



LEI ORDINARIA n° 990/2004 de 08 de Setembro de 2004
(Mural 08/09/2004)

Dispõe sobre o CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL e dá outras providências.

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Código Sanitário dispõe sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do município de Camargo, visando à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva.

Art. 2º O Serviço de Vigilância Sanitária, órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Camargo, vinculado à Secretaria da Saúde, é competente para o estudo o planejamento e a execução das atividades de saúde pública, visando à promoção, à proteção e à recuperação da saúde.

Art. 3º compete ao Serviço de Vigilância Sanitária a aplicação dos dispositivos do presente Código Sanitário Municipal e as demais disposições a serem observadas por qualquer pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, acrescentadas a legislação estadual e federal e as normas reconhecidas e adotadas pela República Federativa do Brasil.

§ Único Para o cumprimento das disposições do presente Código Sanitário Municipal, o Serviço de Vigilância Sanitária exercerá o Poder de Polícia Sanitária.

Art. 4º As atividades necessárias à promoção, à proteção e à recuperação da saúde no município de Camargo serão entrosadas, sempre que possível, com órgãos federais, estaduais, municipais, com sociedades de economia mista ou com entidades particulares, através de convênios, acordos ou contratos e visam a execução de ações tendentes a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

Art. 5º Para o desempenho de suas atribuições a Secretaria da Saúde exercerá o controle, determinando a adoção das medidas que se fizerem necessárias:

- I- das condições sanitárias das águas destinadas ao abastecimento público ou privado;
- II- das condições sanitárias decorrentes da coleta e destino de excretas;
- III- das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
- IV- das condições sanitárias decorrentes da contaminação das águas superficiais ou subterrâneas;
- V- das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados em núcleos de população;
- VI- de vetores ou reservatórios animados, responsáveis pela propagação de doenças, e de outros animais daninhos e prejudiciais à saúde;
- VII- das condições sanitárias dos terrenos baldios;
- VIII- das condições de higiene das instalações sanitárias destinadas ao uso público.
- IX- das fontes de poluição das águas, do ar e do som;

- X-** das fontes de produção de radiações ionizantes;
- XI-** dos resíduos radioativos;
- XII-** das condições dos cemitérios, dos necrotérios, dos locais destinados a velórios para uso público, bem como das medidas sanitárias referentes a inumações, exumações, transladações e cremações de cadáveres;
- XIII-** da localização e das condições sanitárias dos estabelecimentos industriais, comerciais, de prestação de serviços e de trabalho em geral;
- XIV-** da produção e uso de fogos de estampido e produtos afins, nocivos à saúde;
- XV-** das condições sanitárias das habitações e de seus anexos, das construções em geral, das reconstruções, reformas e ampliação de prédios;
- XVI-** dos loteamentos de imóveis em geral, nas áreas urbanas e zonas rurais;
- XVII-** das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- XVIII-** das condições sanitárias das piscinas, balneários e afins;
- XIX-** das condições sanitárias e do funcionamento das lavanderias para uso público;
- XX-** das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- XXI-** das condições sanitárias e do funcionamento das casas de banho, saunas para uso público e estabelecimentos afins;
- XXII-** das condições sanitárias das estações rodoviárias, bem como dos transportes coletivos para uso público;
- Art. XXIII** das condições sanitárias dos templos religiosos, conventos, claustros e afins;
- XXIV-** das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, das estâncias de cura, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- XXV-** das condições de higiene da produção, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e consumo de alimentos;
- XXVI-** das qualidades dos alimentos e das condições sanitárias dos estabelecimentos em que se produzam, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem, distribuam, exponham à venda ou consumam alimentos;
- XXVII-** das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem em estabelecimentos em que se produzam, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem, fracionem, distribuam, vendam ou consumam alimentos;
- XXVIII-** das qualidades e das condições de higiene da produção, comércio e uso dos aditivos alimentares;
- XXIX-** das condições sanitárias decorrentes da produção, comércio e uso de produtos agropecuários, cujos resíduos possam prejudicar a saúde humana;
- XXX-** da qualidade e do uso dos pesticidas destinados ao controle de vetores de doenças;
- XXXI-** das condições sanitárias e do funcionamento dos estabelecimentos veterinários;
- XXXII-** das condições sanitárias dos estabelecimentos escolares;
- XXXIII-** das condições sanitárias dos estabelecimentos da produção, do comércio e do uso de entorpecentes ou de

substâncias que produzam dependência, bem como das respectivas toxicomanias;

XXXIV- das condições sanitárias dos estabelecimentos e da produção, comércio e distribuição de drogas medicamentos, produtos dietéticos e substâncias afins;

XXXV- das condições sanitárias dos estabelecimentos e da produção, comércio e distribuição de produtos de higiene, toucador e afins;

XXXVI- das condições sanitárias e do funcionamento dos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e congêneres, tais como hospitais, maternidades, postos de atendimento de urgência ambulatórios, clínicas, consultórios médicos e dentários, oficinas de prótese, farmácias, bancos de sangue, dispensários, lactários, bancos de leite humano, laboratórios de análises clínicas anátomo-patológicas, estabelecimentos de fisioterapia, hidroterapia e afins;

XXXVII- do exercício das profissões de médico, médico veterinário, farmacêutico, odontólogo, enfermeiro, psicólogo e de outras profissões afins que digam respeito à saúde física ou mental;

XXXVIII- das condições sanitárias e do funcionamento de todo estabelecimento de assistência médico-social, subvencionado ou não pelo Estado;

XXXIX- das condições sanitárias dos estabelecimentos de aparelhagem ortopédica;

§ Primeiro Todos os estabelecimentos previstos na presente Lei, deverão obter para funcionamento, o Alvará Sanitário, devendo recolher, para tanto, uma taxa em URMs (Unidade de Referência Municipal). junto ao órgão competente da Prefeitura Municipal, devendo ainda, para manter em funcionamento suas atividades, recolher taxa anual, no mesmo valor, a título de taxa de fiscalização, conforme tabela a seguir:

§ Segundo As taxas previstas no parágrafo primeiro terão como fato gerador as atividades administrativas de execução dos serviços de saúde e de controle de vigilância sanitária na tabela a seguir. sendo contribuinte das taxas a pessoa física ou jurídica a quem o Município presta ou põe à disposição serviço de saúde pública, que realize atividade sujeita ao controle e fiscalização sanitária ou seja proprietário ou possuidor de bem móvel ou imóvel ou de equipamentos sujeitos aos mesmos controles e fiscalização.

§ Terceiro Os administradores de controle e vigilância sanitária, terão como objeto de verificação a observância das normas e exigências constantes da legislação federal, estadual e municipal, voltadas à proteção e preservação da saúde.

TÍTULO

TABELA

TAXA DOS ATOS E PARA EXPEDIÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO

1 ALVARÁ SANITÁRIO E TAXA ANUAL DE FISCALIZAÇÃO

1.1 INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Conservas de produtos de origem vegetal	15 URM
Doces/Produtos de confeitaria (c/creme)	15 URM
Massas Frescas	15 URM
Panificação (fábrica/distribuidora)	15 URM
Produtos alimentícios infantis	15 URM
Produtos Congelados	15 URM
Produtos dietéticos	15 URM
Refeições Industriais	15 URM
Sorvetes e Similares	15 URM
Congêneres	15 URM

DE MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Aditivos	7,5 URM
Água Mineral	7,5 URM
Amido e derivados	7,5 URM
Bebidas alcoólicas, sucos e outras	7,5 URM
Biscoitos e bolachas	7,5 URM
Cacau, chocolates e sucedâneos	7,5 URM
Cerealista, depósito e beneficiamento de grãos	7,5 URM
Condimentos, molhos e especiarias	7,5 URM
Confeitos caramelos, bombons e similares	7,5 URM
Desidratadora de frutas (uvas passas, banana, maçã, etc.)	7,5 URM
Desidratadora de vegetais e ervateiras	7,5 URM
Farinhas (moinhos) e similares	7,5 URM
Gelatinas, pudins, pós p/ sobremesa e p/ sorvetes	7,5 URM
Gelo	7,5 URM
Gorduras, óleos, azeites, cremes (fab. Ref. / Envasadora)	7,5 URM
Marmeladas, doces e xaropes	7,5 URM
Massas secas	7,5 URM
Refinadoras e envasadora de açúcar	7,5 URM
Salgadinhos/ batatas frita (empacotadas)	7,5 URM
Salgadinhos e frituras	7,5 URM
Suplementos alimentares enriquecidos	7,5 URM
Temperos a base de sal	7,5 URM
Torrefadora de café	7,5 URM
Congêneres (acima)	7,5 URM

1.2 LOCAL DE ELABORAÇÃO E/OU VENDA DE ALIMENTOS

DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Açougue	15 URM
Assadora de aves e outros tipos de carne	15 URM
Cantina Escolar	15 URM
Casa de Carnes	15 URM
Casa de Frios (laticínios e embutidos)	15 URM
Casa de Moagem e venda direta de café torrado	15 URM
Casa de Sucos/caldo de cana e similares	15 URM
Comércio Atacadista/depósito de produtos perecíveis	15 URM
Confeitaria/doceria	15 URM
Cozinha de Clubes, hotel, motel, creche. Boate e similares	15 URM
Cozinha de Escolas	15 URM
Cozinha de lactários/hospitais, maternidade e casa de saúde	15 URM
Feira Livre com. Ambulante (com venda de carne e derivados)	15 URM
Lanchonete e petiscarias	15 URM
Mercado Super/Mini	15 URM
Mercearia, armazém	15 URM
Padaria/Panificadora	15 URM

Pastelaria	15 URM
Peixaria (pescados e frutos do mar)	15 URM
Pizzaria	15 URM
Produtos Congelados	15 URM
Restaurante, buffet e churrascaria	15 URM
Rotisserie	15 URM
Serv. Carro, Drive-In, Quiosque, Trailer e similares	15 URM
Sorveteria e/ou Posto de Venda	15 URM
Congêneres acima	15 URM

DE MENOR RISCO 7,5 URM

EPIDEMIOLOGICO

Bar, Boate e Whiskeria	7,5 URM
Bombonieri	7,5 URM
Café	7,5 URM
Comércio Atacadista de produtos não perecíveis	7,5 URM
Depósito de Bebidas em geral	7,5 URM
Depósito de Frutas e verduras	7,5 URM
Depósito de Produtos não perecíveis	7,5 URM
Depósito de Produtos Químicos	7,5 URM
Envasadora de chás, Cafés, Condimentos e especiarias	7,5 URM
Feira Livre comércio de alimentos não perecíveis	7,5 URM
Quitanda, frutas e verduras	7,5 URM
Venda Ambulante (carro pipoca, cachorro quente e similares)	7,5 URM
Congêneres acima	7,5 URM

1.3 INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLOGICO

Agrotóxicos	15 URM
Cosméticos, perfumes e produtos de higiene	15 URM
Insumos Farmacêuticos	15 URM
Produtos Biológicos	15 URM
Produtos de uso Laboratorial	15 URM
Produtos de uso médico hospital	15 URM
Produtos de uso odontológico	15 URM
Produtos farmacêuticos	15 URM
Próteses (ortopédica, estética, odontológica, auditiva e similares)	15 URM
Saneantes domissanitários	15 URM
Congêneres (acima)	15 URM

DE MENOR RISCO EPIDEMIOLOGICO

Embalagens	9 URM
Equipamentos e Instrumentos Odontológicos Médico/Hospitalar	9 URM
Produtos Veterinários e congêneres (acima)	9 URM

1.4 COMÉRCIO DE PRODUTOS DE INTERESSE A SAÚDE

DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Agrotóxicos	18 URM
Comércio e distribuidora de medicamentos	18 URM
Comércio e distribuidora de produtos laboratoriais	18 URM
Comércio e distribuidora de médico/hospitalar	18 URM
Comércio e distribuidora de odontológicos	18 URM
Comércio e distribuidora de veterinários	18 URM
Comércio e distribuidora de produtos sanitários	18 URM
Produtos Químicos	18 URM
Congêneres (acima)	18 URM

DE MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Alimentação animal (ração/suplementos)	9 URM
Com. E distribuidora de cosméticos, perfumes e produtos de higiene	9 URM
Embalagens	9 URM
Equipamentos e instrumentos agrícolas, ferragem e similares	9 URM
Equipamentos e Instrumentos laboratoriais	9 URM
Equipamentos e Instrumentos médico/hospitalar	9 URM
Equipamentos e Instrumentos odontológicos	9 URM
Fertilizantes e corretivos	9 URM
Prótese (ortopédicas, estéticas, odontológicas, auditivas e similares)	9 URM
Sementes selecionadas e mudas	9 URM
Congêneres	9 URM

1.5 PRESTACÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE

DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

1.5.1 AMBULATÓRIOS CLÍNICAS

Ambulatório Médico	18 URM
Ambulatório Veterinário	18 URM
Banco de Leite Humano	18 URM
Banco de órgãos (olhos, rins, fígado, medula óssea, etc.)	18 URM
Clínica Geriátrica	18 URM
Clínica Médica	18 URM
Clínica Veterinária	18 URM
Hemodiálise	18 URM
Policlínica	18 URM
Pronto Socorro	18 URM

1.5.2 - FONTES DE RADIAÇÕES

IONIZANTES

Medicina Nuclear	18 URM
Radiologia Médica	18 URM
Radiologia Odontológica	18 URM
Radioimunoensaio	18 URM
Radioterapia	18 URM

1.5.3 - ESTABELECIMENTOS

FARMACÊUTICOS

Dispensário de medicamentos	18 URM
Drogarias	18 URM
Ervanaria	18 URM
Farmácia Privativa (Hospitais, Clínicas, etc.)	18 URM
Farmácias (alopática)	18 URM
Farmácias (Momeopática)	18 URM
Farmácias de Manipulação	18 URM
Postos de Medicamento	18 URM
Unidade Volante	18 URM

1.5.4 - ESTABELECIMENTOS

HOSPITALARES

Hospital especializado	18 URM
Hospital Geral	18 URM
Hospital Infantil	18 URM
Hospital Veterinário	18 URM
Maternidade	18 URM

1.5.5 - ESTABELECIMENTOS

LABORATORIAIS

Laboratório Cito/Genético	18 URM
Laboratório de Análises Bromatológicas	18 URM
Laboratório de Análises Clínicas	18 URM
Laboratório de Análises Clínicas	18 URM
Laboratório Análises Patológica	18 URM
Laboratório de Controle de Qualidade	18 URM
Indústria Farmacêutica	
Laboratório Químico - Toxicológico	18 URM

1.5.6 - ESTABELECIMENTOS DE

HEMOTERAPIA

Agência transfusional de sangue	18 URM
Banco de Sangue	18 URM
Posto de coleta de sangue	18 URM
Serviço industrial de derivados de sangue	18 URM
Serviços de Hemoterapia	18 URM

DE MENOR RISCO

EPIDEMIOLÓGICO

1.5.7 - OUTROS ESTABELECIMENTOS

DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Clínica de Fisioterapia e/ou reabilitação	9 URM
Clínica de Fonoaudiologia	9 URM
Clínica de Ortopedia	9 URM

Clínica de psicanálise	9 URM
Clínica de psicoterapia/desintoxicação	9 URM
Clínica de tratamento e repouso	9 URM
Clínica de Odontológica	9 URM
Consultório de psicanálise	9 URM
Consultório Médico	9 URM
Consultório Nutricional	9 URM
Consultório Odontológico	9 URM
Consultório Veterinário	9 URM
Estabelecimento de massagem	9 URM
Laboratório de ótica	9 URM
Laboratório de prótese auditiva	9 URM
Laboratório de prótese dentária	9 URM
Laboratório de prótese ortopédica	9 URM
Ótica	9 URM
Serviço de audiometria	9 URM
Serviços eventuais (pressão arterial/coleta e tipo de sangue)	9 URM
Congêneres (acima)	9 URM

1.6 PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE DE MAIOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Asilo/Casa de Idosos/Casa de repouso e similares	15 URM
Aterros Sanitários de resíduos hospitalares	15 URM
Aterros Sanitários de resíduos sólidos industriais	15 URM
Boate	15 URM
Clubes, Soc. Recreativas ou Esportivas (c/piscinas)	15 URM
Desinsetizadora	15 URM
Desratizadora	15 URM
Estabelecimento de ensino de 1º, 2º e 3º graus e similares	15 URM
Estabelecimento de ensino pré-escolar creche	15 URM
Estabelecimento de ensino pré-escolar jardim de infância	15 URM
Estabelecimento de ensino pre-escola maternal	15 URM
Estabelecimento de ensino (todos os graus) regime internato	15 URM
Estação de Tratamento de efluentes líquidos industriais	15 URM
Estação hidromineral termal e climática	15 URM
Radiologia Industrial	15 URM
Sauna	15 URM
Serviços de Coleta, trans. E destino de resíduos sólidos e indust.	15 URM
Zoológico	15 URM
Congêneres (acima)	15 URM

DE MENOR RISCO EPIDEMIOLÓGICO

Academia de ginástica, musculação e afins	7,5 URM
Agência bancária e similares	7,5 URM
Aviário de pequenos animais	7,5 URM
Barbearia	7,5 URM
Camping	7,5 URM
Cárcere	7,5 URM
Casa de espetáculos (discoteca, baile e similares)	7,5 URM
Cemitério e Necrotério	7,5 URM
Cinema, auditório e teatro	7,5 URM
Circo e rodeio	7,5 URM
Clubes e sociedades recreativas ou esportivas	7,5 URM
Estação de tratamento de água para abastecimento público	7,5 URM
Estação de tratamento de esgoto doméstico (Efl. Líq. E E Sol.)	7,5 URM
Estética Facial	7,5 URM
Floricultura / mudas	7,5 URM
Garagem e estacionamento coberto	7,5 URM
Hotel hospedagem (por cômodo)	2 URM
Igrejas, Templos e similares	7,5 URM
Lavanderia	7,5 URM
Motel/Hospedagem (por cômodo)	2 URM
Orfanato, patronato, internato e similares	7,5
Parques	7,5 URM
Pensão (por cômodo)	2 URM
Posto de combustível/ lubrificante	7,5 URM
Quartel	7,5 URM
Salão de beleza, manicure, pedicure, cabeleireiros e similares	7,5 URM
Serviço de coleta, transporte e destino de calça (entulho)	7,5 URM
Serviço de transporte e destino do lixo doméstico	7,5 URM
Serviço de lavagem de veículos	7,5 URM
Serviço de limpeza/desinfecção de caixas e poços de água	7,5 URM
Serviços de limpeza de fossas	7,5 URM
Serviço e veículo de transporte de alimentos (baú refrigerado)	7,5 URM
Serviço e veículo de transporte de alimentos (baú simples)	7,5 URM
Transp. de produtos perecíveis, baú simples e refrig. (por veículo)	7,5 URM
Transporte coletivo (terrestre, marítimo e aéreo), por veículo	7,5 URM
Congêneres acima	7,5 URM

2 ALVARÁ SANITÁRIO PARA HABITAÇÃO

Estabelecimento de ginástica e lazer	4 URM
Estabelecimento de saúde	4 URM
Galpão/depósito e similares	4 URM

Ginásio/Estádios e similares	4 URM
Habitação coletiva, internato e similares	4 URM
Maternal, creche, jardim de infância e asilo	4 URM
Congêneres (acima)	4 URM

3 ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PROJETOS DE CONSTRUÇÃO

Aterros sanitários e similares	4 URM
De piscinas (de uso pessoal ou coletivo)	4 URM
Estabelecimentos de ensino	4 URM
Estabelecimentos de ginástica, lazer e similares	4 URM
Estabelecimentos de saúde	4 URM
Estação de tratamento de efluentes líquidos e sólidos	4 URM
Maternal, creche, jardim de infância e asilo	4 URM
Congêneres (acima)	4 URM

4 ANÁLISES LABORATORIAIS

4.1 TABELA DE PREÇOS DE ANÁLISES DE ÁGUAS, ALIMENTOS, ADITIVOS, BEBIDAS, CONDIMENTOS, EMBALAGENS, MATÉRIA PRIMA PARA ALIMENTOS E COADJUVANTES.

Água de Piscina	30 URM
Alimentos em geral, naturais ou industrializados	30 URM
Análise Físico-Química	30 URM
Análises de Microbiologia	30 URM
Bebidas	30 URM
Colesterol	30 URM
Fermentos biológicos, químicos	30 URM
Pesquisas de coliformes fecais e totais	30 URM
Pesquisas de toxinas butolínicas	30 URM
Outros	30 URM

4.2 TABELA DE PREÇOS DE ANÁLISES DE NUTRIENTES, CONTAMINANTES, DESINFETANTES, COSMÉTICO, MEDICAMENTOS, PESTICIDAS E OUTROS.

Ações residual e Antigenicidade	30 URM
Análise microbiológica de cosméticos	30 URM
Análise química de princípio ativo em detergente e desinfetante	30 URM
Benzeno	30 URM
Biodegradabilidade	30 URM
Determinação de cianeto	30 URM
Enzimas	30 URM
Metais pesados: Chumbo, Mercúrio, Manganês, Zinco, Cromo, Níquel	30 URM
Microtoxinas	30 URM
Minerais - Sódio, Potássio, Cálcio, Magnésio, Ferro, Fósforo	30 URM
Ph e Alcalinidade livre	30 URM
Poder bactericida, fungicida	30 URM
Poder de conservador de cosméticos	30 URM

Produtos a base de plantas ou extrato	30 URM
Resíduos de pesticidas organoclorados	30 URM
Teste de irritação dérmica, ocular em cobaias	30 URM
Teste de segurança	30 URM
Teste de toxicidade de medicamentos	30 URM
Testes físicos, densidade, ponto de fusão, Ph, umidade	30 URM
Vitaminas	30 URM

5 ENCAMINHAMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Processo p/ registro de produtos	15 URM
----------------------------------	--------

6 FISCALIZAÇÃO DE ABATE DE ANIMAIS

Bovinos - por unidade	15 URM
Caprinos - por unidade	10 URM
Galináceos - por dezena	10 URM
Ovinos - por unidade	10 URM
Sulinos - por unidade	10 URM

§ Primeiro A Taxa dos Atos de Vigilância Sanitária Municipal será recolhida pelo Contribuinte conforme estabelecido neste Código, observando o valor do Tributo segundo o tipo de estabelecimento constante na Tabela, sendo uma via da guia de recolhimento apresentada para o Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

§ Segundo Os Valores das Penas das Multas relativas as Infrações Sanitárias, serão recolhidas pelo Infrator conforme estabelecido neste Código, devendo conter no verso o número do Auto de Infração. sendo que uma via deverá ser encaminhada quitada para o Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

§ Terceiro Acrescentar-se-á sempre que for necessário, novos valores de Taxas dos Atos de Vigilância Sanitária Municipal, relativos a outros serviços de incumbência da Vigilância que não estejam contemplados neste Código Sanitário Municipal.

TÍTULO II DA PROTEÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I Das Doenças Transmissíveis

Art. 6º Entende-se por doença transmissível a causada por agente etiológico animado ou por seus produtos tóxicos, capaz de ser transferida de modo direto ou indireto, de uma pessoa ou animal, de vegetal ou do solo, para o organismo de outro indivíduo ou animal.

Art. 7º As medidas preventivas destinadas a evitar ou impedir o surto e a propagação de doenças transmissíveis, são as que visam a:

I- suprimir ou diminuir o risco à coletividade representado pela presença de doenças infecciosas em seres humanos e animais;

II- interromper ou dificultar a transmissão de doenças;

III- proteger convenientemente os suscetíveis às doenças transmissíveis.

§ Único As medidas preventivas consistem em:

I- notificação compulsória de casos confirmados ou suspeitos;

II- investigação epidemiológica;

III- emprego de medidas de controle, de eficácia comprovada;

IV- assistência médico-sanitária e hospitalar, quando indicada;

V- estudos e pesquisas no campo da saúde com a colaboração de instituições especializadas, públicas ou particulares, do Estado ou de outras unidades da federação;

VI- formação, aproveitamento e atualização em Saúde Pública do pessoal de nível superior e técnico da Secretaria da Saúde de Camargo, inclusive através de treinamento em serviços;

VII- educação sanitária.

Art. 8º Constituem objeto de notificação compulsória os casos confirmados ou suspeitos, das seguintes doenças previstas no artigo 9 do Código Nacional de Saúde: blastomicoses, boubá, bruceloses, câncer, cancro venéreo, carbúnculo, cólera, coqueluche, dengue, difteria, doenças de chagas, eritemia infeccioso, escarlatina, espiroquetose inctero-hemorrágica, esquistossomose, exantema súbito, febre amarela, febre tifóide e paratifóide, gonocócia, gripe, hepatites por vírus, leishmanioses, lepra, linfogranuloma venéreo, malária, meningite cérebro-espinhal epidêmica, meninge-encefalites epidêmicas, oftalmias de recém nascidos, parotidite epidêmica, pênfigos, peste, poliomielite anterior aguda, Quarta moléstia, raiva, rubéola, riquetsioses, sarampo, sífilis, tétano, tracoma, tuberculose, varicela, varíola (inclusive alastrim), outras viroses humanas e os infortúnios do trabalho.

Art. 9º O paciente portador de doença transmissível de notificação compulsória deverá indicar à autoridade sanitária a fonte de contágio, sempre que tiver conhecimento da mesma.

Art. 10 A realização de investigação epidemiológica e o emprego de vacinas de eficácia comprovada, ficam a critério da autoridade sanitária.

Art. 11 Sempre que houver, para determinada doença, recurso preventivo de eficácia comprovada e passível de ser aplicado a camadas amplas da população, será ele empregado em caráter sistemático.

Art. 12 Serão disciplinados por meio de Normas Técnicas Especiais os métodos e técnicas de combate a doenças transmissíveis, bem como as medidas preventivas que visam ao controle ou à erradicação, ou ainda a evitar a disseminação de tais doenças.

Art. 13 Será exigida, obrigatoriamente, a Carteira Sanitária de pessoas que exerçam atividades nos seguintes estabelecimentos:

a- de gêneros alimentícios;

b) barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, casas de banho, de estética e similares;

c) hidroterápicos e de repouso;

d) hotéis, pensões e congêneres.

§ Único A exigência prevista neste artigo poderá ser estendida a pessoas que exerçam outras atividades, a critério da Autoridade Sanitária.

Art. 14 Nas barbearias, casas de banho, salões de instituto de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a limpeza do instrumento e utensílios destinados ao serviço, antes de serem usados, por meios apropriados, aceitos pela

autoridade sanitária.

Art. 15 As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, pensões e casas de banho, deverão ser limpas e desinfetadas.

§ Primeiro As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas.

§ Segundo As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ Terceiro O sabonete será fornecido individualmente a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do sabonete que restar, após ser usado pelo cliente.

Art. 16 Os freqüentadores das piscinas de uso público deverão ser submetidas a, no mínimo, um exame mensal.

§ Primeiro Toda entidade em que houver piscina de uso coletivo deverá ter médico responsável.

§ Segundo É proibido o uso das piscinas por pessoas portadoras de doenças parasitárias ou transmissíveis, ou ainda dermatoses.

Art. 17 Todo freqüentador é obrigado a submeter-se a banho de chuveiro antes de entrar na piscina.

Art. 18 Entendem-se, no que couber, as determinações deste capítulo aos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.

CAPÍTULO II Do Controle de Vetores

Art. 19 Para os efeitos deste Código Municipal de Saúde e de suas Nomas Técnicas Especiais, considera-se:

- a) vetor biológico: o artrópode no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases de desenvolvimento de determinado agente biológico;
- b) vetor mecânico: artrópode que, acidentalmente, pode transportar um agente etiológico;
- c) artrópode importuno: o que, em determinada circunstância, causa desconforto ou perturbação ao sossego público.

Art. 20 Os trabalhos de combate, controle ou erradicação de vetores e artrópodes importunos serão objeto de planejamento e propagação, observados, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

I- levantamento preliminar da situação, compreendendo:

- a) delimitação da área;
- b) estudo das causas;
- c) determinação de medidas cabíveis;

II- ataque;

III- educação sanitária;

IV- avaliação de resultados.

§ Primeiro A responsabilidade pelo controle será assim distribuída:

a) a Autoridade Sanitária local caberá a orientação técnica e educativa, a vigilância sanitária o levantamento preliminar e a avaliação dos resultados;

b) À Prefeitura Municipal caberá a eliminação dos criadouros associados ao lixo e as canalizações nas vias públicas;

c) às escolas caberá a ação educativa frente aos escolares;

d) aos particulares caberão a manutenção das condições higiênicas e de asseio nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade, e a eliminação dos focos nesses locais.

§ Segundo Em casos especiais, a autoridade sanitária poderá tomar medidas complementares.

Art. 21 Os principais artrópodes importunos a serem considerados e, que podem vir a exigir providências de controle nas circunstâncias adiante indicadas, são as espécies dos gêneros:

a) "Culex" (pernilongos) em ambiente urbano, ou habitações domiciliares, quando em grande densidade;

b) "Pulex" (pulgas), "Climex" (percevejos) e "Pediculos" (piolhos), quando existentes em estabelecimentos coletivos.

§ Primeiro Para controle dos artrópodes referidos no item "b" deste artigo, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

I- inspeção sistemática dos estabelecimentos coletivos;

II- aplicação periódica de inseticida e outras medidas indicadas;

III- ação educativa junto aos escolares;

IV- os responsáveis pelos estabelecimentos coletivos caberá em manter as condições higiênicas e providenciar as desinsetizações determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 22 O combate aos roedores que possam ser prejudiciais à saúde do homem, por transmitirem doenças, terpa por objetivo a sua eliminação, quando possível, ou o seu controle.

Art. 23 A responsabilidade pelo combate aos roedores, referidos neste Capítulo, caberá a todos os componentes da comunidade.

Art. 24 Excetuadas as situações especiais, a juízo da Autoridade Sanitária, a Secretaria da Saúde apenas dará orientação técnica aos componentes da comunidade no combate aos roedores.

§ Único Em casos especiais, a Autoridade Sanitária poderá tomar medidas complementares.

CAPÍTULO III Do Saneamento do Meio

Art. 25 A construção, reconstrução, reforma, ampliação, ocupação de obras e serviços de saneamento básico de prédios e instalações para qualquer uso ou afim a que se destinem, bem como os loteamentos de terras em áreas urbanas ou rurais, devem atender às exigências mínimas deste Código Sanitário Municipal, não podendo ser iniciados sem a prévia aprovação de seus projetos pela Secretaria da Saúde.

§ Único A aprovação prévia será condicionada ao exame do projeto específico, considerando-se o disposto neste Código Sanitário Municipal, a proteção da saúde individual e coletiva e, os efeitos que dele possam decorrer para o meio ambiente. Ficando sujeito a aprovação prévia da Secretaria da Saúde os prédios destinados a:

a) manipulação, industrialização ou comercialização de gêneros alimentícios;

- b) manipulação, industrialização ou comercialização de produtos farmacêuticos ou químicos;
- c) assistência médico - hospitalar e congêneres;
- d) hospedagem e congêneres;
- e) atividades que produzam resíduos de qualquer natureza que possam poluir ou contaminar o meio ambiente;
- f) indústrias de qualquer natureza;
- g) piscinas de uso coletivo.

Art. 26 O Projeto, mediante requerimento, deve ser encaminhado à Secretaria da Saúde em 3 (três) cópias constando nas mesmas a assinatura do:

- a) proprietário ou representante legal;
- b) autor do projeto;
- c) responsável técnico pela construção.

Art. 27 As alterações de projeto aprovado só poderão ser feitas mediante aprovação da Secretaria da Saúde.

Art. 28 O Projeto de loteamento de terras deve construir-se de:

- a) projeto de urbanização;
- b) projeto do sistema de abastecimento de água;
- c) projeto do sistema de esgoto sanitário;
- d) projeto do sistema de esgoto pluvial.

Seção I

Do Saneamento Básico

Art. 29 Os serviços de saneamento básico, tais como abastecimento de água, coleta e disposição de lixo, operados por entidades de qualquer natureza, estão sujeitos ao controle da Secretaria da Saúde e devem obedecer ao que dispõe este Código Sanitário Municipal.

§ Primeiro Nenhum serviço de saneamento básico poderá ser operado ou funcionar sem prévia aprovação e licença da Secretaria da saúde.

§ Segundo O licenciamento será mediante "Alvará" fornecido pela Secretaria da Saúde a requerimento da entidade responsável.

Seção II

Do Abastecimento de Água

Art. 30 A captação de água para abastecimento deve ser feita em manancial de superfície ou subterrâneo com parâmetros físicos, químicos e microbiológicos que permitam, com tratamento adequado, suprimindo os padrões estabelecidos para o tipo de consumo, conforme Portaria MS/FUNASA nº 1.469, de 29 de Dezembro de 2000, que "Estabelece os procedimentos e

responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências".

Seção III Da Coleta e Disposição do Lixo

Art. 31 É obrigatória a remoção a cada dois dias do lixo de todas as edificações situadas em zonas servidas por serviços de limpeza pública, na forma do disposto neste Código Sanitário Municipal e em Normas Técnicas Especiais.

Art. 32 O lixo deve ser coletado, transportado e ter destino final de acordo com as seguintes condições:

- a) serem os recipientes de coleta domiciliar, estanques, de fácil remoção e esvaziamento, com superfície interna lisa e dotados de dispositivos adequados de fechamento;
- b) serem, os veículos de transporte, dotados de compartimento adequado ao acondicionamento de lixo com dispositivos que impeça a queda de resíduos nas vias públicas.
- c) não ser utilizado, quando "in natura", para alimentação de porcos ou outros animais;
- d) não ser depositado sobre o solo;
- e) não ser queimado ao ar livre;
- f) não ser lançado em águas de superfície;

Art. 33 O solo poderá ser utilizado para destino final do lixo domiciliar desde que adotado o processo de aterro sanitário observadas as seguintes condições:

- a) delimitação da área de terreno destinada a receber o aterro, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas ao serviço e de animais;
- b) adoção de meio que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;
- c) compactação adequada do lixo depositado;
- d) adoção de medidas de controle de insetos e roedores, de mau cheiro e de combustão;
- e) instalação de dispositivos que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelo vento;
- f) cobertura final com terra em camada com espessura mínima de sessenta centímetros;

Art. 34 A incineração de lixo somente poderá ser efetuada em equipamento adequado e, licenciado por Órgão Federal - FEPAM.

Seção IV Da Proteção do Ar

Art. 35 O controle de substâncias estranhas, introduzidas na atmosfera interior ou exterior das edificações, consideradas incômodas ou nocivas à saúde, será exercido pela Secretaria da Saúde.

Seção V Da Proteção do Solo

Art. 36 A disposição no solo de biocidas, adubos e resíduos de qualquer natureza deverá ser feita de forma a não prejudicar a saúde, nem contribuir para a poluição dos corpos de água.

Seção VI Dos Sons Incômodos e dos Ruídos

Art. 37 É proibido perturbar o bem-estar público ou particular com sons ou ruídos de qualquer natureza, que ultrapassem os níveis máximos de intensidade fixados por Normas Técnicas em vigor, no período compreendido entre as vinte e duas horas da noite até as seis horas da manhã.

Art. 38 Fica proibida a localização de indústrias, oficinas, casas de diversões e qualquer outro estabelecimento ou equipamento em zonas que, pela sua proximidade, possuam perturbar os moradores com sons incômodos e/ou ruídos que produzam, especialmente no horário das 22:00 horas às 06:00 horas.

Seção VII Do Saneamento Rural

Art. 39 Os estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres só serão permitidos na zona rural;

Art. 40 Os estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres devem ficar a distância mínima de 30,00 m (trinta metros) das habitações, dos terrenos vizinhos, das frentes das estradas, rios, córregos, fontes e poços de água potável.

Art. 41 Nos estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores dos animais, desde que fiquem completamente isolados.

Seção VIII Das Disposições Gerais de Saneamento

Art. 42 É obrigatório o mais rigoroso asseio nos domicílios particulares e suas dependências, habitações coletivas, casas comerciais, armazéns, trapiches, estabelecimentos de qualquer natureza, terrenos, logradouros e, pela sua falta ficam sujeitos á multa os proprietários, arrendatários, locatários ou moradores responsáveis.

Art. 43 É proibido criar ou conservar porcos ou quaisquer outros animais que, por sua espécie ou quantidade, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo nos núcleos de população e habitações coletivas.

§ Único É proibido utilizar quaisquer compartimentos de uma habitação, inclusive porões e sótãos para depósito de animais.

Art. 44 Os terrenos baldios em zonas urbanas devem ser convenientemente fechados, drenados, mantidos limpos, inclusive de vegetação, sendo obrigatória a remoção de latas, cacos resíduos putrescíveis, assim como de quaisquer outros recipientes que possam conter água.

CAPÍTULO IV Da Higiene da Alimentação

Art. 45 A Secretaria da Saúde providenciará, planejará e coordenará, no Município, os meios de controle higiênico da alimentação, visando assegurar, através de ações de educação, assessoramento e correção, a obtenção e o consumo de

alimentos que satisfaçam aos requisitos sanitários e nutritivos.

§ Único A Secretaria da Saúde integrar-se-á com os demais órgãos públicos que exerçam; direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com o problema da alimentação, encarado em suas múltiplas relações com a agricultura, a pecuária, a indústria, o comércio, a armazenagem e outras atividades correlatas.

Art. 46 A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas à saúde.

§ Único São extensivas aos estabelecimentos e ao pessoal que lida com alimentos, respectivamente, as disposições de saneamento ambiental, contidas neste Código Sanitário e os preceitos de segurança e higiene do trabalho constantes na legislação pertinente.

Seção I Das Definições

Art. 47 Para os efeitos deste Código, considera-se:

I- alimento: toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II- matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III- alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização conservação;

IV- alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V- alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI- alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural com cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

VII- alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, observadas as normas do órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII- aditivo intencional: toda substância ou mistura de substância, dotada ou não de valor nutritivo, ajuntadas ao alimento com a finalidade impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor, sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

IX- aditivo incidental: toda substância, residual ou migrada, presente o alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

X- produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtidos por processo tecnológico adequado;

XI- padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispendo sobre

a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem métodos de amostragem e análise;

XII- rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo; por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha continente;

XIII- embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV- propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria prima, alimentar, alimento "in natura", materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XV- órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI- laboratório oficial: órgão específico do Ministério da Saúde bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII- autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII- análise de controle: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que serve para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX- análise fiscal: a efetuada sobre o alimento pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XX- estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, fracione, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

§ Único Considera-se, ainda:

I- comércio ambulante ou vendedor ambulante: aquele que trabalha nos logradouros públicos, com bancas ou unidades móveis em locais permitidos pelas autoridades municipais, ou que realize vendas a domicílio;

II- serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opera em local fixo, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas, como exposições e festivais;

III- alimento perecível: o alimento que está sujeito a deteriorar-se caso não for mantido em condições especiais de armazenagem;

IV- alimentos potencialmente perigosos: são os alimentos perecíveis constituídos, no todo ou em parte, de produtos de origem animal ou outro ingredientes e capazes, sob determinadas condições de temperatura, umidade, de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos;

V- material resistente à corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob a influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo.

VI- licenciado: significa que o estabelecimento, apresentou, ao exame inicial, condições iguais ou superiores aos padrões estabelecidos pelos órgãos competentes;

VII- alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII- análise prévia: análise que precede o registro;

IX- aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

Seção II

Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 48 São adotados e serão observados pela Secretaria da Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente e abrangendo:

I- denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II- requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III- aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV- requisitos aplicáveis a peso e medida;

V- requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI- métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

Seção III

Da Qualificação dos Alimentos

Art. 49 Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I- estejam em perfeito estado de conservação;

II- por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos a saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III- sejam provenientes de ou se encontrem em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (PROCEDÊNCIA);

IV- obedçam as disposições de legislação federal e estadual vigentes relativas ao Registro, Rotulagem e Padrões de Identidade e Qualidade.

Art. 50 São considerados impróprios para consumo os alimentos que:

a) contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais a saúde do consumidor;

b) transportem ou contenham substâncias adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância, ou que as contenham acima do limite estabelecido;

c) contiverem parasitos patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de

infecções, infestações ou intoxicações;

- d)** contiverem parasitos que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- e)** sejam compostos, de todo ou em parte, de substâncias em decomposição;
- f)** estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitos, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- g)** por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;
- h)** tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que os tenha tomado potencialmente perigosos a saúde;
- i)** sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária municipal;
- j)** tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- k)** sendo destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 51 Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- a)** provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;
- b)** não possuírem registro no órgão federal competente, quando a ele sujeitos;
- c)** não estiverem rotulados, quando obrigados a exigência ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua precedência;
- d)** estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- e)** não corresponderem a denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou, ainda, às especificações federais pertinentes ou na sua falta, às dos regulamentos estaduais concernentes ou às normas e padrões internacionalmente aceitos, quando ainda não padronizados.

Seção IV Da Proteção dos Alimentos

Art. 52 Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do ambiente.

Art. 53 No armazenamento, transporte, exposição e venda os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados.

Art. 54 No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição;

- a)** os alimentos crus não devem contatar diretamente com alimentos que possam ser consumidos em lavagem, desinfecção ou cozimento prévios;

b) os alimentos que desprendem odores acentuados devem ser separados dos demais;

c) os produtos embalados não podem estar juntos com produtos não embalados;

Art. 55 Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 7º C (sete graus centígrados) exceto quando for o caso, durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.

§ Único O tempo de permanência à temperatura ambiente dos produtos, ou insumos crus ou cozidos, que contenham em sua formulação carnes, pescado, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 7º C (sete graus centígrados) ou acima de 60º C (sessenta graus centígrados).

Art. 56 Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a -18º C (menos dezoito graus centígrados).

Seção V

Das Carnes, Derivados e Subprodutos Comestíveis

Art. 57 Somente podem ser expostos à venda, entregues ao consumo ou empregadas na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras de animais:

I- provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela inspetoria veterinária municipal, ou, ainda, estadual competente;

II- submetidas a processos adequados de tratamento pelo frio no próprio estabelecimento de abate a assim transportadas e mantidas nos estabelecimento de consumo, em temperatura interna igual ou inferior a 7º C (sete graus centígrados);

III- as carnes e derivados utilizados em festejos populares deverão ser obrigatoriamente provenientes de animais abatidos em estabelecimentos com inspeção veterinária.

Art. 58 As carnes e vísceras de abate não podem ficar em contato direto com gelo sob qualquer pretexto, sendo sumariamente apreendidas quando assim encontradas, ficando sujeitos às demais penalidades previstas neste Código.

Seção VI

Dos Ovos

Art. 59 Só podem ser industrializados ou comercializados ovos, de granja, frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.

§ Único Os ovos expostos a venda devem estar acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.

Seção VII

Do Leite e Laticínios

Art. 60 A conservação do leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite "esterilizado".

§ Único É permitida em caráter precário, a venda de leite cru, para consumo direto da população, em localidades e/ou feiras; onde não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado, exigindo-se testes de tuberculose e brucelose do rebanho, observadas ainda as questões higiênicas de obtenção.

Seção VIII

Dos Produtos de Panificação, Confeitaria e das Massas Alimentícias

Art. 61 Nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria, devem ser observadas as seguintes exigências:

I- uso de fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas "iscas" de massas;

II- acondicionamento dos produtos de fabricação e sua proteção contra contaminações;

III- cada unidade de pão e demais produtos, independentemente de forma, peso, tipo ou finalidade, quando destinada a exposição e/ou venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair deste estabelecimento deve estar acondicionada em invólucro fechado e rotulado na forma deste Código Sanitário Municipal;

IV- no fornecimento a granel, os pães e demais produtos de panificação e confeitaria devem estar acondicionados, também, em invólucro proporcional, nas mesmas condições exigidas na alínea anterior;

V- a exposições de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrines e sua venda efetuada envolvidos em papel ou contidos em sacos de papel ou plástico.

Seção IX

Dos Refrescos, Sucos e/ou Refrigerantes

Art. 62 As águas, extratos, essências, xaropes e aditivos utilizados na preparação de sucos, refrescos e/ou refrigerantes ou vendidos em espécie, devem obedecer as exigências previstas na legislação em vigor e, as deste Código Sanitário Municipal que lhes forem aplicáveis.

Seção X

Das Frutas e Hortaliças

Art. 63 As frutas e hortaliças utilizadas nos estabelecimentos industriais comerciais para elaboração de produtos alimentícios e confecção de refeições, respectivamente, devem sofrer prévia limpeza e, a critério da autoridade sanitária, desinfecção por método previamente aprovado.

Art. 64 Na exposição ou venda, as frutas e hortaliças devem estar protegidas de poeiras, sujidades, insetos, manuseio por parte dos manipuladores ou outras contaminações e da ação direta dos raios solares.

§ Único As frutas descascadas ou fracionadas devem ser mantidas, obrigatoriamente, em invólucros ou recipientes e dispositivos fechados que assegurem a devida proteção.

Art. 65 É proibido expor à venda:

a) frutas que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

b) frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade sanitária

os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

c) hortaliças que não tenham atingido o grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade e uso, mal conservadas ou procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis, ou ainda hortas em desacordo com as disposições regulamentares;

d) frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos ou deteriorações.

Seção XI

Do Pessoal

Art. 66 O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de alimentos, independentemente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho, é obrigado a possuir Carteira Sanitária, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão a cada 6 (seis) meses.

§ Primeiro Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

§ Segundo As Carteiras Sanitárias são documentos individuais, fornecidos pela Vigilância Sanitária Municipal e sempre a disposição da autoridade competente.

Art. 67 As pessoas que manipulem alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

a) não possuam fontes de infecções de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exudativas ou esfoliativas;

b) devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário, estes obrigatórios;

c) quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

d) devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do gabinete sanitário;

e) quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura;

f) não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos, podendo fazê-lo, todavia em locais especiais e desde que após a prática lavem as mãos cuidadosamente;

g) não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

h) ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses a moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro;

i) o manipulador não deve possuir anéis, pulseiras, relógios, cordões, brincos ou quaisquer outros adornos que possam contaminar os alimentos.

Seção XII

Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 68 As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer situações, não devem interferir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações;

I- o material empregado deve ser inodoro e não conter, em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;

II- o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento do material, as bordas e cantos arredondados, sem ângulos agudos, com superfícies lisas e contínuas e, quando for o caso, com facilidades de desmontagem, remontagem e higienização interna;

III- o material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente a corrosão sob condições normais de trabalho, liso, impermeável e não absorvente;

IV- as partes e o todo devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, não podendo as superfícies apresentar defeitos que alterem a sua continuidade e permitam a deposição de resíduos das operações;

V- o lubrificante, caso necessário o seu emprego, não pode contaminar os produtos;

VI- os espaços internos das estruturas dos equipamentos não devem ser convenientemente vedados e herméticos ou, então, completamente abertos para facilitar a limpeza;

VII- os aparelhos ou velas filtrantes destinados à filtração de água nos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos ou em estabelecimentos coletivos, quando instalados, devem ser mantidos de forma a garantir sua eficiência e condições de higiene;

VIII- os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e não absorvente: terão obrigatoriamente, a altura mínima, de 1,00m (um metro) e assentarão diretamente sobre o piso, em base de concreto;

IX- os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pela Secretaria da Saúde, devendo ficar afastados do piso 0,15m (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo as demais especificações previstas;

X- o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrines e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo, de razoável precisão;

XI- as torneiras para fornecimento de bebidas a torno devem ser de fácil desmontagem e limpeza, providas, ainda, de dispositivos especiais para proteção contra contaminações.

XII- quando destinados à guarda ou depósito de alimentos, outros utensílios, recipientes e acessórios ou resíduos, devem ser providos de dispositivos que os mantenham fechados.

Art. 69 Todos os equipamentos, utensílios e recipientes devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados após a sua utilização:

a) as toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas;

b) a água utilizada na lavagem e desinfecção, além de satisfazer aos requisitos de potabilidade deve ser continuamente renovada;

c) a desinfecção com água fervente ou vapor pode ser coadjuvada ou substituída pelo emprego de desinfetantes químicos aprovados e em concentrações, tempo e temperatura indicadas em Normas Técnicas da Secretaria da Saúde.

Art. 70 Os utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, devem ser mantidos, depositados, guardados e manuseados de modo a não serem contaminados e, não podem ter cabos de madeira.

Art. 71 De modo geral, é recomendado o emprego de utensílios e recipientes descartáveis, para serem utilizados uma única vez, feitos de papel, cartolina, plástico e outros materiais aprovados, os quais serão obrigatórios no caso de comércio ambulante de alimentos e outras modalidades congêneres, não podendo ser reutilizados.

Art. 72 Sem prejuízo de outras sanções cabíveis, estão sujeitos à apreensão ou interdição as maquinarias aparelhos, utensílios, recipientes, embalagens e outros materiais e objetos, quando não satisfaçam as exigências deste Código Sanitário Municipal.

Seção XIII Dos Estabelecimentos

Art. 73 Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos e, em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

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

Art. 74 Os estabelecimentos industriais e comerciais estão obrigados a cumprir, além das exigências específicas para cada finalidade, as seguintes exigências de ordem geral:

- I- dispor de dependências e instalações mínimas adequadas as finalidades específicas;
- II- dispor, obrigatoriamente, de lavatório, de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;
- III- prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;
- IV- dispor de gabinetes sanitários, vestiários ou dependências de moradia de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;
- V- manter as dependências a prova de roedores.

Art. 75 Nos estabelecimentos de produção, industrialização e comércio de alimentos, não é permitido:

- a) comercializar medicamentos;
- b) guardar ou vender substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar os alimentos ou de qualquer forma torná-los impróprios para o consumo ou comercialização;
- c) vender a granel saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos similares;
- d) possuir plantas e substâncias tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, exceptuando-se a presença eventual de cães-guias de pessoas deficiência visual nos locais onde são servidos alimentos;
- e) ter no local matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparação licenciado;
- f) depositar produtos, objetos e materiais estranhos as finalidades das dependências;

g) fazer refeições em dependências não licenciadas para tal finalidade, incluindo-se na proibição os empregados do estabelecimentos;

h) utilizar as dependências como habitação, dormitório ou outras finalidades estranhas às atividades licenciadas;

i) vender raticidas, inclusive aqueles classificados como domissanitários;

j) desentupidores, removedores de ferrugem e produtos para remoção de gordura cuja composição contenha ácidos e/ou bases fortes.

§ Único Só é permitido, nos estabelecimentos de vendas ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos similares, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 76 Todas as dependências e instalações dos estabelecimentos de alimentos devem ser mantidas em bom estado de conservação e, em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ Primeiro As águas servidas e residuais devem ter destinos convenientes, podendo a Secretaria da Saúde determinar o tratamento antes de seu lançamento ao sistema de escoamento.

§ Segundo É obrigatória a desinsetização periódica dos estabelecimentos a serem realizadas por firma especializada e, devidamente registrada no órgão sanitário competente, observadas as demais exigências regulamentares.

§ Terceiro Os responsáveis pelos estabelecimentos devem evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e mediante substância e métodos aprovados pela Autoridade Sanitária.

Art. 77 Cartazes, afixados obrigatoriamente em local visível em cada gabinete sanitário, advertirão os empregados para lavarem as mãos antes de retomarem ao trabalho e que, no caso de estarem sofrendo de doenças contagiosas ou manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações da pele, ou então corrimento nasal, supurações ocular e infecção respiratória, deverão afastar-se do trabalho a fim de se submeterem a exame médico.

Art. 78 O lixo e resíduos de alimentos devem ser depositados separadamente, em recipientes impermeáveis e herméticos, da fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis.

§ Único É proibido o uso de lixo "in natura" para servir como alimento a suínos e outros animais.

Seção XIV

Dos Estabelecimentos de Armazenamento, Beneficiamento, Fracionamento e Venda de Carnes

Art. 79 Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento; fracionamento e venda de carnes de animais de abate, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Art. 80 É facultada aos açougues:

a) a venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras do dia serem inutilizadas;

b) os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Seção XV

Dos Estabelecimentos de Preparação e/ou Serviço de Refeições e Bebidas

Art. 81 Nos restaurantes, churrascarias, pizzarias, pastelarias, sorveterias, bares, café, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste Código que lhe forem aplicáveis, serão observadas, também, as seguintes exigências:

I- dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para o armazenamento, fracionamento e confecção de alimentos;

II- as copas e cozinhas devem ajustar-se a capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos;

III- os bares e estabelecimentos que não preparem e nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível com os equipamentos e as suas finalidades;

IV- as despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene;

V- dispor do número adequado de gabinetes sanitários a disposição do público e empregados, instalados de acordo com as disposições deste Código e providos de papel higiênico fornecido, permanentemente, pelo estabelecimento;

VI- devem ter instalados lavatórios servidos por água corrente e providos de sabão e toalhas de uso individual, junto aos gabinetes sanitários;

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

§ Único É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições quando não dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades.

Art. 82 Os equipamentos, utensílios e instrumentos devem satisfazer as disposições deste Código Sanitário e, também, as seguintes exigências:

a) é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

b) os açucareiros, farinheiras, saleiros e afins devem ser de tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente para impedir a entrada de insetos;

c) as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados, devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações;

d) as louças, copos, talheres e guardanapos devem ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, e é proibido o uso de panos para enxugá-los na ocasião de serem servidas as refeições;

e) as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização pelo consumidor;

f) nas cozinhas devem ser guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias necessárias à confecção dos alimentos e de forma a assegurar sua higiene e conservação;

g) os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas não podem ser resfriados pelo uso direto de gelo ou de água gelada;

h) nos cafés "expressos", as xícaras e colherinhas devem ser previamente lavadas em água corrente fria e, em seguida, conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90º (noventa graus centígrados);

i- os botijões de gás liquefeito de petróleo devem ser depositados em local ou dispositivo que evite a contaminação dos alimentos por sujidades, devendo ser higienizados previamente a sua entrada nas cozinhas.

j) quando o combustível for lenha ou carvão vegetal, o estabelecimento deverá dispor de local próprio e adequado

para o seu depósito;

- k)** os fogões e churrasqueiras devem ser adotados de coifa ou cúpula exaustora;
- l)** mesas, bancadas, balçães de trabalho devem ser adotados de tampos de material liso, compacto, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível;
- m)** as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo as destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios e recipientes obrigatoriamente duplas;
- n)** nas salas de confecções, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deve haver lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos e dotado de água corrente, sabão e toalha de uso individual.
- o)** deve haver dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de tabalho;
- p)** as toalhas de mesa e guardanapos, logo após a utilização, devem ser depositados em recipientes fechados, aguardando a sua remoção para lavagem e desinfecção;
- q)** a lavagem e a esterilização de toalhas de mesa e guardanapos deve ser realizada em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal;
- r)** deve haver estufas para exposição ou guarda de produtos que devam ser mantidos em temperatura acima de 60^o (sessenta graus centígrados), quando for o caso;
- s)** devem ser observados as disposições relativas aos utensílios e recipientes descartáveis.

Art. 83 É facultado aos estabelecimentos que preparem ou sirvam refeições o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto, em áreas exteriores porém contíguas ao prédio, observadas as disposições deste Código e as seguintes condições:

- I-** devem ter licença no órgão municipal competente;
- II-** o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável e ser drenado;
- III-** as instalações de cozinha, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras do estabelecimento devem ser proporcionadas ao acréscimo verificado.

§ Único A Autoridade Sanitária, considerando as características ambientais do local e arredores, poderá negar a permissão facultada neste artigo.

Seção XVI

Do Comércio Ambulante, em Feiras e Outras Modalidades

Art. 84 Tolera-se a comercialização de alimentos realizada nos logradouros públicos, a domicílio, em feiras livres, festividades e outros locais e modalidades, atendendo a hábitos e necessidades de população e, desde que observadas no que lhes forem aplicáveis, as exigências deste Código, e em especial:

- a)** as licenças fornecidas pela Secretaria da Saúde, para as modalidades de comercialização previstas nesta secção, serão sempre a título de exceção e com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios;
- b)** as licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis, devendo constar nelas, também, o endereço do portador e do local onde guarde as mercadorias e o veículo, se for o caso;
- c)** as Autoridades Municipais não concederão licença aos interessados sem comprovação de se acharem previamente

licenciados pela Secretaria da Saúde;

d) a Autoridade Sainária, tendo em conta as características ambientais e sociais de determinados locais, poderá proibir nos mesmos as modalidades de comercialização, toleradas nesta secção.

e) todos os implementos devem ser previamente vistoriados pela Autoridade Sanitária, inclusive o local de guarda das mercadorias e do veículo, se for o caso.

Art. 85 O local onde estacione o ambulante ou feirante deve ser mantido em perfeitas condições de limpeza, recolhendo seus resíduos e depositando-os em recipientes adequados.

Seção XVII

Do Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 86 No comércio ambulante somente é tolerada venda de alimentos que não ofereçam perigos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, e não contrariem proibição expressa das posturas municipais;

Art. 87 É tolerada a venda ambulante de:

I- frutas e hortaliças;

II- sorvetes, refrescos e refrigerantes;

III- balas, caramelos, gomas de mascar e seus similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitaria, exceto os recheados com ovos;

IV- outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério do órgão sanitário competente.

Art. 88 A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches expressos, são tolerados desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

a) realiza-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de águas corrente, instalações de copa-cozinha e balcão de servir;

b) o compartimento do conduto, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

c) serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis e descartados após uma única serventia;

d) os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

e) os alimentos potencialmente perigosos guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas neste Código, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus centígrados), fazendo-se uso de estufas caso necessário;

f) serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água corrente e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada;

g) serem as mãos dos manipuladores mantidas asseadas e lavadas frequentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro.

Seção XVIII
Do Comércio em Feiras Livres

Art. 89 Todos os alimentos à venda nas feiras-livres devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo e, ter sido adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade sanitária competente.

Seção XIX
Dos Veículos de Transportes

Art. 90 Estão sujeitos ao licenciamento prévio e sua renovação anual, junto a Secretaria da Saúde os veículos que transportem:

- I- carnes, derivados e subprodutos alimentícios;
- II- pescado, derivados e subprodutos alimentícios;
- III- leite, derivados e subprodutos alimentícios;
- IV- produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
- V- mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;
- VI- café torrado e/ou moído;
- VII- gelo.

Art. 91 Nos veículos de transporte, distribuição ou venda de alimentos, substâncias ou insumos e outros, além das disposições deste Código, exige-se em geral:

- a) dispor de separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e ajudantes;
- b) dispor de compartimento de carga de acordo com a finalidade;
- c) dispor de meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações;
- d) é proibido o pessoal repousar, viajar ou transportar seus pertences no compartimento de carga. nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda;
- e) é proibido transportar juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estranhas e outras que possam contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou, de qualquer forma tomá-los impróprios para o consumo;
- f) é proibido transportar alimentos cozidos juntamente com alimentos crus;
- g) é proibido utilizar o veículo para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas;
- h) os veículos devem ser mantidos nas mais rigorosas condições de limpeza;
- i) permite-se a proteção do piso do veículo com estrados, esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza;

j) os veículos devem ser pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não corrosível;

k) nas laterais do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária seu endereço e natureza da mercadoria;

l) os condutores e ajudantes devem portar carteira de saúde, fazer uso de vestuários adequados e limpos e possuir hábitos de higiene.

Seção XX

Dos Veículos de Transporte de Carne em Espécie

Art. 92 Os veículos de transporte e distribuição de carnes se destinarão exclusivamente para essa finalidade, estando sujeitos às disposições gerais deste Código e mais as seguintes exigências:

I- dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante;

II- dispor de revestimento interno metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III- possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV- possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamento de suspensão feito de material não corrosível e colocado de tal maneira que a carne não possa tocar no piso e seja facilitada a sua retirada;

V- durante a operação de carga e descarga o pessoal deverá utilizar uniforme adequado e em condições de higiene.

Seção XXI

Do Controle dos Alimentos

Art. 93 O controle dos alimentos verificará as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

§ Único O controle dos alimentos estender-se-á ao cumprimento das exigências de registro e rotulagem.

Seção XXII

Da Fiscalização

Art. 94 A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

§ Único Os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à Autoridade Sanitária competente, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições deste Código Sanitário.

Art. 95 A Autoridade Sanitária competente tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabriquem, manipulem, beneficiem, acondicionem, conservem, transportem, distribuam ou vendam alimentos.

Art. 96 A Autoridade Sanitária competente deverá interditar ou apreender alimentos, substâncias ou insumos e outros quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização. nos termos deste Código Sanitário Municipal.

Art. 97 Os alimentos, substâncias ou insumos e outros manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Art. 98 A apreensão e a inutilização de alimentos, substâncias ou insumos e outros, poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Art. 99 O proprietário, detentor, possuidor, responsável ou depositário dos alimentos ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibido de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou modificá-los, no todo ou em parte, ou empregá-los de qualquer forma, sob pena das sanções previstas neste Código Sanitário, sem prejuízo da ação penal cabível.

Art. 100 Verificada, em processo administrativo, a existência de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, substâncias ou insumos e outros ou, a ocorrência de infrações aos demais itens do artigo 51 deste Código Sanitário, deverá a Autoridade Sanitária competente, ao proferir a sua decisão, determinar a sua inutilização.

Art. 101 A Autoridade Sanitária competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, temporária ou definitiva, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição ao consumo ou a venda de produtos, quando:

- a) funcionarem sem a correspondente autorização oficial;
- b) por suas condições insalubres, constituírem perigo a saúde pública;
- c) ocorrer falta ou desatualização da carteira sanitária dos seus dirigentes ou responsáveis, bem como do pessoal em atividade;
- d) for comprovada entre o pessoal a presença costumeira de pessoas afetadas ou portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses ou ainda nas demais situações proibidas por este Código para as pessoas que lidam com alimentos.

Seção XXIII

Da Rotulagem e da Apresentação

Art. 102 Os rótulos devem mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I- a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação, estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente, no caso de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não padronizado;

II- nome e/ou marca do alimento;

III- nome do fabricante ou produtos;

IV- sede da fábrica ou local de produção;

V- número de registro do alimento no órgão federal competente;

VI- indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;

VII- número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII- o peso ou o volume líquido;

IX- outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos e normas técnicas, como por exemplo, a tabela nutricional.

CAPÍTULO V Da Fiscalização do Exercício Profissional

Seção I Da Medicina

Art. 103 Só é permitido o exercício da medicina, em qualquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado, na forma da Lei e, o registro do Diploma profissional junto a Secretaria da Saúde, bem como a Inscrição no Conselho Regional de Medicina.

Seção II Da Farmácia

Art. 104 Só é permitido o exercício de profissão farmacêutica, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da Lei e, o registro do Diploma profissional junto a Secretaria da Saúde, bem como a Inscrição no Conselho Regional de Farmácia.

Seção III Da Indústria Farmacêutica

Art. 105 Nenhum estabelecimento industrial de fabrico ou manipulação de drogas e de outros produtos químicos que interessem a medicina e a saúde pública, poderá funcionar sem prévia licença da autoridade sanitária competente e sem ter, na sua direção técnica, farmacêutico devidamente habilitado.

Seção IV Do Comércio Farmacêuticos

Art. 106 O comércio de farmácia só poderá ser exercido desde que na Direção Técnica do estabelecimento haja um farmacêutico, legalmente habilitado, e sejam cumpridas as determinações da legislação federal pertinente.

Art. 107 Não será concedida licença nem baixa na responsabilidade de estabelecimentos farmacêuticos de qualquer natureza, sem a apresentação, de um balanço das substâncias controladas, assinado pelo responsável e pelo proprietário.

Art. 108 Nenhum estabelecimento farmacêutico de qualquer natureza poderá ser modificado nas suas instalações, mudar razão social, transferir-se de local, sem prévia licença da Autoridade Sanitária competente.

Seção V Do Receituário

Art. 109 Só poderão ser aviadas as receitas datadas e assinadas por profissionais com diploma registrado no órgão

competente da Secretaria da Saúde e quando escritas a tinta, de próprio punho, por extenso, legivelmente e em vernáculo, nelas contendo o nome e a residência do doente, bem como a residência e o consultório do profissional que a subscreveu.

Seção VI

Dos Laboratórios de Análises e Pesquisas Clínicas

Art. 110 Os estabelecimentos de análises e pesquisas clínicas só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado na forma da Lei.

Seção VII

Dos Produtos de Higiene que Interessam a Saúde Pública

Art. 111 Os produtos de higiene, cosméticos, perfumes e os congêneres que interessem à medicina e a saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda em todo o Estado do Rio Grande do Sul, após terem sido licenciados no órgão federal de saúde encarregado da fiscalização da medicina.

Seção VIII

Dos Estabelecimentos de Desinsetização e Desratização

Art. 112 Só podem ser feitas desinsetização e desratização, nos domicílios ou em ambiente de uso coletivo, por empresa devidamente licenciada pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Seção IX

Da Medicina Veterinária

Art. 113 Só é permitido o exercício da profissão de médico veterinário, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da Lei.

Seção X

Do Profissional de Odontologia

Art. 114 Só é permitido o exercício da profissão da Odontologia, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da Lei.

Seção XI

Da Prótese Dentária

Art. 115 Somente poderá exercer a profissão de protético dentário o portador de certificado de habilitação legal, registrado no órgão sanitário competente, sem prejuízo de quaisquer outros registros exigidos pela legislação federal.

§ Único É expressamente vedado ao profético dentário, além do que lhe for vedado pela legislação específica:

- a) prestar, sob qualquer forma, assistência clínica odontológica, incluindo-se a clínica protética, diretamente a pacientes;
- b) ter, em sua oficina ou em quaisquer outros locais, equipamentos ou instrumentos, medicamentos ou mais matérias que propiciem a atividade clínica odontológica;
- c) executar moldagens e colocar trabalhos protéticos em clientes, mesmo com a assistência de cirurgião dentista.

Seção XII

Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 116 Além das disposições contidas na legislação federal, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer às determinações desta Seção e, a responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a óptico devidamente habilitado e registrado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Seção XIII

Art. 117 Para os fins deste Código Sanitário e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I- Hospital: a instituição aparelhada em pessoal e material que se destine a receber, sob regime de internação, para diagnóstico e tratamento, pacientes que necessitem de cuidados médicos diários e de cuidados permanentes de enfermagem por período superior a 24 (vinte e quatro) horas;

II- Instituição Para-Hospitalar de Assistência Médica: o estabelecimento devidamente aparelhado para prestar serviços de diagnóstico ou tratamento de suspeitos, de doentes ou de acidentados, com cuidados de enfermagem, onde o paciente pode permanecer até 24 (vinte e quatro) horas;

III- Ambulatório: o estabelecimento designado ao diagnóstico ou ao tratamento de pacientes não hospitalizados;

IV- Clínica ou Consultório: o local onde, como característica principal, um ou mais médicos exerçam suas atividades profissionais de diagnóstico de doenças;

V- Posto de Atendimento de Urgência (PADU): o estabelecimento destinado à assistência médico-cirúrgica de urgência, com cuidados permanentes de enfermagem, onde o paciente não pode ficar internado por mais de 24 (vinte e quatro) horas;

VI- Unidade Hospitalar de Convalescentes: unidade pertencente a uma organização hospitalar, aparelhada em pessoal e material, destinada a atender a pacientes que recebam alta hospitalar e considerados convalescentes.

Art. 118 Os estabelecimentos previstos nos incisos III e V do Artigo anterior, deverão possuir, no mínimo, as seguintes instalações:

- a) Ambulatório: sala de exame médico, sala de espera e sala de curativos;
- b) Posto de Atendimento de Urgência (PADU): sala de administração, sala de exames médicos, sala de curativos e facultativamente, sala de raios X e, ainda sala de gesso.

Seção XIV

Do Profissional de Psicologia

Art. 119 Só é permitido o exercício da profissão de Psicólogo em qualquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido, por instituto de ensino oficial ou a este ou a este equiparado, na forma da Lei.

Art. 120 Nenhum Gabinete de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, juntando com o pedido do responsável técnico com a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

Seção XV

Do Exercício da Profissão de Nutricionista

Art. 121 Só é permitido o exercício de profissão de nutricionista a quem estiver habilitado na forma da Lei, devendo-se observar as determinações da legislação específica que regular o exercício da profissão.

Seção XVI

Dos Gabinetes de Raios X, Radioterapia e Radiosótopos

Art. 122 Os Gabinetes de Raios X, Radioterapia e Radioisótopos, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de médico especialista e após a indispensável licença expedida pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Seção XVII

Do Exercício da Profissão de Operador de Raio X e de Radioterapia

Art. 123 Só é permitido o exercício da profiss40 de operador de Raios X e de Radioterapia a quem estiver habilitado na forma da Lei.

Seção XVIII

Do Pedicuro

Art. 124 Entende-se por pedicuro o profissional habilitado a cuidar das afecções superficiais dos pés, tendo como atribuições a extirpação de calos ou calosidades e o cuidado de unhas encravadas, devendo os mesmos inscritos no órgão fiscalizador.

Seção XIX

Do Exercício da Profissão de Massagista

Art. 125 Só é permitido o exercício da profissão de massagista a quem estiver habilitado por título conferido na forma da legislação em vigor, observadas as seguintes normas:

a) a aplicação de massagens dependerá de prescrição médica registrada a receita em livro autenticado pela autoridade sanitária e arquivada no gabinete;

b) será somente permitida a aplicação de massagem manual, sendo vedado o uso de aparelhagem mecânica ou fisioterápica.

Seção XX

Do Exercício da Profissão de Enfermeiro

Art. 126 Só é permitido o exercício da profissão de enfermeiro, em quaisquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto oficial ou a este equiparado na forma da Lei.

§ Único Os auxiliares de enfermagem só poderão exercer a profissão desde que devidamente habilitados e, após cumprimento das demais exigências legais.

TÍTULO III

DA PROMOÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I

Da Infância, Adolescência e Maternidade

Art. 127 A Secretaria da Saúde promoverá e orientará a assistência médica e alimentar a gestantes, nutrízes e crianças, através de serviços e instalações próprias, ou mediante acordos, contratos ou convênios com instituições públicas ou privadas, devidamente registradas e credenciadas.

Art. 128 A Secretaria da Saúde, através de seu órgão específico, caberá promover pesquisas, estudos e inquéritos, na área da saúde materno-infantil e da nutrição, inclusive estimulando a ação particular neste campo.

Art. 129 Cabe a Secretaria da Saúde estimular a criação de instituições destinadas a proteção médico-social da maternidade, infância e adolescência, orientando-as quanto às instalações e funcionamento.

CAPÍTULO II

Da Assistência Social e Psiquiátrica

Art. 130 A Assistência Psiquiátrica no Município tem por finalidades:

- a) desenvolver programas de prevenção da doença mental;
- b) proporcionar assistência aos doentes mentais;
- c) promover a habilitação ou reabilitação profissional e social dos pacientes;
- d) promover a proteção dos doentes mentais, conforme dispõe a Lei;
- e) promover o estudo e a pesquisa epidemiológica sobre a incidência e a prevalência das doenças mentais e estados mórbidos correlatos.

Seção 131

As instituições privadas que se destinam a assistência do doente mental e a sua família só poderão funcionar quando legalmente constituídas e devidamente registradas e licenciadas pela Secretaria da Saúde e, cadastradas junto ao setor sanitário, de acordo com as normas em vigor e de acordo com este Código Sanitário.

CAPÍTULO III
Da Assistência Médico-Hospitalar

Art. 132 Compete à Secretaria da Saúde, no campo de Assistência Médico-Hospitalar:

I- classificar e promover periodicamente a reclassificação de hospitais gerais e especializados e dos demais estabelecimentos classificados no que se refere à Assistência Médico-Hospitalar.

II- orientar e fiscalizar a Assistência Médico-Hospitalar, tanto de órgãos oficiais como dos particulares.

III- sugerir medidas destinadas a expansão da rede hospitalar do Município, aprovando e baixando normas para a orientação de hospitais gerais ou especializados, oficiais ou privados, a fim de assegurar tratamento eficiente dos doentes.

TÍTULO IV
DOS SERVIÇOS COMPLEMENTARES

CAPÍTULO I
Da Educação Sanitária

Art. 133 Toda atividade de educação sanitária será orientada pela Secretaria da Saúde, de comum acordo com a Secretaria da Educação e Cultura e outros Órgãos de interesse da saúde pública.

Art. 134 Conceitua-se como atividade de educação sanitária ou educação para a saúde, para fins deste capítulo, toda forma de divulgação de conhecimentos referentes ao processo de saúde-enfermidade, dirigida ao indivíduo ou à comunidade, capaz de gerar ou modificar atitudes e/ou comportamentos.

CAPÍTULO II
Da Estatística

Art. 135 Compete à Secretaria da Saúde a formulação, implantação e controle do sistema estatístico de saúde no Município, como agente setorial do Sistema de Informação Técnica e Estatística do Município.

§ Único Estas atividades serão dirigidas à coleta, elaboração, análise e publicação das informações relacionadas com as Estatísticas Vitais e de Saúde (serviços, recursos e morbidade).

TÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I
Das infrações, Penalidades e do Procedimento Administrativo

Art. 136 Respeitadas as disposições contidas na legislação em vigor, considera-se Infração Sanitária, a desobediência ou a inobservância ao disposto neste Código Sanitário, em Leis, Decretos, Decretos-Leis, Normas Técnicas Especiais e outras normas Federais, Estaduais ou do Município de Camargo que, por qualquer forma, se destinam à promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 137 As Infrações à Legislação Sanitária, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas no presente Código Sanitário.

Art. 138 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I- advertência;
- II- multa;
- III- apreensão do produto;
- IV- interdição do produto;
- VI- suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII- cancelamento do registro do produto;
- VIII- interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX- proibição de propaganda;
- X- cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- XI- cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

Art. 139 O resultado de infração sanitária é suscetível a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ Primeiro Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

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

Art. 140 As infrações sanitárias classificam-se em:

- I- leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II- graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III- gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 141 A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- a) nas infrações leves, de 170 a 850 URMs;
- b) nas infrações graves, de 850 a 1.700 URMs;
- c) nas infrações gravíssimas, de 1.700 a 4.200 URMs.

§ Único Sem prejuízo do disposto nos artigos 140 e 142 deste Código Sanitário, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 142 Para a imposição da pena e a sua graduação. A autoridade sanitária levará em conta:

- I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III- gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

Art. 143 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 escusável, quanto patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III- o infrator por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV- ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para prática do ato;

V- ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 144 São circunstâncias agravantes;

I- ser o infrator reincidente;

II- ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III- o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV- ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V- se, tendo conhecimento de ato lesivo a saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI- se, tendo conhecimento de ato lesivo a saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

§ Único A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art. 145 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 146 São Infrações Sanitárias:

I- construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem a saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena: advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença e/ou multa.

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

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

III- instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese

dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, indústrias ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena: advertência; interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

IV- extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar, ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem a saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena: advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

V- fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

Pena: advertência, proibição de propaganda, suspensão da venda, e/ou multa.

VI- deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

Pena: advertência, e/ou multa.

VII- impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

Pena: advertência, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa.

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

Pena: advertência, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa.

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

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

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa.

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

Pena: advertência, inutilização, interdição, e/ou multa.

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

sanitário competente.

Pena: advertência, interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização, e/ou multa.

XVII- reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XVIII- expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo e validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, após expirado o prazo:

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização, e/ou multa.

XIX- industrializar produtos de interesse sanitário sem assistência do responsável técnico, legalmente habilitado:

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XX- utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados.

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa.

XXI- comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXII- aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza um gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa.

XXIII- descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena, advertência, interdição, e/ou multa.

XXIV- inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem setenha legalmente a sua posse:

Pena: advertência, interdição, e/ou multa.

XXV- exercer profissionais e ocupações relacionadas com saúde sem a necessária habilitação legal:

Pena: interdição, e/ou multa.

XXVI- cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

Pena: interdição, e/ou multa;

XXVII- proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

Pena: advertência, interdição, e/ou multa;

XXVIII- fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

Pena: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

Art. XXIX transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena: advertência, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial do estabelecimento, cancelamento de autorização

para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estacionamento, proibição de propaganda.

Art. XXX expor, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metálico por quilograma de produto:

Pena: advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

XXXI- descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

Pena: advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda.

§ Único Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, as exigências pertinentes as instalações, aos equipamentos e a aparelhagem adequados e a assistência e responsabilidade técnicas.

Art. 147 A inobservância ou a desobediência às normas sanitárias para o ingresso e a fixação de estrangeiro no Município, implicará em impedimento ao desembarque ou permanência do alienígena no território municipal, pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II Do Processo

Art. 148 As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos neste Código Sanitário Municipal.

Art. 149 O Auto de Infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

I- nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II- local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III- descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV- penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

V- ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VI- assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

VII- prazo para interposição de recurso.

§ Único Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art. 150 As penalidades previstas neste Código Sanitário serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes do município, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas.

Art. 151 A autoridade que determinar a lavratura de auto de infração ordenará, por despacho em processo, que o autuante proceda a prévia verificação da matéria de fato.

Art. 152 Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de

punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 153 O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

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

§ Primeiro Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

§ Segundo O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 154 Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento, observando o disposto no parágrafo segundo do artigo 153.

§ Único O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, nos casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art. 155 A desobediência a determinação contida no edital a que se alude no artigo 154 deste Código, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária arbitrada de acordo com os valores correspondentes a classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas em legislação.

Art. 156 O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como o embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Art. 157 As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art. 158 O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias contados da sua notificação.

§ Primeiro Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

§ Segundo Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de Vigilância Sanitária competente, sendo o autuando comunicado da decisão.

Art. 159 A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no artigo 146 inciso IV, far-se-à mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ Primeiro A apreensão de amostras para efeito de análise, fiscal ou de controle, não será acompanhada de interdição do produto.

§ Segundo Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ Terceiro A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ Quarto A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização

de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

Art. 160 Na hipótese de interdição do produto, prevista no parágrafo segundo do artigo 159 a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja 1ª via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante Legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto a aposição do "ciente".

Art. 161 Se a interdição for imposta como resultado do laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for O caso.

Art. 162 O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art. 163 A apreensão do produto ou substância consistirá na colheita de amostra respectiva do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tomada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§ Primeiro Se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial, para realização de análise fiscal, na presença de seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado.

§ Segundo Na hipótese prevista no parágrafo primeiro deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ Terceiro Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ Quarto O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ Quinto Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ Sexto A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ Sétimo Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quando a adoção de outro.

§ Oitavo A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso a autoridade superior no prazo de 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na Segunda amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 164 Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 165 Nas infrações que independem de análises ou perícias, inclusive por desacato a autoridade sanitária, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso caso o infrator não apresente recurso no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 166 Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para a defesa, inclusive quando se tratar de multa.

§ Único Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior, dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de 20 (vinte) dias de sua ciência ou publicação.

Art. 167 Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 168 Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 154.

§ Único O recurso previsto no parágrafo oitavo do artigo 163 será decidido no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 169 Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta da Secretaria da Saúde, conforme a jurisdição administrativa em que ocorra o processo.

§ Primeiro A notificação será feita mediante registro postal, ou por meio de edital publicado na imprensa oficial, se não localizado o infrator.

§ Segundo O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

Art. 170 Decorrido o prazo mencionado no parágrafo único do artigo 166, sem que haja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo e o processo, desde que não instaurado pelo órgão de vigilância sanitária federal, ser-lhe-à transmitido para declarado o cancelamento do registro e determinada a apreensão e inutilização do produto, em todo território municipal, independentemente de outras penalidades cabíveis, quando for o caso.

Art. 171 A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro, da autorização para funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível.

Art. 172 No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em tomá-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 173 Concluída a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária competente proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial e da adoção das medidas impostas.

Art. 174 As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ Primeiro A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade sanitária competente, que objetive a sua apuração e conseqüente imposição da pena.

§ Segundo Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

CAPÍTULO III Das Disposições Finais

Art. 175 A Autoridade Sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia, mediante formalidades legais, em todas as habitações particulares e coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde pública.

§ Único Nos casos de oposição ou dificuldades a diligência, implicará em o proprietário, locatário, morador, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 176 Nos casos de embaraço à autoridade sanitária ou de não cumprimento da ordem de facilitar a diligência, a

referida autoridade sanitária solicitará a intervenção policial para a execução da medida ordenada sem prejuízo das penalidades prescritas.

Art. 177 Os policiais civis ou militares, requisitados deverão:

- a) garantir o respeito à autoridade sanitária assegurar-lhe a integridade física;
- h) executar os serviços de vigilância externa e/ou interna e policiamento nos estabelecimentos mantidos pelo Município, através da Secretaria da saúde.

Art. 178 Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário de licenciamento para o funcionamento junto a Secretaria Municipal da Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

§ Primeiro Além dos estabelecimentos especificamente previstos neste Código Sanitário e na Legislação vigente, devem atender à exigência diária acima referida os seguintes ramos de atividades:

I- manipulação, industrialização e produção, comercialização, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito e distribuição de alimentos e produtos farmacêuticos ou químicos e congêneres, sob qualquer forma;

II- assistência médico-hospitalar, bem como o funcionamento dos estabelecimentos correspondentes, tais como consultórios médicos e odontológicos, hospitais, pronto-socorro dentário e congêneres, dispensários de qualquer natureza, estabelecimentos de quinesioterapia e ortopedia, gabinetes e laboratórios de análises e pesquisas clínicas, laboratórios e oficinas de aparelhos odontológicos de prótese e similares;

III- hotéis, casas de pensão e congêneres;

IV- indústrias de qualquer natureza;

V- piscina de uso coletivo;

VI- atividades que produzam resíduos de qualquer natureza, que possam poluir ou contaminar o meio ambiente;

VII- barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, casas de banho, de estética e similares;

§ Segundo A Secretaria da Saúde, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá, exigir o Alvará Sanitário a outros estabelecimentos não previstos neste Código Sanitário Municipal.

Art. 179 O Alvará a que se referem os artigos anteriores terá validade por prazo indeterminado, a contar da data de sua concessão, ficando condicionado, o exercício das atividades, a fiscalização anual e ao pagamento da taxa de fiscalização.

Art. 180 Nenhum estabelecimento licenciado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feito o competente pedido de baixa e devolvido o Alvará de licenciamento pelo vendedor ou arrendador.

Art. 181 O poder executivo regulamentará no que couber o disposto neste Código Sanitário Municipal.

Art. 182 Os serviços de Vigilância Sanitária utilizarão a assistência jurídica, apoio médico, laboratorial e farmacêutico do município, e agirá em integração com as Secretarias de Obras, Educação, Agricultura e Meio Ambiente.

§ Primeiro A Vigilância Sanitária terá autonomia, com base nos respectivos Códigos de Saúde federais, estaduais e municipais, devendo ser de forma igualitária nos setores público e privado, sem intervenção político-partidária;

§ Segundo Controle e avaliação pela VISA da execução das ações e da aplicação dos recursos financeiros.

§ Terceiro A arrecadação pela Vigilância Sanitária seja aplicada na própria área.

Art. 183 Assegura-se também ao Vigilante Sanitário:

- a) Todo equipamento de proteção individual (EPI);
- b) Veículo para transporte e atuação no campo;
- c) Todo e qualquer matéria de que precisar, nas suas atividades;
- d) Uniformes como, coletes, jalecos, macacão, capa de chuva, bota, bonés e outros de que precisar.

Art. 184 Ficam revogadas a [Lei Municipal nº 782, de 11 de dezembro de 2001](#), a [Lei Municipal nº 783, de 11 de dezembro de 2001](#) e a [Lei Municipal nº 887, de 11 de março de 2003](#).

Art. 185 Esta lei entrará em vigor na data de 1º de janeiro de 2005.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CAMARGO Aos 08 dias do mês de setembro de 2004.

JUAREZ LODI
Prefeito Municipal

EDSON LUIZ ZILLI
Secretário da Administração

Este texto não substitui o publicado no Mural 08/09/2004