

## LEI Nº 500/2000 (Vigilância Sanitária)

### “INSTITUI O CÓDIGO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

O POVO DO MUNICÍPIO DE brasópolis, ESTADO DE MINAS GERAIS, POR SEUS REPRESENTANTES NA CÂMARA MUNICIPAL, APROVOU E, EU, PREFEITO MUNICIPAL, EM SEUS NOME SANCIONO A SEGUINTE LEI:

#### PARTE I DEPOSIÇÕES PRELIMINARES

##### CAPÍTULO I DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIA E RESPONSABILIDADE

**Art. 1º** - Esta Lei institui normas de proteção à saúde da população do município de brasópolis – MG.

**Art. 2º** - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através do Setor de Vigilância Sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas nesta Lei:

§ 1º - A Vigilância Sanitária se responsabilizará, também, pelos estudos visando à atualização permanente das posturas municipais frente a saúde.

§ 2º - A Vigilância Sanitária viabilizará a integração do município com os diversos órgãos públicos que atuem nessa área.

**Art. 3º** - Para efeito da execução medidas propostas, o responsável direto por elas é o Coordenador da Vigilância Sanitária, função exercida necessariamente por profissional de saúde de nível superior, que deverá ser médico veterinária.

§ **único** – As atribuições do Coordenador compreendem a organização funcional do setor, a divisão de tarefas, ordenar as idéias de trabalho a serem desenvolvidas, aparelhar equipe fiscal para melhor atuação, definir planos e metas de trabalho, atuar juntamente com os inspetores sanitários na fiscalização, podendo lavrar autos específicos.

**Art. 4º** - A execução das medidas sanitárias caberá aos inspetores sanitários que terão as seguintes atribuições:

- a) zelar pelo cumprimento das medidas descritas nesta lei e demais que por ventura, venham a envolver suas tarefas diárias;
  - b) orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção que comprometa a saúde coletiva;
  - c) inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação;
  - d) lavar autos específicos de Notificação Preliminar, Auto de Infração e Multa, apreensão e inutilização de alimentos, Auto colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e Processo Fiscal;
  - e) atendimento de denúncias ligadas à saúde, descritas nesta lei;
- participar de campanhas de vacinação e orientação de educações sanitárias;

**Art. 5º** – Compete ao médico veterinário da Secretaria Municipal de Saúde, as atividades descritas nesta lei, e em sua competência restrita:

- a) realizar controle de zoonoses, através de exames clínicos de animais suspeitos;
- b) promover palestras e cursos específicos sobre alimentos e zoonoses;
- c) realizar inspeção e reinspeção de alimentos de origem animal;
- d) lavrar laudo técnico veterinário sobre alimentos e animais;
- e) promover e participar de campanhas de vacinação e orientação de educação sanitária;
- f) investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;
- g) orientar e identificar os vetores transmissores de doenças;
- h) zelar pelo cumprimento das medidas constituídas nesta lei.

**Art. 6º** – Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, sujeito o responsável e multa pelo ato devidamente comprovado.

**§ único** – O funcionário deverá apresentar seu credenciamento, no ato da fiscalização, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

**Art. 7º** – É obrigatório o uso da cartela sanitária, que deverá ser guardada no estabelecimento e conterá os seguintes dados:

- a) número relativo ao cadastro sanitário (Alvará de Funcionamento)
- b) nome do estabelecimento;
- c) nome do proprietário;
- d) endereço completo;
- e) número do CGC;
- f) número da inscrição estadual;
- g) atividade exercida;
- h) espaço para anotação de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;
- i) espaço para assinatura do Inspetor Sanitário.

**Art. 8º** – Fica obrigatório o uso do cartaz sanitário, que deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento, com as seguintes informações:

- a) telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;
- b) os dizeres: “Estabelecimento fiscalizado pela Vigilância Sanitária”.

**§ único** – O cartaz será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde.

## **CAPITULO II DOS ESTABELECIMENTOS**

### **SEÇÃO I DO LICENCIAMENTO**

**Art. 9º** – A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por esta lei será sempre precedida de exame do local e de aprovação da autoridade sanitária competente.

**Art. 10** – Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os

proprietários serão obrigados à execução melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da vigilância sanitária.

§ I – Possuir 2 banheiros (masculino e feminino), azulejados até 2 metros de altura e pintado e ou pintado em tinta lavável.

§ II – O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do Inspetor Sanitário e da Coordenação.

## **SEÇÃO II DO PESSOAL**

**Art. 11** – Toda pessoa que lidar com os gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização fica sujeito à apresentação de atestados de saúde ou exame medico, a critério da Vigilância Sanitária.

§ **único** – As pessoas sujeitas de portarem doenças transmissíveis e lesões cutâneas serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo medico responsável.

**Art. 12** – O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimentação não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

**Art. 13** – Aos funcionários do estabelecimento cabe:

- I. Apresentar-se de jaleco de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre adotado quando em uso;
- II. Para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;
- III. Os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;
- IV. Não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando manipulando alimento.

## **PARTE II HIGIENE E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA**

### **CAPITULO III NORMAS GERAIS DE HIGIENE**

**Art. 14** – Os estabelecimentos regidos por lei deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários.

**Art. 15** – Os estabelecimentos mencionados em todo, este capitulo ficam obrigados a realizar dedetização anual ou a critério da Secretaria Municipal de Saúde.

## **SEÇÃO I DOS HOTÉIS, PENSÕES, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.**

**Art. 16** – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam os alimentos é proibido:

- I- Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento, devendo ser afixado, no local, cartaz com dizeres: “Proibidos de Fumar”;

- II- Varrer a seco;
- III- Ter, em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- IV- Ter produtos, máquinas ou utensílios alheios às atividades;
- V- Uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lascados ou rachados;
- VI- Permanência de qualquer animal estranho às atividades do estabelecimento;
- VII- Possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.

**Art. 17** – Os guardanapos e demais peças de cama serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardados em local adequados e fichado até sua remoção e lavagem.

**Art. 18** – Os estabelecimentos de hospedaria cabe:

- I- obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;
- II- sala de estar geral em bom estado de conservação e limpeza;
- III- depósito de roupas servidas e depósitos de roupas limpas.

**Art. 19** – Aos estabelecimentos que fabricam e/ou comercializam alimentos previstos neste capítulo cabe:

- I. Respeitar as normas de higiene e limpeza;
- II. Não reutilizar alimentos de outras refeições;
- III. Possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais à saúde;
- IV. Possuir instalações sanitárias com papel higiênico e toalhas de papel;
- V. Utilizar água filtrada para preparo de alimentos;
- VI. Utilizar água filtrada para preparo de alimentos;
- VII. Conservar-se as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, em recipientes adequados e protegidos, sob pena de serem apreendidos;
- VIII. Manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

**Art. 20** – As chamadas “Vitaminas Vivas”, compreendendo, igualmente, os sucos refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer as seguintes exigências:

- I. Quando em sua composição for utilizada água, esta será sempre filtrada;
- II. Uso somente de frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados;
- III. Preparo no momento de servir ao consumidor.

**Art. 21** – As panificadoras e confeitarias cabe:

- I. Respeitar demais disposições constantes nesta lei;
- II. Manter as massas e alimentos, após saírem de forno, em prateleiras em local adequando;
- III. Possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres;
- IV. Realizar transportes e entregas de pães, biscoitos, e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 22** – Em quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas e bem condicionadas em bancas apropriadas.

**Art. 23** – Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigado:

- I. Utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;
- II. Manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

## **SEÇÃO II**

### **DOS SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS, MERCEARIAS E DEPÓSITOS**

**Art. 24** – Os supermercados devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

§ 1º - Para produtos perecíveis ou que necessitam de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.

§ 2º - Deverão respeitar os demais dispositivos desta lei.

## **SEÇÃO III**

### **DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS, CASA DE AVES E CONGÊNERES**

**Art. 25** – Para a construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, será necessário observar as seguintes normas:

- I. Paredes azulejadas com o mínimo 1,65 de altura e piso resistente e impermeabilizado;
- II. Torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;
- III. Boa ventilação natural e uso de aparelho eletrocutores para extermínio de insetos nocivos;
- IV. Pias de lavagem sinfônicas para a rede esgoto.

**Art. 26** – As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, a conservação de carnes, peixes e congêneres.

**Art. 27** – Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

- I. Uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;
- II. Emprego de papeis velho, jornais, etc., para envolver carnes e vísceras;
- III. A salga de carnes ou industrialização das mesmas;
- IV. A aplicação de serragem de madeira no piso;
- V. Uso de soluções anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;
- VI. Fumar durante atendimento ao consumidor;
- VII. Presença de toco de madeira para corte de carne.

**Art. 28** – As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na qualidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

**Art. 29** – Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

**Art. 30** – Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitas de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigorosos estados de higiene.

**Art. 31** – A venda de leite in natura, só será permitida se o estabelecimento tiver, os meios de acondicionamento separador e, pessoas exclusivas para o seu manuseio, fica também estabelecido às exigências de higiene e profilaxia de rebanho.

#### **SEÇÃO IV DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E ALIMENTOS**

**Art. 32** – Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos: Fabricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fabricas de bebidas, beneficiadora de arroz, industrias de balas e congêneres, empacotadora de leite e fábricas de queijos.

**Art. 33** – Empacotadoras de leite, fabricas de queijo, só poderão comercializar os produtos, se os mesmos obedecerem às normas de higiene e profilaxia do rebanho.

#### **SEÇÃO V DAS FARMÁCIAS, CASA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIA, HOSPITAIS, CLINICA E PRESTADORAS DE SERVIÇO DE SAÚDE.**

**Art. 34** – Os produtos veterinários de uso controlando, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário mediante apresentação de receituário próprio prescrito por profissional legalmente habilitado.

**§ único** – O armazenamento dos produtos referidos neste artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado e separado de produtos para o consumo humano e animal.

**Art. 35** – A fiscalização e verificações das condições de funcionamento das farmácias, clinicas e laboratórios serão feitas pela Secretaria Municipal de Saúde, por profissional legalmente habilitado.

**Art. 36** – A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde é função da Secretaria Municipal de Saúde, em consonância com as normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, que contará com profissionais legalmente habilitados para tal.

**§ único** – A comissão de Controle de Infecção Hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para perfeito desempenho de suas funções.

**Art. 37** – As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza, tanto para as instalações como moveis, chuveiro e banheiras, como aos complementos (sabonetes, roupas, toalhas), devendo possuir medico ou profissional habilitado responsável para funcionamento adequado.

#### **SEÇÃO VI DOS ESTABELECEMENTOS DE ESTÉTICA PESSOAL**

**Art. 38** – Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbeiros devem possuir:

- I. Pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetado após uso;
- II. Toalhas e golas de uso individuais, substituíveis após sua utilização;
- III. Cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano ou papel;
- IV. Recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure.

## **SEÇÃO VII DOS CLUBES E ESTABELECIMENTOS DE ENSINO**

**Art. 39** – As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

**Art. 40** – Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimento comerciais de gênero alimentício, no que for aplicável.

**Art. 41** – Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias.

**§ único** – As escolas devem possuir bebedouros para uso individual, ou de forma que garanta a qualidade da água sendo permitido uso de um mesmo recipiente por mais de um aluno.

**Art. 42** – Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**§ único** – A desinfecção da águas de piscinas será feita como o emprego de cloro, seu composto ou outros agentes de desinfecção de água.

**Art. 43** – Os clubes desportivos, devem manter um medico responsável pelos exames dos banhistas para uso das piscinas coletiva.

## **SEÇÃO VIII DOS AMBULANTES E FESTEJOS PÚBLICOS**

**Art. 44** – São considerados festejos públicos, aqueles realizados nas vias publicas ou em recinto fecho de livre acesso público.

**§ único** – Deverá ser consultada a Vigilância Sanitária, quando da realização desses festejos, para a adequada orientação.

**Art. 45** – Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados copos e pratos de papel, plástico ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar público.

**§ único** – Quando houver por parte do órgão competente, instalação de rede de água canalizada e de águas servidas dentro da barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanente, desde que sejam lavados em água corrente de limpa.

**Art. 46** – Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, de forma não oferecer riscos de deterioração, caso contrario serão

apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

**Art. 47** – Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

**Art. 48** – Os trailers, comércio ambulante e congêneres, estarão sujeitos as disposições desta lei no que couber, especificamente ao disposto nessa seção, combinados a legislação de posturas afins.

**§ único** – A localização deste tipo de comércio deverá ser definida pela Prefeitura Municipal, através do órgão competente.

**Art. 49** – Para efeito desta lei, define-se:

- I. Ambulante: vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecido, que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, em atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório;
- II. Ambulante transportador: aquele que se utiliza de veículo automotor para desenvolver atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório, vendendo produto alimentício.

**Art. 50** – Não é permitido ao ambulante venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

**§ único** – A norma contida neste artigo também, se esquadra ao ambulante transportador, não sendo, ainda permitido preparar e servir refeições completas.

**Art. 51** – Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:

- I. Não utilizar veículo ou banca como dormitório;
- II. Possuir espaço interno suficientes para permanência do manipulador e balcão para servir ao público.
- III. Possuir água corrente.

**§ único** – A preparação, fracionamento de alimentos para venda imediata, bem como lanches:

- I. Uso de utensílios e recipientes descartáveis, utilizando após uma única serventia;
- II. Alimentos e outras substâncias bem armazenadas e tampadas;
- III. Alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração;
- IV. Não deve haver contato direto das mãos com alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.

**Art. 52** – A venda, pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos, para imediata ingestão, só será permitido em carrocinhas, cestas ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cujo a venda é permitida em caixas ou cestos abertos, incluindo a higiene do vendedor.

### **PARTE III DOS ALIMENTOS**

#### **CAPITULO IV DEFINIÇÕES GERAIS**



**Art. 53** – As definições relativas a alimento estão contidas, no art. 96 desta lei, devendo ser respeitadas de acordo com a legislação federal.

**Art. 54** – O emprego de aditivos intencionais no alimento só será tolerado no limite permitido pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que substitua, que normaliza o emprego aditivo químico nos alimentos.

## **CAPITULO V DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

**Art. 55** – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento não permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, impressos ou sacos destinados ao condicionamento de lixo, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º - Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucro, dever ser abrigados em local adequado, a fim de evitar contaminação, sendo manuseado com utensílio apropriado, para evitar contato direto com as mãos.

**Art. 56** – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizado após o uso.

### **SEÇÃO I COLHEITA DE AMOSTRA E ANALISE FISCAL**

**Art. 57** – Compete à fiscalização Sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

§ 1º - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ 2º - Se o resultado de análise for contraditório a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita, com apreensão do produto, lavrando auto de apreensão e depósito.

**Art. 58** – A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tomadas individualmente invioladas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de conta prova, e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

**Art. 59** – Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em três vias, no mínimo, a autoridade fiscalizadora, o qual, por sua, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e, com a terceira via, instituirá, se for o caso.

§ 1º - Se análise comprovar infração de qualquer preceito desta lei, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa.

§ 2º - contará o infrator, a partir do recebimento do auto, de 10 dias para interpor e requerer perícia de contra prova dirigida a Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - Em caso de alimentos ou produtos perecíveis. O prazo para interpor recursos e perícia de contra prova é de 72 horas.

§ 4º - A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, aplicando-se a contra prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

**Art. 60** – Em caso de divergência dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

§ único – Em caso condenatório do alimento, a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis, desde a apreensão dos produtos até sua inutilização, respeitando em todos os casos a legislação federal vigente.

**Art. 61** – O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 15 dias o prazo máximo a partir do recebimento da amostra, e em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 horas, após a entrega do material.

## **SEÇÃO II**

### **DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

**Art. 62** – Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, parasitas, microorganismo, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

**Art. 63** – A venda do leite in natura será fiscalizada pela Vigilância Sanitária, desde a solicitação de exames de gado até a fiscalização dos utensílios, veículos e condições de higiene do produto e do comerciante, obedecendo ao horário de entrega, ou seja 10:00 horas no máximo.

**Art. 64** – Considera-se adulterado, o leite que:

- I. For adicionado água;
- II. Tiver sofrido abstração de qualquer de seus elementos, inclusive a gordura;
- III. For adicionado substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição.

**Art. 65** – Os produtos, quando não se enquadram nos padrões estabelecidos nesta lei, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos, serão apreendidos, devendo ser:

- I. Condenados, quando o padrão físico-químico e microbiológico não for atendido;
- II. Doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, e uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

**Art. 66** – Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces, e demais de origem animal deverá sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contendo, por isso, com a integração dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

**Art. 67** – O controle de qualidade do mel abelha será efetuado de acordo com requerimento de apicultor ao Secretario de Saúde, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando Vigilância Sanitária responsável pela colheita do mel em envio ao laboratório.

§ 1º - segundo análise, serão distribuídos os selos de garantias aos produtores.

§ 2º - em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega de selo de garantia até novas análises.

§ 3º - o mel que não atender a legislação especifica poderá ser apreendido e inutilizado.

**Art. 68** – Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos a legislação federal vigente e as normas técnicas, sendo também empregado esforço de integração ao município os diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

**Art. 69** – Vetado (extinto)

**Art. 70** – A Vigilância Sanitária manterá entendimentos com o Setor da Prefeitura Municipal responsável pelo abastecimento do município, visando à população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxico.

## **PARTE IV DA HIGIENE PÚBLICA**

### **CAPITULO IV DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS E VIAS PUBLICAS**

**Art. 71** – Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeito às normas sanitárias prevista nesta lei, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura Municipal.

**Art. 72** – Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, amimais peçonhentos e formigas, ficam obrigados à execução das medidas necessárias a sua extinção, através preliminar.

§ único – A Vigilância Sanitária orientará aos responsáveis formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.

## **CAPITULO V DO LIXO**

**Art. 73** – A remoção do lixo é obrigatória, nos termos da legislação em vigor.

**Art. 74** – São considerados lixos especiais àqueles que, por constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) lixos hospitalares;
- b) lixos de laboratórios de análises e patologia clinica;
- c) lixos de farmácias e drogarias;

- d) lixos químicos;
- e) lixos radioativos;
- f) lixos de clínicas e de hospitais veterinários.

§ 1º - Os lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados a sua natureza, de maneira a não contaminarem a pessoas e o ambiente.

§ 2º - Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes, de forma a impedir vazamentos não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, por órgão competente.

§ 3º - Deverão ser usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, lacrados com fita crepe ou arame plastificado.

§ 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

**Art. 75** – Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

- I. Utilizar, quando in-natura, para alimentos de animais;
- II. Depositar ou ser lançado em águas de superfície;
- III. Queimar a ar livre;
- IV. Ser acumulados em terrenos e habitações, sem proteção;
- V. Utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de hospitais.

VI- Acumular ou armazenar sucatas e/ou lixo reciclável, em quintais e terrenos baldios ou construir depósito para os mesmos, dentro da zona urbana do município (Acrescentado pela Lei nº 574/2001)(copiado por José Mauro Noronha)

## **CAPITULO VI DO SANEAMENTO BÁSICO**

**Art. 76** – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável a rede pública de abastecimento de águas, sempre que existente, conforma possibilidade financeira da família usuária, quando carente.

§ 1º - Todo reservatório de água potável, dever sofrer limpeza e desinfestação periódica.

§ 2º - A execução das instalações domiciliares adequadas para abastecimento de água é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção e conservação.

§ 3º - Na observância das cisternas devem ser realizadas análises periódicas e observar as condições e a distância as condições e a distância recomendada.

**Art. 77** – Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais, localizados em áreas servidas por sistemas oficiais de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, sempre existente.

**Art. 78** – Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, se as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

## **CAPITULO IX DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZONOSSES**

**Art. 79** – É proibido criar ou conservar animais, principalmente suínos, no perímetro urbano, que, por sua natureza, quantidade ou má instalação, podem ser causas de insalubridade, incômodo, risco ao vizinho ou população.

§ **único** – O não cumprimento da notificação preliminar indicará uma multa e, em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

**Art. 80** – É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros de pequeno porte, desde que obedecidas às normas exigidas pela Vigilância Sanitária.

§ **1º** - Os criatórios (viveiros, canis, etc) instalados em local aprovado pela Prefeitura Municipal, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

§ **2º** - Os números de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

**Art. 81** – Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seu dono, devendo estar preso em coleira, evitando, assim, possíveis ataques ao transeuntes e outros animais.

**Art. 82** – Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

§ **1º** - Os animais devem possuir atestado de vacinação anti-rábica, devendo ser vacinados antes de serem retirados do canil, casos sejam de portarem raiva.

§ **2º** - Sendo suspeito, será acompanhado pelo médico veterinário responsável o respectivo atestado.

**Art. 83** – A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que esse ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário particular da confiança do proprietário, qualquer alteração ou morte do animal.

§ **único** – Os profissionais deverá comunicar a Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

## **CAPITULO X DO CONTROLE DE VETORES**

**Art. 84** – As atividades de combate, controle ou erradicação deste vetores serão objetos de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura Municipal e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

- I. Planejamento e programação;
- II. Educação sanitária e divulgação;
- III. Orientação técnica;
- IV. Levantamentos dos focos e abrigo dos vetores;
- V. Ataque;
- VI. Avaliação dos resultados.

**Art. 85** – O controle torna-se importante e objetivará:

- I. A diminuição da população deste vetores;
- II. A redução da possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos;
- III. A ação educativa junto aos escolares;
- IV. A divulgação do bem-estar da comunidade com o equilíbrio do meio ambiente.

**Art. 86** – Na ação contra roedores e vetores, caberá:

- I. A autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;
- II. Aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
- III. A Prefeitura Municipal, a execução de medidas de anti-ratização em vias publicas, e terrenos do Município.

**Art. 87** – Só poderão ser utilizados, para controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou a aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissional.

§ 1º - Somente poderão ser empregados, par fins domésticos, raticidas registrada pelo órgão federal competente e classificados como baixa e media toxicidade.

§ 2º - Os raticidas de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

**Art. 88** – A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

§ 1º - Este pessoal deverá utilizar equipamentos adequado de proteção individual.

§ 2º - O pessoal destinado à aplicação em empresas e entidades publicas deverá possuir obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

**Art. 89** – As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitarios e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

§ 1º - As empresas, além de obedecer ao disposto desta lei, deverão possuir local independente destinado à manipulação e preparo de formulações.

§ 2º - Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada cinco empregados e, ainda local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

§ 3º - Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no município com assistência e responsabilidade efetiva de técnicos habilitados.

§ 4º - Os estabelecimentos deverão adotar medidas especiais para proteger a população contra danos incômodos resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

## **PARTE V DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS**

### **CAPITULO XI DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES**

**Art. 90** – São consideradas infrações:

- I. Leves: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de cartelas sanitárias; falta de proteção sobre alimentos; falta de dedetização, presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitidos na lei;
- II. Graves: falta de licenciamento e alvará sanitários; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento ou vazamento de fossa séptica; alimentação vencida; contaminação branda de água e solo; dificultar a ação fiscalizadora;
- III. Gravíssimas: alimentos e/ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substância tóxicas; adulteração de produtos desrespeitada as leis federais vigentes.

**Art. 91** – A concessão de prazos para cumprimento de exigências disposta nesta lei será de competência do Secretário Municipal de Saúde, sendo do que este deverá consultar o órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

**Art. 92** – Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento que sofre mais de duas autuações, através de auto infração e multa, ou não se dispuser a sanar os problemas, a Vigilância Sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

**Art. 93** – Serão também consideradas nesta lei as seguintes infrações sanitárias federais:

- I. Instalar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene e dietéticos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, saneantes, sem registro, licença e autorização do órgão competente;
- II. Fazer propaganda de produtos sob Vigilância Sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;
- III. Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitarios e quaisquer outros que interessam a saúde pública;
- IV. Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentos.