II – Xerox do CNPJ e Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, este segundo documento que se refere este inciso é somente para os estabelecimentos que forem MEI;
- III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;
- IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.
- V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei, para os estabelecimentos que não forem Microempreendedores Individuais, pois os mesmos são isentos da mesma e privados, pois os públicos são isentos de taxas;

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 196 – Os estabelecimentos que se refere o artigo anterior devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

- I – Dupla Viral;
- II – Hepatite B.

Art. 197 – Os estabelecimentos citados neste título devem possuir obrigatoriamente:

- I – Acessibilidade;
- II – Piso de cerâmica;
- III – Iluminação e ventilação satisfatória;
- IV – Água corrente em toda instalação;
- V – Banheiros com utensílios indispensáveis para a higiene pessoal dos funcionários e clientes;
- VI – Observância dos preceitos de higiene em todo o estabelecimento.

Art. 198 – As mercadorias devem ser distribuídas em prateleiras ou gôndolas de tal maneira que gêneros alimentícios fiquem distantes de produtos de limpeza e higiene pessoal.

Art. 199 – Os produtos a serem comercializados devem obedecer aos seguintes itens:

§ 1º - Todos os produtos expostos a venda devem ter embalagens em perfeitas condições, não rasgadas ou violadas, não amassadas, não enferrujados.

§ 2º - Todos os produtos comercializados devem ter rotulagem e registro do Ministério da Saúde ou ANVISA.

Art. 200 – Os gêneros alimentícios comercializados e/ou armazenados devem ficar sob temperatura indicada na rotulagem.

Art. 201 – Todos os produtos comercializados, estocados e/ou expostos a venda devem estar dentro do prazo de validade estipulado pelo fabricante.

Parágrafo Único – Se os produtos forem fracionados, como frios, embutidos e carnes, a embalagem original deve ser preservada para comprovar procedência e validade.

Art. 202 – Os manipuladores de alimentos devem ser orientados a seguir os preceitos de higiene e é obrigatório:

I – Estarem em perfeitas condições de saúde;

II – Trabalharem uniformizados;

III – Não utilizarem adornos e adereços;

IV – Lavarem as mãos constantemente;

V – Não tossir, espirrar ou fumar quando estiver manipulando alimentos;

VI – Usar proteção nos cabelos;

VII – Manter cabelo, bigode e barba aparados;

VIII – Trabalharem com uniformes limpos;

IX – Terem hábitos e preceitos saudáveis de higiene.

Parágrafo Único – Se o manipulador de alimentos estiver com alguma enfermidade ou lesão cutânea deve ser afastado imediatamente de sua função originária,

Art. 203 – A área de manipulação de alimentos deve ser forrada, com paredes e piso de cerâmica, mesa de manipulação de inox ou outro material de fácil limpeza e que não retenha microrganismos que possam contaminar os alimentos manipulados, proteção para as lâmpadas, tela de proteção para portas, janelas, vitrôs e comungóis, utensílios limpos e esterilizados e observância dos preceitos de higiene.

Parágrafo Único – É estritamente proibido colocar e/ou armazenar materiais em desuso na área de manipulação de alimentos.

Art. 204 – É estritamente proibido armazenar e/ou expor a venda gêneros alimentícios no chão, será permitido no máximo armazenar estes produtos sobre estrados de madeira.

Art. 205 – É preciso efetuar manutenção preventiva nos equipamentos de refrigeração, para evitar que produtos que necessitem de temperatura específica se deteriore e cause danos à saúde dos consumidores.

Parágrafo Único – É estritamente proibido desligar freezer, geladeiras ou qualquer outro equipamento de refrigeração durante a noite, com o intuito de economizar energia elétrica.

Art. 206 – Nos açougues ou área de venda de carnes, frios e embutidos, se faz necessário manter os produtos protegidos de insetos e sob refrigeração adequada.

Art. 207 – No setor de exposição de frutas e legumes é necessário efetuar separação dos produtos estragados ou em mal estado de conservação, com a finalidade de preservar o restante dos produtos e facilitar a escolha dos clientes.

Art. 208 – Os gêneros alimentícios devem ser armazenados em embalagens adequadas, com o intuito de evitar a contaminação dos produtos.

Parágrafo Único – É estritamente proibido armazenar alimentos perecíveis em sacolas coloridas ou qualquer outra embalagem que possa soltar pigmentos e contaminar o produto.

Título II Depósito de Alimentos

Art. 209 - Os Depósitos de Alimentos devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os responsáveis.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei.

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 210 – Os estabelecimentos que se refere o artigo anterior devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 211 – Os Depósitos de Alimentos obrigatoriamente devem possuir:

I – Acessibilidade;

II – Piso de cerâmica;

III – Iluminação e ventilação satisfatória;

IV – Água corrente em toda instalação;

V – Banheiros com utensílios indispensáveis para a higiene pessoal dos funcionários e clientes;

VI – Observância dos preceitos de higiene em todo o estabelecimento.

Art. 212 – Os produtos nos depósitos de alimentos não podem ser armazenados no chão, devem ser organizados sobre estrados de madeira ou qualquer outro material que não permita o contato com o piso.

Título III

Produtores artesanais de alimentos, Mercadinhos, Empórios, Armazéns e similares, Bombonieres, Açougues, Galeterias, Peixarias e similares, Bares, Lanchonetes, Pizzarias e similares, Conveniências, Restaurantes, Delivery, Ambulantes de alimentos, Bufê e Panificadoras.

Art. 213 - Os estabelecimentos que se refere este título devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 214 – Os estabelecimentos que se refere este título obrigatoriamente devem possuir:

- I – Acessibilidade;
- II – Piso de cerâmica;
- III – Iluminação e ventilação satisfatória;
- IV – Água corrente em toda instalação;
- V – Banheiros com utensílios indispensáveis para a higiene pessoal dos funcionários e clientes;
- VI – Observância dos preceitos de higiene em todo o estabelecimento.

Art. 215 – A área de manipulação de alimentos deve ter necessariamente:

- I – Piso e paredes revestidos de cerâmica ou de material de fácil limpeza;
- II – Forro de cor clara e material de fácil limpeza;
- III – Mesa de manipulação de alimentos de material liso para facilitar a limpeza;
- IV – Pia com água corrente;
- V – Proteção para as lâmpadas, para evitar contaminação física em caso de acidente;
- VI – Lixeira com tampa e pedal;
- VII – Proteção de tela nas portas e janelas para evitar o acesso de insetos;
- VIII – Porta com dispositivo para permanecer fechada;
- IX – Equipamentos livres de sujeiras, ferrugens ou qualquer outro agente que possa contaminar os alimentos;
- X – É estritamente proibido a área de manipulação de alimentos com acesso a banheiros;
- XI – É proibido na sala de manipulação de alimentos a presença de materiais em desuso;
- XII – É proibido na sala de manipulação de alimentos a presença de qualquer animal;
- XIII – É necessário na área de manipulação de alimentos a observância dos preceitos de higiene de maneira ampla.

Art. 216 – As comidas prontas servidas em restaurantes, churrascarias, pizzarias, lanchonetes, bares ou estabelecimentos similares devem ser conservadas em temperatura adequada:

- I – Estufas para expor salgados deve ser regulada para permanecer a temperatura de 60° C (sessenta graus Celsius);
- II – Balcões usados para expor comidas em restaurantes self service deve ser regulado para permanecer a temperatura de 60° C (sessenta graus Celsius);
- III – Balcões refrigerados para conservar sobremesas, frios, laticínios e bebidas deve ser regulado e permanecer a temperatura entre 1° C e 7° C (um grau Celsius e sete graus Celsius), dependendo da demanda de acesso ao mesmo;
- IV – Refrigeradores para conservar alimentos deve se manter a temperatura de 5° C (cinco graus Celsius);
- V – Balcão de Confeitaria deve ter a temperatura regulada entre 6° C a 12° C (seis graus Celsius a doze graus Celsius);
- VI – Freezer para congelar alimentos deve permanecer a temperatura de – 20° C (menos vinte graus Celsius) para preservar as propriedades dos alimentos.

Art. 217 – É obrigatório aos estabelecimentos comerciais instalar nos equipamentos termostato para controlar a temperatura dos mesmos.

Art. 218 – A temperatura ideal de conservação de alguns alimentos, recomendada pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária é:

- I – Congelados -18°C até -12°C;
- II – Refrigerados 5°C;
- III – Carnes até 4°C;
- IV – Pescados até 2°C;
- V – Pratos Quentes no mínimo 60°C.

Art. 219 – As comidas prontas expostas a venda quando conservadas a uma temperatura mínima de 60°C, tem tempo de consumo recomendado de no máximo 6 horas, após esse tempo é recomendado não consumir mais estes alimentos.

Art. 220 – Quando as comidas prontas expostas a venda são conservadas a temperatura ambiente e/ou abaixo de 60°C é recomendado seu consumo no máximo em 1 hora, após esse tempo é necessário descartar estes alimentos.

Art. 221 – As comidas prontas expostas a venda que são servidas frias, tem tempo de consumo recomendado em:

I – Conservadas a 10°C ou menos é recomendado consumir em até 4 horas;

II – As conservadas acima de 10°C até 21°C é recomendado consumir em até 2 horas;

III – As conservadas acima de 21°C é recomendado o consumo imediato.

Art. 222 – Os artigos anteriores que tratam da temperatura dos alimentos são validos para todos os estabelecimentos que transportem, manipulem, armazenem e comercializem alimentos.

Art. 223 - Os manipuladores de alimentos devem ser orientados a seguir os preceitos de higiene e é obrigatório:

I – Estarem em perfeitas condições de saúde;

II – Trabalharem uniformizados;

III – Não utilizarem adornos e adereços;

IV – Lavar as mãos constantemente;

V – Não tossir, espirrar ou fumar quando estiver manipulando alimentos;

VI – Usar proteção nos cabelos;

VII – Manter cabelo, bigode e barba aparados;

VIII – Trabalharem com uniformes limpos;

IX – Terem hábitos e preceitos saudáveis de higiene.

Título IV

Hotéis, Motéis, Pousadas, Pensões ou estabelecimentos similares

Art. 224 - Hotéis, Motéis, Pousadas, Pensões ou estabelecimentos similares devem possuir para poderem funcionar:

§ 1º - Alvará de Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente através de Inspeção Sanitária e entrega das seguintes documentações:

I – Requerimento do Alvará de Licença Sanitária, devidamente preenchido e assinado;

II – Xerox do CNPJ;

III – Xerox do CPF, RG e comprovante de residência do responsável legal;

IV – Atestado de saúde de saúde ou cópia da carteira de vacinação atualizada (dupla viral e hepatite B) de todos os funcionários que trabalhem no estabelecimento, inclusive os proprietários.

V – Comprovante de depósito bancário da taxa cobrada para emissão do Alvará de Licença Sanitária, segundo anexo desta Lei;

§ 2º - Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal, renovável anualmente.

§ 3º - Habits emitido pelo Corpo de Bombeiro, renovável anualmente.

Art. 225 – Os estabelecimentos que se refere o artigo anterior devem controlar a saúde de todos que trabalham no estabelecimento, tendo em mãos:

§ Único – Atestado de saúde de todos os trabalhadores, atualizados anualmente, ou cartões de vacina atualizados, com as seguintes vacinas obrigatórias:

I – Dupla Viral;

II – Hepatite B.

Art. 226 – Os hotéis, motéis, pousadas, pensões ou qualquer outro estabelecimento similar obrigatoriamente devem possuir:

- I – Acessibilidade;
- II – Piso de cerâmica;
- III – Iluminação e ventilação satisfatória;
- IV – Água corrente em toda instalação;
- V – Banheiros com utensílios indispensáveis para a higiene pessoal dos funcionários e clientes;
- VI – Observância dos preceitos de higiene em todo o estabelecimento.

Art. 227 – A área de manipulação de alimentos deve ter necessariamente:

- I – Piso e paredes revestidos de cerâmica ou de material de fácil limpeza;
- II – Forro de cor clara e material de fácil limpeza;
- III – Mesa de manipulação de alimentos de material liso para facilitar a limpeza;
- IV – Pia com água corrente;
- V – Proteção para as lâmpadas, para evitar contaminação física em caso de acidente;
- VI – Lixeira com tampa e pedal;
- VII – Proteção de tela nas portas e janelas para evitar o acesso de insetos;
- VIII – Porta com dispositivo para permanecer fechada;
- IX – Equipamentos livres de sujeiras, ferrugens ou qualquer outro agente que possa contaminar os alimentos;
- X – É estritamente proibido a área de manipulação de alimentos com acesso a banheiros;
- XI – É proibido na sala de manipulação de alimentos a presença de materiais em desuso;
- XII – É proibido na sala de manipulação de alimentos a presença de qualquer animal;
- XIII – É necessário na área de manipulação de alimentos a observância dos preceitos de higiene de maneira ampla.

Art. 228 - Os manipuladores de alimentos devem ser orientados a seguir os preceitos de higiene e é obrigatório:

- I – Estarem em perfeitas condições de saúde;
- II – Trabalharem uniformizados;
- III – Não utilizarem adornos e adereços;
- IV – Lavar as mãos constantemente;
- V – Não tossir, espirrar ou fumar quando estiver manipulando alimentos;
- VI – Usar proteção nos cabelos;
- VII – Manter cabelo, bigode e barba aparados;
- VIII – Trabalharem com uniformes limpos;
- IX – Terem hábitos e preceitos saudáveis de higiene.

Capítulo V Controle de Zoonoses

Título I Disposições Preliminares

Art. 229 – O desenvolvimento de ações objetivando o controle de zoonoses no território do município, são responsabilidade das Secretarias de Saúde, Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 230 – Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

§ 1º - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais.

§ 2º - Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando danos ou incômodos causados por animais,

Art. 231 – Todo proprietário ou possuidor de animais, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas necessárias para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas,

Art. 232 – É obrigatório a vacinação dos animais contra doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Título II Captura de Animais

Art. 233 – É proibido a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 234 – É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com uso adequado de coleira guia, conduzido por pessoa com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo Único – Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 235 – Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

§ 1º - Serão ainda apreendidos todo e qualquer animal que:
I – Encontrado solto nas vias públicas ou locais de livre acesso ao público;
II – Suspeito de raiva ou qualquer outra zoonose;
III – Submetido a maus tratos por seus proprietários ou preposto deste;
IV – Mantido em condições inadequadas da vida ou alojamento;
V – Cujas criação ou uso seja vedada pelo presente código.

§ 2º - Se o cão apreendido for portador de registro seu proprietário deverá ser notificado.

Art. 236 – O animal cuja apreensão for impraticável poderá a juízo de um Médico Veterinário ser sacrificado “in loco”.

Art. 237 – O animal encontrado solto nas vias ou logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

Parágrafo Único - Os animais apreendidos ficarão a disposição do proprietário ou seu representante legal pelo prazo de cinco dias, a contar a partir da apreensão, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por Médico Veterinário e pessoal preparado para tal função.

Art. 238 – O cadáver dos animais sacrificados ou mortos serão cremados ou receber destino a local previamente estabelecido pelo órgão competente.

Art. 239 – Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão competente:
I – Resgate mediante pagamento de taxas;
II – Leilão;
III – Adoção;
IV – Doação;
V – Sacrifício.

Título III Responsabilidade dos proprietários dos animais

Art. 240 – Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

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

Art. 241 – É de responsabilidade dos proprietários, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento,

alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de objetos por eles deixados em vias públicas.

Art. 242 – É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

§ 1º - Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão competente responsável.

§ 2º - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente, quando no exercício de suas funções, as dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 243 – Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 244 – O proprietário de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade competente.

Art. 245 – Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde haja permanecido animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as práticas determinadas pela autoridade competente.

Título IV Animais Sinantrópicos

Art. 246 – Ao município compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 247 – É proibido o acúmulo de lixo, materiais em desuso ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 248 – Os estabelecimentos que estocarem ou comercializarem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de acúmulo de líquidos, de forma a evitar a proliferação de mosquitos *Aedes aegypti* e *Aedes albopictus*, responsáveis pela transmissão da dengue, Zica vírus e chikungunya.

Art. 249 – Nas obras de construção é obrigatório à drenagem permanente de líquidos, originados ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos responsáveis pela transmissão da dengue, Zica vírus e chikungunya.

Art. 250 – Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar medidas no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

III – PARTE TÉCNICA

Capítulo I Disposições Gerais

Art. 251 – Todo os e estabelecimentos dos Setores de Alimentos, Interesse da Saúde ou de Produtos, que estão sujeitos à inspeção sanitárias periódica efetuada pelos Agentes Sanitários, ficam obrigados:

§ 1º - Elaborarem seus Manuais de Boas Práticas, contendo:
I – Procedimentos Operacionais de Produção – POP, contemplando as seguintes áreas:
Higiene das instalações e equipamentos;

Controle da potabilidade da água;
Higiene e saúde dos trabalhadores;
Manejo dos resíduos;
Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos;
Controle de vetores e pragas;
Seleção das matérias primas e ingredientes.
II – Elaboração do fluxograma de cada produto produzido ou atividade realizada.
III – Descrição detalhada de cada produto produzido ou atividade realizada.
IV – Análise do perigo biológico, químico e físico existente na atividade.
V – Avaliar os pontos críticos de controle.
VI – Efetuar estudo dos limites críticos.
VII – Implantar monitoramento nos pontos críticos de controle.
VIII – Efetuar ações corretivas, se necessário for, para evitar agravos à saúde pública,
IX – Manter verificação periódica para garantir o sucesso das Boas Práticas.
X – Providenciar documentações e a manutenção de registros.
XI – Elaborar plano de capacitação e reciclagem de conhecimento de seus trabalhadores.

§ 2º - Atender com cortesia e educação os Agentes Sanitários da Vigilância Sanitária, sempre que estiverem no exercício de suas funções.

§ 3º - Atender aos pedidos efetuados pela equipe da Vigilância Sanitária nas Inspeções Sanitárias.

§ 4º - Manter como rotina do estabelecimento as mudanças sugeridas pela equipe da Vigilância Sanitária,

Art. 252 – Fica proibido como forma de prevenção do Meio Ambiente e a saúde da população, a instalação de olarias, carvoarias e indústria e depósito de produtos poluentes no perímetro urbano do município.

Art. 253 - É expressamente proibido a criação de bovinos, equinos, ovinos, caprinos, suínos, abelhas, galináceos e pombos na zona urbana do município.

Art. 254 – É estritamente proibido o uso de paredões, carros de som, som de carro, caixas de som ou qualquer outro equipamento que emita ruídos em ambiente aberto e público.

§ 1º - O uso destes equipamentos relacionados neste artigo só será permitido em ambiente aberto e público se o som não exceder 70 decibéis. O ouvido humano suporta ruídos de até 70 decibéis. Acima disso a pessoa corre o risco de ter seu aparelho auditivo lesionado - próximo aos 140 decibéis pode ocorrer a ruptura do tímpano. Lembrando que a intensidade do som depende da distância em que a pessoa se encontra da fonte que o emite.

§ 2º - Só será permitida a realização se festas e shows em clubes e salões de festas que tenham revestimento acústico e não prejudique os munícipes que moram nas proximidades.

Art. 255 – É estritamente proibido a emissão de poluentes no meio ambiente, com a finalidade de preservar a saúde da população.

§ 1º - As padarias/panificadoras, pizzarias, fábricas de soldas, sequilhos ou qualquer outro tipo de bolachas devem utilizar forno elétrico ou a gás GLT.

§ 2º - É proibido a queima de lixo, folhas de árvores, poda de vegetais ou qualquer outro tipo de material que emita poluentes.

§ 3º - É proibido o uso de fogão a lenha ou carvão no perímetro urbano de nosso município.

§ 4º - Comerciantes que utilizam churrasqueira em seus comércios, devem construir churrasqueiras fixas com chaminé em altura que não incomode a população com a emissão de poluentes.

Capítulo II Infrações e Penalidades

Art. 256 – Considera-se infração qualquer ação contrária aos artigos deste Código e normas técnicas e demais disposições complementares emanadas ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, proteção e recuperação de saúde.

Art. 257 – Responde pela infração pessoa física e/ou jurídica que, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

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

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

§ 3º - As multas serão aplicadas em porcentagens do salário mínimo, convertidas em moeda corrente na data do efetivo pagamento.

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

Art. 258 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Apreensão de produtos;
- IV – Inutilização de produtos;
- V – Interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;
- 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 para funcionamento da empresa;
- X – Cancelamento do Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento;
- XI – Proibição de propaganda.

Art. 259 – As infrações sanitárias classificam-se em:

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

Art. 260 – Para imposição da penalidade e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º - São circunstâncias atenuantes:

- I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como incompreensível, quando patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;
- III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minimizar as consequências do ato lesivo à

saúde pública que lhe for imputado;
IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;
V – Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º - São circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;
II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em desacordo com o disposto na Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;
III – O infrator coagir outrem para a execução matéria da infração;
IV – Causar a infração consequência calamitosa à saúde pública;
V – Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, competentes a evitá-lo;
VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé.

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

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

Art. 261 – 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 percentagem do valor de referência, conforme fixada abaixo:

I – Infrações leves: de 0,5 (cinco décimos) a 3 (três) valores de referência;
II – Infrações graves: de 3 (três) a 10 (dez) valores de referência;
III – Infrações gravíssimas: de 10 (dez) a 100 (cem) valores de referência.

§ Único – As multas não pagas no prazo estipulado pela Vigilância Sanitária serão convertidas em dívida ativa do município.

Art. 262 – São infrações sanitárias:

I – Funcionar estabelecimento, atividade comercial ou de prestação de serviços sem o devido licenciamento da Vigilância Sanitária, Tributação, Secretaria de Segurança Pública e Corpo de Bombeiros.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

II – Corromper, adulterar, desperdiçar a água servida ao consumo humano pela rede de abastecimento oficial.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

III – Abater animais de forma clandestina,

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

IV – Transportar alimentos perecíveis em veículos com inexistência de higiene adequada.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

V – Comercializar, transportar ou armazenar alimentos sob temperatura inadequada.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos.

VI – Armazenar lixo, entulho ou qualquer que seja o material em desuso de maneira inadequada.

Penalidade: Advertência, multa.

VII – Manter terrenos ou propriedades sujas, com a presença de vegetação, lixo ou abandonados.

Penalidade: Advertência, multa.

VIII – Manter reservatórios de água potável sem a devida proteção contra insetos.

Penalidade: Advertência, multa.

IX – Lançar em vias públicas água servida de esgotos.

Penalidade: Advertência, multa.

X – Lançar lixos perigosos: resíduos hospitalares, resíduos de laboratórios de análise patologias clínicas, resíduos de farmácias e drogarias, resíduos químicos, resíduos radioativos, resíduos de clínicas ou hospitais veterinários e resíduos de consultórios médicos e odontológicos em lixo comum.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

XI – Jogar lixo em local inadequado ou em vias públicas fora do dia estipulado para coleta.

Penalidade: Advertência, multa.

XII – Funcionar estabelecimento de interesse a saúde sem o responsável técnico devidamente credenciado.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XIII – Reutilizar seringas ou agulhas descartáveis.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XIV – Vender ou expor a venda qualquer produto com o prazo de validade vencido.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XV – Comercializar drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos sem o devido licenciamento do Ministério da Saúde e os órgãos Estaduais e Municipais,

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XVI – Vender drogas ou medicamentos sob regime especial de controle sem receituário médico.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XVII – Manter em funcionamento qualquer tipo de estabelecimento com inexistência de acessibilidade plena.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XVIII – Manter em funcionamento qualquer estabelecimento com iluminação e ventilação inadequadas.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XIX – Manter em funcionamento qualquer estabelecimento com piso e paredes apresentando rachaduras, inexistência de reboco nas paredes ou piso de material inadequado.

Penalidade: Advertência, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XX – Manter em funcionamento qualquer estabelecimento com a parte elétrica exposta, colocando em risco os funcionários e usuários.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XXI – Manter estoque de produtos desorganizado ou armazenados de maneira inadequada.

Penalidade: Advertência, multa.

XXII – Vender alimentos em estabelecimentos de interesse da saúde ou de produtos. Não autorizado devidamente no CNPJ.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos.

XXIII – Inexistência do controle de saúde dos trabalhadores.

Penalidade: Advertência.

XIV – Inexistência do controle de venda de produtos a base de tolueno.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

XXV – Vender produtos a base de tolueno, produtos tóxicos, produtos corrosivos, bebidas alcoólicas ou cigarros para menores de dezoito anos.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

XXVI – Não disponibilizar para os trabalhadores uniformes devidos e os equipamentos de proteção individual.

Penalidade: Advertência, multa.

XXVII – Manter em funcionamento fabricação artesanal de produtos saneantes e domissanitários sem um local próprio e adequado para a fabricação, sem um químico responsável, sem o registro do produto, sem embalagem própria e sem rótulo dentro dos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXVIII – Reutilizar embalagens para envasamento de qualquer tipo de produto.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos.

XXIX – Inobservância dos preceitos de higiene.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XXX – Inexistência de limpeza e esterilização dos equipamentos.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XXXI – Reutilizar lâminas e ceras de depilação.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXII – Utilizar produtos sem registro do Ministério da Saúde.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXIII - Utilizar formol ou aumentar a concentração do mesmo em fórmulas autorizadas e licenciadas pelo Ministério da Saúde.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXIV – Inexistência de placa, em local visível ao público, informando sobre o risco do uso de esteroides anabolizantes e suas consequências malélicas para a saúde humana em academias de ginástica, fitness, sport center, clubes esportivos e demais estabelecimentos congêneres.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XXXV – Inexistência de profissional de saúde, devidamente preparado para atender emergências, em estabelecimentos de condicionamento físico.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXVI – Funcionar piscinas sem os devidos equipamentos de proteção, sem laudo de potabilidade da água, sem responsável técnico devidamente capacitado para salvamento.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXVII – Funcionar piscinas com a qualidade físico-química ou bacteriológica alteradas.

Penalidade: Advertência, multa, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXVIII – Manter salas de atividades físicas de luta e/ou artes marciais, sem revestimento acolchoados no piso, paredes e colunas.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XXXIX – Funcionar Instituições de Longa Permanência para Idosos ou estabelecimentos congêneres fora da Legislação estipulada pela Legislação Federal, Estadual e Municipal.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XL – Funcionar área de manipulação de alimentos sem forro.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLI – Funcionar área de manipulação de alimentos sem proteção para as lâmpadas.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLII – Funcionar área de manipulação de alimentos sem tela de proteção contra o acesso de insetos nas portas e janelas.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLIII – Funcionar áreas de manipulação de alimentos com acesso direto a banheiros.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLIV – Funcionar áreas de manipulação de alimentos sem água corrente.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLV – Permitir o trabalho de manipuladores de alimentos fora dos padrões estipulado por este Código.

Penalidade: Advertência, multa.

XLVI – Manter produtos de limpeza guardados, armazenados na sala de manipulação de alimentos.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

XLVII – Funcionar creches fora dos padrões estipulados por este Código.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

XLVIII – Inexistência do controle de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água, no mínimo semestral.

Penalidade: Advertência, multa.

XLIX – Inexistência de dedetização das dependências do estabelecimento, no mínimo anualmente.

Penalidade: Advertência, multa.

L – Inexistência de manutenção preventiva da estrutura física e equipamentos.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

LI – Inexistência de livro de registro das atividades em clínicas, laboratórios de próteses odontológicas, óticas ou estabelecimentos similares.

Penalidade: Advertência, multa.

LII – Inexistência de banheiros ou em número insuficiente, devidamente equipados e higienizados a funcionários e público.

Penalidade: Advertência, multa.

LIII – Manter ambulâncias em funcionamento sem os equipamentos médicos necessários ou profissionais qualificados.

Penalidade: Advertência, multa.

LIV – Manter cemitérios com acúmulo de vegetais, lixos ou plantar vegetações comestíveis dentro do mesmo.

Penalidade: Advertência, multa.

LV – Manter em funcionamento matadouro sem a presença de veterinário responsável presente.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LVI – Manter em funcionamento matadouro fora dos padrões estipulados por este Código.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LVII – Manter alimentos armazenados, estocados ou expostos a venda no chão.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos e processo judicial.

LVIII – Expor a venda produtos com embalagem rasgada, violada, amassada ou enferrujada.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos e processo judicial.

LIX – Utilizar embalagens para armazenar alimentos perecíveis, como sacolas coloridas ou qualquer outra embalagem que possa soltar pigmentos e contaminar os produtos.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos e processo judicial.

LX – Manter animais vivos em qualquer área de manipulação de alimentos.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXI – Manter alimentos perecíveis fora da temperatura e tempo adequado, conforme determina este Código.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos e processo judicial.

LXII – Inexistência de termostato para controlar a temperatura dos equipamentos,

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXIII – Manter manipuladores de alimentos não utilizando os preceitos de higiene exigidos por este Código.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXIV – Vender, expor a venda, armazenar ou transportar produtos clandestinos ou de origem duvidosa.

Penalidade: Advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos e processo judicial.

LXV – Acondicionar lixo em recipientes inadequados.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXVI – Maltratar, negligenciar ou abandonar animais domésticos de sua responsabilidade,

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXVII – Não vacinar animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXVIII – Manter animais soltos nas vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso público.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXIX – Passear em vias públicas com cães mordedores e bravios sem as devidas amordaças.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXX – Não permitir ou dificultar o trabalho dos Agentes Sanitários e tratá-los de forma cordial.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXXI – Não elaborar os Manuais de Boas Práticas, contendo os Procedimentos Operacionais de Produção – POP.

Penalidade: Advertência, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LXXII – Instalar olarias, carvoarias, vacarias, pocilgas, qualquer tipo de curral e indústrias e depósitos de produtos poluentes no perímetro urbano do nosso município.

Penalidade: Advertência, multa e processo judicial.

LXXIII – Emitir ruídos em vias públicas ou em ambientes particulares que ultrapassem 70 decibéis.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LXXIV – Realizar festas e shows em locais que não possuam revestimento acústico.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LXXV – Emitir poluentes no meio ambiente.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

LXXVI – Utilizar forno ou fogão a lenha ou carvão no perímetro urbano de nosso município.

Penalidade: Advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e processo judicial.

Capítulo III Fiscalização e Procedimentos

Art. 263 – Cabe aos Agentes Municipais da Saúde, mesmo que estejam no exercício de qualquer chefia na área fiscal, âmbito de suas atribuições, fazerem cumprir a Legislação pertinente, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer à saúde pública.

Art. 264 – São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:

- I – Termo de Inspeção Sanitária;
- II – Auto de Infração;
- III – Termo de Intimação;
- IV – Auto de Apreensão, Inutilização e Depósito;
- V – Auto de Colheita e Amostra;
- VI – Termo de Interdição.

Seção I Termo de Inspeção Sanitária

Art. 265 – Trata-se do documento que dá ciência, ao responsável pelo estabelecimento inspecionado, dos problemas detectados no ato da inspeção, além de orientações para solucioná-las e prazo negociado para solução.

§ Único – Este documento é preenchido de maneira legível, com ciência dos técnicos responsáveis pela inspeção e proprietário ou responsável pelo estabelecimento inspecionado, em três vias, sendo: 1ª via do possível processo a ser instaurado, 2ª via da Vigilância Sanitária e 3ª via do proprietário ou responsável do estabelecimento inspecionado.

Art. 266 – O Termo de Inspeção Sanitária deve conter:

- I – Especificação do tipo de estabelecimento que se destina a inspeção sanitária;
- II – Razão social do estabelecimento;
- III – Nome fantasia do estabelecimento;
- IV – Endereço do estabelecimento;
- V – Proprietário ou responsável e seu telefone para contato;
- VI – Ramo do negócio;
- VII – CNPJ ou CPF do proprietário ou responsável;
- VIII – Inscrição Estadual ou RG da empresa ou proprietário/responsável;
- IX – Data, horário e motivo da Inspeção Sanitária;
- X – Descrição enumerada das irregularidades encontradas;
- XI – Prazo negociado com o proprietário ou responsável para solução dos problemas relacionados;
- XII – Data e assinatura do proprietário ou responsável, em caso de recusa assinatura de duas testemunhas;
- XIII – Data e assinatura dos Agentes Sanitários responsáveis pela Inspeção Sanitária.

Seção II Auto de Infração

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

Parágrafo Único – Nos casos de infração em mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas quantas forem às infrações.

Art. 268 - O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via a Vigilância Sanitária e a 3ª (terceira) via ao proprietário ou responsável do estabelecimento inspecionado e conterà obrigatoriamente:

- I – O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade atuada, especificação de seu ramo de negócio e endereço completo;
- II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;
- III – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeito o infrator;
- V – O prazo de 05 (cinco) dias para impugnação do auto de infração;
- VI – O nome e cargo legível da autoridade atuante e sua assinatura, sob carimbo;
- VII – A assinatura do atuado ou, na ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do atuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado na Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

Seção III

Termo de Intimação

Art. 269 – Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições fiscais do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos ou o qual, após o vencimento do prazo concedido, para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

§ Único – O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 15 (quinze) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do setor de Vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 270 – O Termo de Intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará de Licença Sanitária, quando houver, a 2ª (segunda) via a Vigilância Sanitária e a 3ª (terceira) via ao proprietário ou responsável do estabelecimento inspecionado e conterà:

- I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III – A medida sanitária exigida ou no caso de obras relativas aos estabelecimentos, à indicação de serviço a ser realizado;
- IV – O prazo para execução ou cumprimento da medida determinada;
- V – O nome e cargo legível da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;
- VI – A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

§ Único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação em veículo oficial do município, quando esteja em local incerto e não sabidos.

Seção IV

Auto de Apreensão, Inutilização ou Depósito

Art. 271 – Na comercialização de qualquer produto não disposto neste Código será lavrado o Auto de Apreensão para análise técnica do produto ou em caso do mesmo estar em desacordo com o Código o termo será preenchido na apreensão ou inutilização dos produtos irregulares.

Art. 272 – O Auto de Apreensão, Inutilização e Depósito será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado ou ao processo instaurado, a 2ª (segunda) via a Vigilância Sanitária e a 3ª (terceira) via ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e conterà:

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

II – A disposição legal infringido e o utilizado no procedimento;

III – Descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto apreendido;

IV – Nomeação e indicação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V – O nome e cargo legível da autoridade atuante e sua assinatura;

VI – A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo auto do procedimento.

Art. 273 – Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I – Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

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

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

IV – Em detrimento da saúde pública, o Agente Sanitário fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas ou qualquer outro produto, na forma do disposto neste Código;

V – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 274 – Todo e qualquer produto apreendido, com irregularidade comprovada e reconhecida pelo proprietário ou responsável do estabelecimento, poderá:

I – Ser inutilizado em local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II – Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, deverão ser devolvidos ao seu 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, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Seção V

Auto de Colheita de Amostra

Art. 275 – Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o Auto de Colheita de Amostras.

Art. 276 – O Auto de Colheita de Amostras será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via a Vigilância Sanitária e a 3ª (terceira) via ao responsável pela amostra, e conterà:

- I – O nome da pessoa física, ou denominação da entidade responsável pelo produto – razão social – e o endereço completo;
- II – Dispositivo legal utilizado e infringido;
- III – A descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;
- IV – Nome e cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura;
- V – A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo fiscal e/ou autoridade autuante.

Seção VI

Termo de Interdição

Art. 277 – O Termo de Interdição será em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via a Vigilância Sanitária e a 3ª (terceira) via ao proprietário, e conterà:

- I – O nome da pessoa física, ou jurídica, com denominação e razão social, ramo de atividade e o seu endereço completo;
- II – Disposições legais infringidas;
- III – Medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV – Nome e função, ou cargo, legível da autoridade sanitária autuante e sua assinatura, sob carimbo;
- V – Nome e cargo legível da chefia e sua assinatura, sob carimbo;
- VI – A assinatura do infrator ou responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstância e, se possível, a assinatura de duas testemunhas.

Capítulo IV

Processo de Execução das Penalidades

Art. 278 – Transcorrido o prazo de 05 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

§ Único – O não reconhecimento 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 do Município.

Art. 279 – O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

§ Único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 280 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Termo de Intimação, será julgada em primeira instância pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da Lei.

Art. 281 – Da decisão da primeira instância, caberá recurso voluntário a Secretaria Municipal de Saúde, dentro do prazo de cinco dias, contados a partir da ciência da intimação.

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

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

§ Único – Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos à autoridade pública, para providências cabíveis.

Capítulo V Disposições Finais

Art. 284 – As infrações e disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Art. 285 – Os prazos a que se refere o artigo anterior correm ininterruptamente, aplicando-se, as disposições do Código de Processo Civil Brasileiro.

Art. 286 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo”, na presença de duas testemunhas, ou, na falta destes, deverá ser feita à ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 287 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou por outro meio, serão certificados no processo a página, a data e a denominação do jornal ou veículo.

Art. 288 – 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 e quando houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que necessário, solicitar o apoio e proteção da autoridade policial.

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

Art. 289 – No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 290 – A Secretaria Municipal de Saúde, após a decisão definida na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação Sanitária.

Art. 291 – As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 292 – Ficam sujeitos ao Alvará de Licença Sanitária junto a Secretaria Municipal de Saúde ou a Vigilância Sanitária Estadual, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas forem classificados pela Lei nº 13.874 de 20 de setembro de 2019 como atividades de Médio e Alto Risco e que possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

§ Único – Devem possuir o Alvará de Licença Sanitária para poderem funcionar:

I – Setor de Alimentos:

Supermercados;

Depósito de Alimentos e de Bebidas;

Fábrica de Gelo, Picolés e Sorvetes;

Mercado Público;

Feiras Livres;

Hotéis, Motéis, Pousadas, Pensões e estabelecimentos similares;

Sorveterias.

II – Setor de Interesse da Saúde:

Casa de Massagem, Academias de Ginástica, Musculação e estabelecimentos similares;

Instituições de Longa Permanência para Idosos, Asilos e estabelecimentos similares;

Estabelecimentos de Ensino Fundamental, Médio, Superior Técnico e estabelecimentos similares;
Creches;
Clubes recreativos;
Rodoviárias;
Unidades de Saúde em Geral;
Clínicas e Consultórios em Geral;
Locais Destinados a Velórios e Cemitérios;
Matadouros.

III – Setor de Produtos:

Drogarias, Postos de Medicamento, Farmácias com manipulação e estabelecimentos similares;
Estabelecimentos de Controle de Vetores e Pragas;
Fabricantes Artesanais de Produtos Saneantes e Domissanitários.

IV – E quaisquer outros estabelecimentos que a autoridade sanitária competente do município julgar necessário, como forma de evitar agravos a saúde pública.

Art. 293 – O Alvará de Licença Sanitária terá validade de 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 294 – No caso de venda, aluguel ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, novo Alvará de Licença Sanitária, ao novo responsável, a qual será expedido pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo o Alvará de Licença Sanitária anterior a Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - As empresas responsáveis por estabelecimentos que possuam o Alvará de Licença Sanitária, durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados da compra, aluguel ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Licença Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a empresa, em nome do qual esteja o Alvará de Licença Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra, aluguel ou arrendamento, 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. 295 – O Poder Público Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas, freezer e refrigeradores de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 296 – Fica instituída a Taxa para emissão do Alvará de Licença Sanitária, que deve ser paga pelo requerente do mesmo, as quais serão cobradas pelo município de Bom Jesus aos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos à Inspeção Sanitária e fiscalização, anualmente, quando houver denúncias ou no início de suas atividades.

§ 1ª– As taxas para emissão do Alvará de Licença Sanitária, que se refere este artigo, ficam assim classificadas:

I – Classe I – Estabelecimentos que cujos proprietários são Microempreendedores Individual – MEI, Estabelecimentos Públicos, Associações sem fim lucrativo e estabelecimentos que momentaneamente, segundo verificação do Agente Sanitário, estiverem sem condições de efetuar o pagamento.

Taxa – Isento

II – Classe II – Estabelecimentos com menos de 30 m2 (trinta metros quadrados), com fluxo de mercadorias pequeno.

Taxa – R\$ 20,00

III – Classe III – Estabelecimentos com menos de 30 m2 (trinta metros quadrados), com fluxo de mercadorias médio ou grande, estabelecimentos de 31 m2 (trinta e um metros

quadrados) a 99 m2 (noventa e nove metros quadrados) com fluxo de mercadorias pequeno ou médio.

Taxa – R\$ 50,00

IV – Classe IV – Estabelecimentos que possuam área de manipulação de alimentos (fabricação) e área de venda, Carros Pipas, e estabelecimentos de 31 m2 (trinta e um metros quadrados) a 99 m2 (noventa e nove metros quadrados) com fluxo de mercadorias grande.

Taxa – R\$ 80,00

V – Classe V – Estabelecimentos com metragem maior ou igual a 100 m2 (cem metros quadrados) e fluxo de mercadorias médio ou grande, que fabriquem, transportem, estoquem ou comercializem qualquer produto.

Taxa – R\$ 120,00

§ 2ª – Os valores das taxas serão reajustadas anualmente seguindo o percentual atualizado do IPCA-(Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial) apurado do ano anterior, por decreto municipal.

Art. 297 – Os processos administrativos em 1ª (primeira) instância serão julgados pelo Coordenador da Vigilância Sanitária, que pode dependendo da complexidade do processo pedir ajuda ao Secretário Municipal de Saúde para tomar sua decisão, os processos em 2ª (segunda) instância serão julgados pelo Secretário Municipal de Saúde com o auxílio do Secretário Municipal de Administração, já os processos que por ventura chegarem a 3ª (terceira) instância ficarão sobre a responsabilidade do Departamento Jurídico do Município.

Art. 298 – O Município deve disponibilizar permanentemente assessoria jurídica para as ações da Vigilância Sanitária, a fim de orientar, capacitar, aconselhar e defender possíveis ocorrências.

Art. 299 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, substituindo a Lei nº 282 de 09 de dezembro de 2009 e revogando as disposições em contrário.

CLÉCIO DA CÂMARA AZEVEDO

Prefeito

Publicado por:

Valéria Maria da Cunha Rodrigues

Código Identificador:7EEE3F20

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 16/10/2024. Edição 3394

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>