



Art. 177. Os órgãos competentes municipais em matéria de proteção da saúde e defesa do meio ambiente observarão a sanidade do meio ambiente, observarão as Normas Técnicas sobre proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais, aprovados pelo Ministério da Saúde, em prejuízo da legislação supletiva estadual e municipal.

§ 1.º. As águas residuais de qualquer natureza, quando por suas características físicas, químicas ou biológicas, alterarem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento, só sendo permitido seu lançamento quando não acarretar em prejuízo a saúde humana e ao equilíbrio ecológico.

§ 2.º. As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação das águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária e ambiental competente, conforme a gravidade da situação.

§ 3.º. O não cumprimento das determinações dos órgãos competentes, dentro do prazo fixado, facultará as autoridades de Vigilância Sanitária e da Defesa do Meio Ambiente lavrarem auto de infração, podendo interditar o estabelecimento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível, bem como de outras penalidades decorrente das legislações federal e estadual pertinentes.

SEÇÃO XVII DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR

Art. 178. A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estudo das causas de infortúnios e acidentes de trabalho, indicando os meios para sua prevenção.

Art. 179. É dever do empregador urbano, fornecer o equipamento de proteção individual - E.P.I, devendo observar:

- I. o tipo adequado a atividade a ser desempenhada;
- II. fornecer apenas o E.P.I. aprovado pelo Ministério do Trabalho;
- III. dar treinamento ao trabalhador sobre o uso correto do E.P.I.;
- IV. tornar seu uso obrigatório;
- V. substituir o E.P.I. imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- VI. responsabilizar-se por sua higienização e manutenção periódica.

SEÇÃO XVIII DAS BARBEARIAS, CABELEIREIROS, SAUNAS E SIMILARES

Art. 180. O funcionamento destes estabelecimentos deverá observar as normas definidas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Os instrumentos de trabalho de uso comum, em barbearia, cabeleireiro, estabelecimento de beleza, sauna e similares, serão esterilizados ou postos em solução anti-séptica, sujeitando os infratores a multa pecuniária e/ou interdição do estabelecimento.



SEÇÃO XIX DOS LOCAIS DE DIVERSÃO E ESPORTE, DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS, DOS ACAMPAMENTOS E ESTAÇÕES DE ÁGUA.

Art. 181. Nenhuma colônia de férias, local para acampamento ou estação de água será instalada no Município sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde e seu projeto aprovado pela SEMOSP.

Art. 182. O responsável pela colônia de férias ou acampamento deverá proceder ao estudo de viabilidade através de exames bacteriológicos das águas destinadas ao seu abastecimento, quaisquer que sejam suas procedências.

Art. 183. As águas provenientes de fontes naturais deverão ser devidamente protegidas contra poluição se provenientes de poços perfurados, deverão preencher as exigências das Normas Técnicas referentes aos fatores de potabilidade e demais exigências da legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 184. Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declividade suficiente para permitir o escoamento das águas pluviais.

Art. 185. Nenhum sanitário poderá ser instalado a montante e a menos de 30 (trinta) metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

Art. 186. O lixo será coletado em recipientes fechados e removido do local.

Art. 187. Os acampamentos ou colônias de férias, quando constituído por vivendas ou cabines, deverão preencher as exigências mínimas de posturas constantes deste Código, no que diz respeito a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções contra insetos e roedores, e destinação adequada do lixo.

Art. 188. Os clubes de recreação e esporte deverão seguir a orientação deste Código para os estabelecimentos de prestação de serviço, no tocante aos sanitários e as instalações gerais de restaurantes e lanchonetes, bem como as orientações de posturas a respeito de vestiários.

SEÇÃO XX DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, LAVAGEM, LUBRIFICAÇÃO, PINTURA PULVERIZADA OU VAPORIZADA E SIMILARES

Art. 189. Os estabelecimentos de que trata esta seção estão sujeitos, no que couber, as prescrições referentes aos estabelecimentos comerciais em geral.

Art. 190. Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão, serão realizados em compartimentos próprios de modo



a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

Parágrafo único. Fica excetuada da exigência deste artigo os estabelecimentos que realizem a lavagem de veículo, desde que obedecida a distância mínima de 10(dez) metros do logradouro público e 5(cinco) metros das divisas.

Art. 191. É proibido lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas.

Art. 192. É proibida a instalação dos estabelecimentos de que trata esta seção, com piso de chão batido.

Art. 193. O lançamento de despejos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros de areia ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

Art. 194. A desobediência às normas desta seção, sujeitará o infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento, se for o caso.

SEÇÃO XXI DOS COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS E GASOSOS

Art. 195. Os tanques de armazenagem de líquidos inflamáveis e combustíveis serão constituídos de aço ou concreto, a menos que a característica do líquido requiera material especial, segundo as Normas Técnicas oficiais vigentes no país.

Parágrafo único. Todos os tanques de superfície, usados para armazenamentos de líquidos inflamáveis devem ser equipados com respiradouros de emergência.

Art. 196. Os recipientes estacionários, com mais de 250 (duzentos e cinquenta) litros de capacidade para armazenamento de G.L.P. serão constituídos de acordo com as técnicas oficiais vigentes no País.

Art. 197. É obrigatória a colocação de letreiros em todas as vias de acesso aos locais de armazenagem dos combustíveis, com os dizeres: "NÃO FUME - INFLAMÁVEL".

SEÇÃO XXII DOS RESÍDUOS INDUSTRIAIS E GASOSOS

Art. 198. É proibido o lançamento ou a liberação ambiental de trabalho, de quaisquer contaminantes gasosos sob a forma de matéria ou energia, direta ou indiretamente, que ultrapassem os limites de tolerância estabelecidos pela norma regulamentadora.

Art. 199. Os resíduos gasosos deverão ser eliminados dos locais de trabalho através de métodos, medidas ou equipamentos de controle, submetido tais métodos e dispositivos ao exame e aprovação dos órgãos competentes do Ministério do Trabalho, da Vigilância Sanitária e de Defesa do Meio Ambiente, caso haja lançamento dos contaminantes gasosos na atmosfera externa.



SEÇÃO XXIII DA PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS TRABALHADORES

Art. 200. As empresas devem, obrigatoriamente, mandar realizar exames médicos nos operários que trabalham com combustíveis, de preferência a cada três meses, se legislação estadual ou federal não dispuser de forma diversa.

Art. 201. Além das proteções exigidas pela legislação trabalhista, os operários deverão trabalhar com a proteção de:

- I. máscaras contra gases;
- II. óculos de proteção visual;
- III. luvas especiais;
- IV. botas de cano longo;
- V. macacões de mangas longas.

SEÇÃO XXIV DOS EXPLOSIVOS E SIMILARES

Art. 202. No interesse público, a Prefeitura fiscalizará, em colaboração com as autoridades federais e estaduais, a fabricação, comércio, o transporte e o emprego de inflamáveis e explosivos.

Art. 203. São considerados inflamáveis:

- I. O fósforo e os materiais fosforados;
- II. A gasolina e demais derivados do Petróleo;
- III. Os éteres, álcoois, a aguardente e os óleos em geral;
- IV. Os carburetos, o alcatrão e as matérias betuminosas líquidas;
- V. Toda e qualquer outra substância cujo ponto de inflamabilidade seja acima de 135° C (cento e trinta e cinco graus centígrados).

Art. 204. Consideram-se explosivos:

- I. Os fogos de artifício;
- II. A nitroglicerina e seus compostos e derivados;
- III. A pólvora e o algodão-pólvora;
- IV. As espoletas, os estopins, cordéis detonantes e outros iniciadores;
- V. Os fulminatos, cloratos, formiatos e congêneres;
- VI. Os cartuchos para arma de fogo de qualquer natureza.

Art. 205. É absolutamente proibido:

- I. Fabricar explosivos sem licença especial e em local não determinado pela Prefeitura do Município;
- II. Manter depósito de substâncias inflamáveis ou de explosivos sem atender às exigências legais, quanto à construção, segurança e armazenagem;
- III. Depositar ou conservar nas vias públicas, mesmo provisoriamente, inflamáveis ou explosivos.



Art. 206. Os depósitos de explosivos e inflamáveis só serão construídos em locais especialmente designados e com licença especial da Prefeitura do Município.

Art. 207. Não será permitido o transporte de explosivos ou inflamáveis sem as precauções devidas.

§ 1.º. Não poderão ser transportados simultaneamente, no mesmo veículo, explosivos, detonantes (assim considerados os iniciadores, espoletas, cordéis detonantes e assemelhados) e inflamáveis.

§ 2.º. Os veículos que transportarem explosivos ou inflamáveis não poderão conduzir outras pessoas além do motorista e dos ajudantes.

Art. 208. A instalação de postos de abastecimento de veículos, bombas de gasolina e depósitos de outros inflamáveis fica sujeita a licença da Prefeitura do Município.

Parágrafo único. A Prefeitura do Município estabelecerá, para cada caso, as exigências que julgar necessárias aos interesses da segurança.

Art. 209. Na infração de qualquer Art. deste Capítulo será imposta a multa correspondente, além da responsabilização civil ou criminal do infrator, ser for o caso.

SEÇÃO XXV DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR RURAL

Art. 210. O empregador rural é obrigado a fornecer, gratuitamente, ao seu empregado, equipamento de proteção individual - E.P.I., em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

- I. Sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não fornecerem completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho e/ou doenças profissionais;
- II. Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;
- III. Para atendimento de situações de emergência.

Art. 211. Atendidas as peculiaridades de cada atividade o empregador deverá fornecer aos trabalhadores E.P.I. para a proteção da cabeça, dos olhos e da face, dos ouvidos, das vias respiratórias, dos membros superiores e inferiores, e do tronco.

Parágrafo único. Constará do regulamento a descrição dos E.P.I. de que trata este artigo.

Art. 212. Os E.P.I. e as roupas utilizadas em tarefas onde se empregam substâncias tóxicas ou perigosas serão rigorosamente higienizados e mantidos em locais apropriados sem risco de contaminação da roupa de uso comum do trabalhador e seus familiares.

Art. 213. Compete ao empregador pessoalmente ou a seus prepostos, gerentes ou subcontratantes de mão-de-obra, quanto aos E.P.I.:

- I. Instruir e conscientizar o trabalhador quanto a necessidade do uso adequado do mesmo para proteção de sua saúde;
- II. Substituir, imediatamente, o E.P.I. danificado ou extraviado.

Art. 214. Compete ao trabalhador rural:



- I. Usar obrigatoriamente e adequadamente o E.P.I indicado para a finalidade a que se destinar;
- II. Responsabilizar-se pela danificação do E.P.I. ocasionada pelo uso inadequado ou fora das atividades a que se destina, bem como pelo extravio do E.P.I. sob a sua guarda.

Art. 215. Compete à Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde colaborar, quando necessário, com órgãos regionais do Ministério do Trabalho quanto à:

- I. Orientar os empregadores e trabalhadores rurais quanto ao uso do E.P.I., quando solicitado ou em inspeção de rotina.
- II. Fiscalizar o uso adequado e a qualidade do E.P.I.

SEÇÃO XXVI DOS PRODUTOS QUÍMICOS

Art. 216. Esta seção trata dos produtos químicos utilizados no trabalho rural, agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos.

Art. 217. É proibido o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde e Agricultura e pela legislação ambiental em vigor.

Art. 218. É dever do empregador rural e seus prepostos fornecerem orientação e treinamento aos seus empregados, por intermédio de profissionais legalmente habilitados, quando ao manuseio, preparo e aplicação dos agrotóxicos e afins.

Art. 219. A formação, atuação, atribuições e responsabilidades do aplicador de agrotóxicos atenderão às normas estabelecidas pelos Ministérios acima especificados.

§ 1.º. A utilização das formulações enquadradas pelos órgãos competentes como de uso exclusivo por aplicador só poderão ser feita por profissional habilitado, obedecida a legislação relativa e classificação toxicológica, registro e comercialização desses produtos.

§ 2.º. O empregador ou contratante de trabalhador rural ou seus prepostos, serão corresponsáveis na ocorrência de intoxicação humana, animal ou da água, prejuízo em lavoura ou contaminação inaceitável da água ou do meio ambiente, provocados por manipuladores ou aplicadores de agrotóxicos e afins, fertilizantes ou corretivos, sob sua responsabilidade, ainda que com eles não mantenham nenhum vínculo empregatício.

Art. 220. O trabalhador que apresentar sintomas de intoxicação será imediatamente levado ao atendimento médico, acompanhado dos rótulos das embalagens ou a relação dos produtos com os quais tenha tido contato.

Parágrafo único. O empregador, contratante, preposto ou responsável do local onde ocorrer o acidente, será responsabilizado penalmente por omissão de socorro, caso não tome as providências imediatas e possam vir a ocorrer, por essa omissão, lesões que provoquem invalidez ou morte do trabalhador, sem prejuízo das multas e outras penalidades cabíveis decorrentes desta legislação e outras pertinentes.



Art. 221. As instruções relativas a conservação, manutenção, limpeza, utilização dos equipamentos de aplicação, assim como a armazenagem dos produtos químicos, e o transporte dos mesmos, serão objetos de regulamentação.

Parágrafo único. Os empregadores e seus prepostos serão responsabilizados em caso de estocagem e armazenamento inadequados, de que possa resultar contaminação, em qualquer grau, em seres vivos e ao meio ambiente.

CAPÍTULO III

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 222. Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos *in natura*, aditivos para alimentos, materiais, Art.s e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

- I. Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Mistérios da Saúde e da Agricultura;
- II. Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III. Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;
- IV. Obedeçam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

SEÇÃO II

DO REGISTRO DOS ALIMENTOS

Art. 223. Somente poderão ser entregues à venda ou expostos ao consumo, alimentos industrializados, após o registro no órgão de Vigilância Sanitária competente, observadas as Normas Técnicas Especiais cabíveis.

SEÇÃO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 224. Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

- I. denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando 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.

§ 1.º. Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2.º. Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3.º. Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

SEÇÃO IV COLHEITA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 225. Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 226. A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único. Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 227. A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra, esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornando-os invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§ 1.º. Das amostras colhidas, uma será enviada a laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detento ou responsável pelo alimento; a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2.º. Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista nesta lei ou em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado a laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado ou, na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

Art. 228. A análise fiscal será realizada em laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único. No caso de alimentos perecíveis e quando a infração argüida não estiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderão estender-se até 30 (trinta) dias.



Art. 229. Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 230. O laudo analítico será lavrado em 4(quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art. 231. Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1.º. A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1(uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10(dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória;

§ 2.º. Decorrido o prazo referido no *caput* deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

SEÇÃO V DA ROTULAGEM

Art. 232. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I. a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas e definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;
- II. nome e/ou marca do alimento;
- III. nome do fabricante ou produtor;
- IV. sede da fabrica ou local de produção;
- V. número de registro do alimento nos órgãos competentes;
- VI. indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
- VII. número de identificação da partida ou lote, data de fabricação e data de validade;
- VIII. o peso e o volume líquidos;
- IX. outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

SEÇÃO VI DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Art. 233. A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.



Art. 234. O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 235. No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 236. No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 237. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único. Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 238. No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 239. Toda e qualquer pessoa que exercer função em estabelecimentos de produção, manufatura e transformação de gêneros alimentícios *in natura* são obrigados a portar Carteira de Saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§ 1.º. A obrigatoriedade da apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao procedimento nele desenvolvido.

§ 2.º. Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, enquanto não apresentarem atestado médico dando conta de sua sanidade, suspensas de suas atividades.

§ 3.º. A Carteira de Saúde de que trata este artigo deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos.

Art. 240. Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 241. Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeira, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrines ou invólucros que comprovem a procedência do produto.

§ 1.º. Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.



§ 2.º. Excluem-se da exigência do disposto neste Art. os alimentos *in natura*, que, pelas suas características, não se enquadrem no §1º, a critério da autoridade sanitária.

§ 3.º. As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo serão apreendidas e, após análise em laboratório oficial, devidamente destinadas

Art. 242. Não será permitida a venda ambulante e em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art. 243. A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 244. A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se estiverem devidamente protegidos.

Parágrafo único. Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos *in natura* e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 245. A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 246. É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

Parágrafo único. As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas, podendo ser doadas a estabelecimentos filantrópicos ou públicos se em boas condições sanitárias.

Art. 247. Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.

Art. 248. É proibido:

- I. Expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas.
- II. Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de novos alimentos.
- III. Reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.
- IV. Fornecer manteiga ou margarina, doces, geléias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados e protegidos.



Art. 249. O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas, deve ser obtido de água potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública no tocante ao transporte e acondicionamento.

Art. 250. Na preparação de caldo de cana devem ser observadas as exigências quanto aos critérios higiênico-sanitários para os bares, lanchonetes, *trailers* e similares.

Art. 251. A autoridade sanitária, ocorrendo enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, tendo em vista a proteção da saúde pública.

Art. 252. O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais de manipulação dos mesmos, obedecerá as técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias

Art. 253. Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

- I. O controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como a carne, o pescado e o leite;
- II. Procedimentos de conservação em geral;
- III. Impressão nos rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços do fabricante e todos os elementos exigidos pela legislação pertinente, para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;
- IV. Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente.
- V. Verificação das fontes e registros dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

Parágrafo único. No cumprimento das atividades de que trata este artigo, a fiscalização da Vigilância Sanitária deverá verificar se foram cumpridas as Normas Técnicas relativas a:

- I. limites admissíveis de contaminação biológica e bacteriológica;
- II. medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo tais como defensivos agrícolas e similares;
- III. níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, transformação e elaboração de produtos alimentícios;
- IV. resíduos de detergentes utilizados para a limpeza ou materiais postos em contato com os alimentos;
- V. contaminações por poluição atmosférica ou água;
- VI. exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis e outras.

SEÇÃO VII DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS



Art. 254. Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprio para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1.º. A autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, devidamente qualificadas.

§ 2.º. Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita da amostra do produto para análise fiscal.

§ 3.º. Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

Art. 255. Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no receptáculo de modo inequívoco e facilmente legível.

SEÇÃO VIII

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 256. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

- I. Alvará de funcionamento;
- II. Caderneta de controle sanitário.

§ 1.º. O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste decreto, de suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias e deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do Município.

§ 2.º. Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, excetuando-se aqueles localizados em prédios municipais.

§ 3.º. A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas, sendo sua preservação de inteira responsabilidade do proprietário do estabelecimento;

§ 4.º. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 257. Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitada, deverão exhibir ao agente fiscalizador a documentação do esta-



belecimento, referida no Art. 261, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§ 1.º. A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§ 2.º. Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.

Art. 258. A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local dos estabelecimentos mencionados nesta seção, que exerçam as atividades de interesse da saúde pública e que utilizem para suas atividades os elementos e substâncias definidas nas Disposições Preliminares, deste código.

Parágrafo único. A autoridade sanitária, em inspeção de rotina, verificará aspectos referentes a:

- I. Localização, acesso, número, capacidade e distribuição das dependências, pisos, paredes e revestimentos, forros dos tetos, portas e janelas, iluminação, ventilação, abastecimento de água, eliminação das águas servidas, instalações sanitárias dos empregados e para o público, local para guarda do vestuário dos empregados, pias e tanques para lavagem dos alimentos, acondicionamento do lixo;
- II. Maquinários, móveis, utensílios, instalações para proteção e conservação dos alimentos, instalações para limpeza dos equipamentos;
- III. Condições dos alimentos e matérias-primas, manipulação dos alimentos, proteção contra a contaminação e contra a alteração, eliminação das sobras de alimentos
- IV. Asseio pessoal, hábitos de higiene e estado de saúde dos manipuladores.

Art. 259. Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art. 260. Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem, transferência ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art. 261. Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Parágrafo único. É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para este fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido cocção, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art. 262. As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 263. Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.



Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art. 264. As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único. Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza de cana, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 265. As docerias, *buffets*, *rotisseries*, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Sala de manipulação;
- II. Depósito de matéria-prima;
- III. Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;
- IV. Cozinha.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que recebem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art. 266. As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Recebimento e depósito de farinha;
- II. Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III. Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;
- IV. Confeitaria, manipulação;
- V. Acondicionamento e embalagem de produtos;
- VI. Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;
- VII. Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII. Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX. Administração e serviços;
- X. Cozinha e/ou copa quente.

Parágrafo único. As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art. 267. Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no Art. 261, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 268. Nos estabelecimentos que por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no Art. 261º, deverá ter:

- I. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- II. Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso;
- III. Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura;

Art. 269. Os estabelecimentos que necessitem de copas quentes obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.



Art. 270. As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I. Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II. Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens, até a altura de 2,00 metros, no mínimo, e, daí para cima, pintada em cores claras, com tinta lavável;
- III. Forros;
- IV. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- V. Portas com mola;
- VI. Aberturas teladas;

Art. 271. As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso, os vitrôs poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Art. 272. As salas de acondicionamento terão paredes, até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 273. Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e deste não haverá acesso ao local de manipulação.

Art. 274. É proibido, nos estabelecimentos de venda de gêneros alimentícios, manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros que tenham a finalidade de fabricar, transformar, preparar, temperar, fraudar ou adulterar alimentos.

Parágrafo único. O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito de lixo municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art. 275. Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir local apropriado separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 276. É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, condicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§ 1.º. As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas e ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades;

§ 2.º. A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este Art. poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 277. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

- I. Fumar;
- II. Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;



- III. Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;
- IV. Destinar água servida para a via pública;
- V. Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- VI. Manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos no seu interior;
- VII. Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar no seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;
- VIII. Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- IX. Utilizar substâncias ou defensivos para fins de higienização, exceto aqueles devidamente aprovados pelo órgão oficial competente;
- X. Adaptar jiraus, sótãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;
- XI. Manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros;
- XII. Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;
- XIII. O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;
- XIV. Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumação, quando forem utilizados como elemento de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art. 278. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Parágrafo único. É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

Art. 279. Será obrigatório manter rigoroso asseio em todos os compartimentos dos estabelecimentos de venda, preparo e manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

Art. 280. Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo de comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se asseio individual compatível com os princípios de higiene.

Art. 281. Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 1.º. Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurarem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados;



§ 2.º. Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 282. Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art. 283. A exposição para a venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.

Parágrafo único. A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamento em legislação específica.

Art. 284. O leite destinado ao consumo humano deve passar por processo de pasteurização, estando sujeito à fiscalização sanitária.

Parágrafo único. O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem frigorificação, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art. 285. Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no Art. 261º, deverão ter:

- I. Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,50 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;
- II. Forro;
- III. A pintura, revestimento de paredes e forro, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

Parágrafo único. É proibido utilizar a cor vermelha ou similar, nos revestimentos de pisos, paredes, tetos e balcões dos açougues e similares.

IV. Pia com água corrente;

V. Iluminação artificial, quando necessária, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art. 286. Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único. Será, entretanto, facultado aos açougues:

- I. A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;
- II. A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;
- III. A venda de carne fresca moída efetuada em estabelecimento cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:
 - a. piso do pavimento e das paredes, pilares ou colunas até a altura de 2,50m, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;



- b. forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;
- c. portas com mola;
- d. aberturas teladas;
- e. área de sala de desossa não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4,00 metros;
- f. mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- g. pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas de lavagens;

IV. A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Art. 287. Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§ 1.º. Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no Art. 285, bem como ao que segue:

- I. Os produtos *in natura* referidos no *caput* deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;
- II. Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotadas de equipamentos necessários, bem como atender ao disposto nos Art.s 285 e 286.

§ 2.º. Os estabelecimentos referidos neste Art. ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

Art. 288. Os estabelecimentos que comerciam com carnes deverão dispor de gancheiras no compartimento destinado à desossa.

§ 1.º. As gancheiras referidas neste Art. deverão ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

§ 2.º. Os açougues, frigoríficos e demais estabelecimentos que comercializam carnes em geral, devem observar o tempo mínimo regulamentar para se proceder a desossa, utilizado serra elétrica ou similar.

§ 3.º. Após a operação da desossa, a mercadoria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas.

Art. 289. Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em continentes de material inoxidável ou plástico rígido e pré-moldado ou ainda outros materiais que atendam às exigências da moderna tecnologia.

§ 1.º. As unidades frigoríficas ou continentes referidos neste artigo deverão ser mantidos rigorosamente limpos e higienizados e em perfeito estado de conservação.



§ 2.º. O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo nos estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do Art. 286.

Art. 290. Nos açougues, casas de carnes e congêneres, só poderá entrar carne proveniente de matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionadas, carimbadas e conduzidas em veículos, tipo furgão, só podendo ser expostas em balcões frigoríficos ou aparelho similar.

Art. 291. Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 292. Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Parágrafo único. Os ovos devem ser embalados de forma a serem protegidos contra o calor, a prova de choques e ruptura da casca, sendo proibida a venda de ovos trincados, por permitirem a passagem para o interior do ovo da salmonela.

Art. 293. Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos referidos neste Art. é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art. 294. Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador e a seu pedido.

Parágrafo único. A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industrializados que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do Art. 286.

Art. 295. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo vedada, no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo único. O café cuja análise demonstrar qualquer percentual de aditivos, será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito a indenização por perdas, sujeitando o infrator a multa pecuniária.

Art. 296. Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar o público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art. 297. Fica permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos, utilizar equipamentos com peculiaridades cognominadas de *equipamentos de soleira de portas*, tais como *churros*, frango assado, doces e guloseimas, churrasco grego, massa semi-preparada, *esfiha*, e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:



- I. a comercialização de alimentos na forma deste Art. somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada em sentido oposto ao da via ou logradouro público;
- II. os equipamentos utilizados para o acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua conservação;
- III. quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:
 1. área mínima de 4,00 m², desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguintes:
 - a. pé direito mínimo de 2,50 metros de altura;
 - b. largura mínima de 2,00 metros;
 - c. piso e paredes, até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;
 - d. pia com água corrente;
 2. compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda do produto pré-manipulado ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

SEÇÃO IX INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS E ESTABELECIMENTOS

Art. 298. Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 299. Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único. O termo de interdição especificará natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome, endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias no mínimo, destinando-se a segunda via ao infrator.

Art. 300. Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 301. A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto e/ou o estabelecimento, ficarão automaticamente liberados.

§ 1.º. Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a conseqüente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.



§ 2.º. Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo a liberação da mercadoria.

§ 3.º. Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do Art. 233º deste decreto, mantendo a interdição até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no *caput* deste Art..

§ 4.º. No caso de alimentos perecíveis em que a infração argüida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 302. O possuidor ou responsável pelo alimento interdito fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

SEÇÃO X PERÍCIA DE CONTRA PROVA

Art. 303. A perícia de contraprova a que se refere o Art. 233 desta lei será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1.º. Ao perito indicado pelo interessado, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2.º. O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 304. Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método da análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 305. Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 306. A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recursos à autoridade superior, no prazo de 10(dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 307. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1.º. Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente.



§ 2.º. Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art. 308. Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

Art. 309. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 310. Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1.º. Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2.º. Se a análise fiscal concluir tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 311. No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistências, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 312. O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de Vigilância Sanitária Federal e ao da Unidade Federativa interessada.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DAS CONDIÇÕES DE EXERCÍCIO DE PROFISSÕES E OCUPAÇÕES TÉCNICAS E AUXILIARES, RELACIONADAS DIRETAMENTE COM A SAÚDE.

Art. 313. As autoridades sanitárias de fiscalização da Vigilância Sanitária, exercerão vigilância sobre as condições de exercício de profissões e ocupações, técnicas e auxiliares, relacionadas com a saúde.

Art. 314. Para o cumprimento do disposto no artigo anterior as autoridades sanitárias verificarão, nas suas visitas e inspeções, os seguintes aspectos:

- I. Capacidade legal do agente através do exame dos documentos de habilitação inerentes ao seu âmbito profissional ou ocupacional, compreendendo as formalidades intrínsecas e extrínsecas do diploma ou certificado respectivo, tais como: registro, expedição do ato habilitador pelos estabelecimentos de acordo com as normas legais e regulamentares vigentes no país e inscrição dos seus titulares, quando for o caso, nos Conselhos Regionais pertinentes, ou em outros órgãos competentes previstos na legislação federal básica de ensino.



- II. Adequação das condições do ambiente, onde esteja sendo desenvolvida a atividade profissional, à prática das ações que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde.
- III. Existência das instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis e condizentes com as suas finalidades e em perfeito estado de funcionamento.
- IV. Meios de proteção capazes de evitar efeitos nocivos à saúde dos agentes, clientes, pacientes e dos circunstantes.
- V. Métodos ou processos de tratamento dos pacientes, de acordo com os critérios científicos e não vedados por lei e, técnicas de utilização dos equipamentos.

Art. 315. Para o cabal desempenho da ação fiscalizadora estabelecida nos artigos anteriores, as autoridades sanitárias competentes deverão abster-se de outras exigências que impliquem na repetição, ainda que para efeito de controle, de procedimentos não especificados neste Capítulo ou que se constituem em atribuições privativas de outros órgãos públicos.

Art. 316. Uma vez constatada a infração às leis sanitárias e demais regulamentares pertinentes, a autoridade competente procederá da seguinte forma:

- I. Lavrará o auto de infração indicando a disposição legal ou regulamentar transgredida, assinando prazo de 10 (dez) dias ao indiciado para produzir a defesa e, interditará o local, como medida cautelar, se o interesse da saúde pública assim exigir.
- II. Instaurará o processo administrativo como previsto no Capítulo II, do Título V.
- III. Proferirá o julgamento, aplicando as penalidades cabíveis prevista no Art. 346.
- IV. Comunicará às respectivas autarquias profissionais a ocorrência de fatos que configurem transgressões de natureza ética ou disciplinar da alçada das mesmas.
- V. Comunicará imediatamente à autoridade policial competente, para a instauração do inquérito respectivo, a ocorrência de ato ou fato tipificado como crime ou contravenção, através do expediente circunstanciado.

TÍTULO IV PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I COMPETÊNCIAS

Art. 317. São autoridades sanitárias:

- I. Prefeito Municipal;
- II. Secretário Municipal de Saúde;
- III. Médico Veterinário da Vigilância Sanitária Municipal;
- IV. Agentes e Técnicos do Sistema Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 318. As autoridades municipais de Vigilância Sanitária, no exercício de suas atribuições, são competentes para exigir o cumprimento deste código, suas N.T.E. e toda



legislação pertinente, podendo expedir autos de infração e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma, comprometer à saúde pública.

Parágrafo único. Às autoridades municipais de vigilância sanitária fica assegurada ainda proteção funcional, jurídica e policial para o exercício de suas atribuições.

Art. 319. Verificada a ocorrência de infração à legislação vigente, as autoridades de Vigilância Sanitária lavrarão de imediato o competente auto de infração.

Art. 320. Quando no exercício de suas atribuições específicas, as autoridades de vigilância sanitária gozarão de livre acesso a quaisquer locais, em qualquer dia e horário, podendo utilizar-se de todos meios e equipamentos necessários à avaliação sanitária, ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

Parágrafo único. Fora dos horários normais de funcionamento dos estabelecimentos e à noite nas residências, a necessidade de acesso a esses locais será devidamente justificada.

Art. 321. Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da saúde.

Parágrafo único. A identificação do responsável pela denúncia é obrigatória, ficando resguardado pelo sistema Municipal de Vigilância Sanitária, o sigilo da mesma.

CAPÍTULO II DO CADASTRAMENTO

Art. 328. Para efeito de cadastramento no sistema municipal de vigilância sanitária, todo estabelecimento de que trata este código, deverá apresentar previamente ao funcionamento, sem prejuízo de outras exigências legais, os seguintes requisitos:

- I. Xerox do Contrato Social;
- II. Xerox do C.N.P.J.;
- III. Xerox da Inscrição Estadual;
- IV. Xerox do contrato de responsabilidade técnica profissional;
- V. Certificado de regularidade emitido pelo órgão de fiscalização profissional, (CRM, CRMV, COREN, CRO, CRF, etc.);
- VI. Guia quitada do DAM (documento de arrecadação municipal).
- VII. Notificação Preliminar, emitida pelo agente fiscalizador, após inspeção sanitária do estabelecimento.

Parágrafo único. No caso de estabelecimento constituído de pessoas físicas, deverão apresentar xerox autenticada do diploma e demais certificados e/ou dos documentos pessoais.

CAPÍTULO III DO ALVARÁ DE SAÚDE

Art. 323. Pelo exercício de Vigilância Sanitária, fica o poder Executivo Municipal autorizado a cobrar as seguintes taxas:



I. ALVARÁ DE SAÚDE:

Estabelecimentos com área:

a. até 50 m2.....	0,50 UVF
b. de 51 a 100m2.....	1,00 UVF
c. de 101 a 200 m2.....	1,50 UVF
d. de 201 a 500 m2.....	2,00 UVF
e. de 501 a 1.000 m2.....	2,50 UVF
f. acima de 1.001 m2.....	3,00 UVF

§ 1.º. Nenhum estabelecimento de interesse da saúde, poderá funcionar no Município, sem prévia licença da Vigilância Sanitária (Alvará de Saúde).

§ 2.º. A licença referida no parágrafo anterior, deverá ser renovada a cada ano.

§ 3.º. Para efeito de fiscalização da saúde, o proprietário do estabelecimento licenciado, colocará o Alvará de Saúde, em local visível e o exibirá à autoridade sanitária, sempre que esta o exigir.

II. Segunda via de documentos, inclusive o alvará..... 0,5 UVF

III. Cobrança de Alvará de Saúde atrasado:

- atualização monetária da taxa;
- juros de mora de 1% ao mês ou fração superior a quinze dias;
- multa de 2% sobre o montante.

IV. O Cancelamento do Alvará de Saúde, alteração de empresa, (por alteração) suspensão de atividade da empresa, certidão negativa (por certidão) laudo de inspeção (por laudo) parecer técnico (por parecer) certificado de regularidade (por firma) será cobrado 1,0 UVF.

Parágrafo único. Todas as taxas, multas, infrações ou qualquer outro emolumento previstos neste Código serão creditadas na conta do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE.

CAPÍTULO IV DOS FORMULÁRIOS USADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 324. Todos os formulários usados na Vigilância Sanitária, deverão ser lavrados em 3 (três) vias, de cores diferentes, destinando-se a primeira via à Vigilância Sanitária, a segunda via ao usuário e a terceira via para o controle do fiscal.

Parágrafo único. As autoridades competentes de Vigilância Sanitária, são responsáveis pelas declarações e informações lançadas nestes documentos, sujeitando-se a sanções disciplinares, civis e criminais.

Art. 325. Todos os documentos lavrados, deverão conter a assinatura da autoridade competente e do usuário ou do seu representante legal e, em caso de recusa ou impedimento, a consagração dessa circunstância pela autoridade sanitária e a assinatura de 2 (duas) testemunhas presentes ao ato, devidamente identificadas.



SEÇÃO I TERMO DE VISITA

Art. 326. O termo de visita é utilizado na inspeção de rotina, quando não houver nenhum agravo.

seção II NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR

Art. 327. A notificação preliminar será lavrada, como advertência ou intimação, quanto constatadas irregularidades ou agravo à saúde pública, dela constando que ser sanadas dentro do prazo estabelecido no próprio documento, fixado de acordo com a complexidade da irregularidade notificada.

SEÇÃO III AUTO DE APREENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 328. O auto de apreensão e inutilização será utilizado para apreensão de produtos e equipamentos, em desacordo com as normas desta lei, suas N.T.E. e legislações pertinentes, com 4 (quatro) naturezas:

- I. Auto de Apreensão para Inutilização;
- II. Auto de Apreensão Cautelar ou Depósito;
- III. Auto de Devolução; e
- IV. Auto de Interdição e Desinterdição.

SEÇÃO IV AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 329. Decorrido o prazo para sanar os agravos, na notificação preliminar, será lavrado o Auto de Infração, documento hábil para multar os infratores.

Art. 330. Com a lavratura do Auto de Infração far-se-á simultaneamente a notificação do infrator para, no prazo de 30 (quinze) dias corridos, pagar ou apresentar defesa, sob pena de confissão e de sua subsequente inscrição na Dívida Ativa.

Parágrafo único. A defesa deverá ser apresentada na Prefeitura Municipal, mediante protocolo.

Art. 331. A aplicação de multas não supre a incidência das demais sanções e medidas administrativas e judiciais cabíveis.

Art. 332. Na reincidência, as multas serão aplicadas em dobro.

SEÇÃO V INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art. 333. Como medida cautelar, a autoridade de vigilância sanitária poderá determinar a interdição parcial ou total do estabelecimento em que se verificar a infração de natureza sanitária.



Art. 334. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento somente ocorrerá após vistoria, mediante requerimento do interessado, que comprove estar sanada a irregularidade causadora da medida.

§ 1.º. Solicitada a vistoria pelo infrator, a autoridade de vigilância sanitária determinará que seja feito no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para fins de levantamento da interdição total ou parcial.

§ 2.º. Constatado em vistoria persistirem as irregularidades, será refeito o ato de interdição, considerando reincidente o infrator e aplicada em dobro a pena pecuniária.

Art. 335. Para a efetivação de interdição total ou parcial do estabelecimento, poderá ser requisitado apoio da Polícia Militar, com o objetivo de se garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno exercício do poder de polícia administrativa.

SEÇÃO VI RECURSOS

Art. 336. A decisão administrativa acerca da defesa apresentada pelo notificado será publicada na Imprensa Oficial, contando-se a partir de então os prazos para interposição, sucessivamente, de pedido de reconsideração e recurso.

§ 1.º. O pedido de reconsideração será dirigido a própria autoridade que prolatou o despacho desacolhendo a defesa, no prazo de 15 (quinze) dias;

§ 2.º. O recurso será dirigido à autoridade hierarquicamente superior, mediante o depósito prévio da multa incidente;

§ 3.º. O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados mediante protocolo.

Art. 337. Na contagem dos prazos para apresentação da defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único. Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir do primeiro dia útil após a notificação ou a publicação no jornal do município.

TÍTULO V INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 338. Considera-se infração, para fins do disposto neste Código, a desobediência ou inobservância das normais legais ou regulamentares que, por qualquer forma, se destinem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 339. Responde pela infração todo aquele que, por ação ou omissão tenha lhe dado causa, concorrendo para a sua prática ou dela tenha sido beneficiado.

Art. 340. As infrações sanitárias classificam-se em :

- I. LEVES, aquelas nas quais ocorra circunstância atenuante;
- II. GRAVES, aquelas em que ocorrer circunstância agravante;



- III. GRAVÍSSIMA, aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes, as expressamente previstas neste código e em todas aquelas que se reverterem de conseqüências calamitosas para a saúde pública.

Art. 341. São circunstâncias ATENUANTES:

- I. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II. A compreensão tida como escusável da norma sanitária;
- III. A patente incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado;
- IV. O infrator, espontaneamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências lesivas do ato;
- V. Ser o infrator primário na prática de ilícitos de natureza sanitária.

Art. 342. São circunstâncias AGRAVANTES:

- I. Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má fé;
- II. Ter sido a infração cometida para a obtenção de vantagem pecuniária;
- III. Deixar o infrator de adotar as providências de sua alçada tendentes a evitar ou sanar o ato ou fato lesivo à saúde pública;
- IV. Utilizar-se o infrator de coação para a execução material da infração;
- V. Revestir-se a infração de conseqüências significativas para a saúde pública;
- VI. Ser o infrator reincidente na prática do ato ou fato lesivo à saúde pública;

Art. 343. A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Art. 344. Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade de vigilância sanitária deverá considerar:

- I. As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. A gravidade do fato;
- III. Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 345. Às infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil e criminal, serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, as penas de:

- I. Advertência (notificação preliminar);
- II. Penas educativas;
- III. Multas de 01 (uma) a 500 (quinhentas) vezes o valor nominal da UVF ou seu equivalente;
- IV. Apreensão de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios;
- V. Interdição de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios;
- VI. Inutilização de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios;
- VII. Suspensão de comercialização de substâncias e/ou produtos;
- VIII. Suspensão de fabricação de substâncias e/ou produtos;
- IX. Cancelamento de registro de produto;
- X. Interdição total ou parcial do estabelecimento;
- XI. Proibição de propaganda;
- XII. Cassação de licença de funcionamento de estabelecimentos;
- XIII. Suspensão temporária ou definitiva de assunção de responsabilidade técnica
- XIV. Intervenção;



Art. 346. A pena educativa consiste:

- I. Divulgar a infração, com o objetivo de esclarecer o público consumidor ou a clientela do estabelecimento, das medidas adotadas em relação ao ato ou fato de natureza sanitária;
- II. Reciclagem de dirigentes, técnicos e empregados do estabelecimento infrator;
- III. Veicular à clientela mensagens educativas expedidas pelo sistema municipal de vigilância sanitária.

Art. 347. A pena de multa consiste:

- I. Nas infrações leves, de 01 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor nominal da UVF ou seu equivalente;
- II. Nas infrações graves, de 51 (cinquenta e uma) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor nominal da UVF ou seu equivalente;
- III. Nas infrações gravíssimas, de 251 (duzentos e cinquenta e uma) a 500 (quinhentas) vezes o valor nominal da UVF ou seu equivalente.

Art. 348. A pena de suspensão temporária ou definitiva de responsabilidade técnica, aplicar-se-á aos profissionais legalmente habilitados que, no exercício de suas atribuições em estabelecimento prestador de serviços à saúde for constatada imperícia, imprudência ou negligência, gerando riscos à saúde individual ou coletiva, ou comprometer de qualquer modo a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

Art. 349. A pena de intervenção será aplicada a estabelecimentos prestadores de serviços à saúde, públicos ou privados, quando for constatada negligência, imperícia ou imprudência por parte de seus dirigentes, titulares ou responsáveis técnicos, de modo a produzir risco iminente à saúde pública.

Art. 350. A intervenção no serviço privado de saúde não desobriga os seus proprietários do ressarcimento dos recursos públicos que venham a ser aplicados na reparação de danos em decorrência da causa da intervenção.

Art. 351. A intervenção nos estabelecimentos privados prestadores de serviços de saúde não excederá o período de 180 (cento e oitenta) dias, findo o qual, o Sistema Único de Saúde interditará em definitivo o estabelecimento.

Parágrafo único. A autoridade de vigilância sanitária responsável pela lavratura do auto de interdição nomeará o interventor, que não poderá ser qualquer dos então dirigentes, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges ou parentes consangüíneos ou afins até o terceiro grau.

Art. 352. A pena de intervenção se aplica de imediato, desde que constatada infração sanitária em que o risco à saúde da população o justifique e comporta duas modalidades:

- I. Cautelar.
- II. Por tempo determinado.

Art. 353. A pena de interdição poderá ser aplicada a indústrias de medicamentos, de alimentos ou quaisquer outros estabelecimentos, públicos ou privados, onde se considere que a produção ou sua ausência, em parte ou no todo, se tornou crítica e geradora de risco



iminente à vida ou à saúde pública, ou poderá comprometer de modo irreversível a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

§ 1.º. A interdição desses estabelecimentos perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

§ 2.º. As empresas que sofrerem pena de interdição só poderão participar de concorrência pública após 1 (um) ano de suspensão da penalidade.

Art. 354. Quando da interdição de serviço de saúde ou de uma de suas sub-unidades, o sistema municipal de vigilância sanitária publicará na imprensa local, edital de notificação de risco sanitário, suspendendo de imediato eventuais convênios públicos existentes, bem como impedindo a prestação de serviços, atendimentos ou internações, seja de natureza pública ou privada, no serviço ou sub-unidade interdita.

Art. 355. A autoridade de vigilância sanitária deverá comunicar aos conselhos de categoria, quando ocorrer infração sanitária que comporte indícios de violação de ética profissional.

Art. 356. São infrações sanitárias:

I. Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território do município, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos cosméticos, produtos de higiene, dietéticos e correlatos, ou qualquer outro estabelecimento que fabrique alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena. Advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença e multa.

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

Pena. Advertência, interdição, cancelamento da licença e 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, instituições de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de radioatividade, 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, industriais 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 as normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena. Advertência, interdição, cancelamento da licença e multa.



- IV. Construir, instalar ou fazer funcionar clínicas veterinárias, canis ou estabelecimentos afins com fins econômicos, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento da licença e multa.
- V. 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 e correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:
Pena. Advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro e multa.
- VI. Fazer propaganda enganosa de produtos ou serviços de interesse da saúde, diversa do aprovado pelo órgão sanitário competente ou por qualquer forma contrária à legislação sanitária vigente:
Pena. Advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e multa.
- VII. Deixar, aquele que tiver o dever de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que dispõem as normas legais ou regulamentares vigente:
Pena. Advertência e multa.
- VIII. Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias e o sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:
Pena. Advertência e multa.
- IX. Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização e multa.
- X. Opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:
Pena. Advertência e multa.
- XI. Obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização e multa.
- XII. Aviar receitas em desacordo com a prescrição médica, médica-veterinária ou odontológica, ou contrariando expressa determinação legal e regulamentar:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento de licença e multa.



- XIII. Aviar receitas preenchidas em desacordo com a legislação vigente:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento de licença e multa.
- XIV. Preencher receituário, prontuário e assemelhados de natureza médica, médica-veterinária ou odontológica em desacordo com a legislação vigente
Pena. Advertência, interdição, cancelamento de licença e multa.
- XV. 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 de licença e multa.
- XVI. 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 multa.
- XVII. Comercializar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:
Pena. Advertência, interdição, cancelamento da licença e registro e multa.
- XVIII. Rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, 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 multa.
- XIX. Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objetos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente
Pena. Advertência, interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização e multa.
- XX. Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde no envasamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:
Pena. Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e multa.
- XXI. Expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse da saúde cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas:
Pena. Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença, do registro e da autorização e multa.



XXII. Extrair, produzir, fabricar, transformar, manipular, purificar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir ou transportar produtos de interesse da saúde sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença e registro e multa.

XXIII. Utilizar órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados, na preparação de hormônios ou correlatos:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença, do registro e da autorização e multa.

XXIV. Comercializar ou manter em depósito, produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à tal preservação:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença, do registro e da autorização e multa.

XXV. Aplicação de produtos domissanitários, defensivos agrícolas, agrotóxicos e demais substâncias prejudiciais à saúde, em estabelecimentos de prestação de serviços de interesse para a saúde, estabelecimentos industriais, comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou outros locais freqüentados por pessoas ou animais, sem os procedimentos necessários para evitar-se a exposição dessas pessoas ou animais a intoxicações ou outros danos à saúde:

Pena. Advertência, interdição, cancelamento da licença e de autorização e multa.

XXVI. Descumprimento de normas legais e regulamentares sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena. Advertência, interdição e multa.

XXVII. Inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis pelos seus proprietários ou por quem detenha legalmente a sua posse:

Pena. Advertência, interdição e multa.

XXVIII. Exercer profissões e ocupações ou encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde de pessoas ou animais, sem a necessária habilitação legal:

Pena. Interdição e multa.

XXIX. Proceder à cremação de cadáveres ou utilizá-los contrariando as normas sanitárias pertinentes:

Pena. Advertência, interdição e multa.



XXX. Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, medicamentos, drogas, insu-
mos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos,
saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão
de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, in-
terdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização
para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento
do estabelecimento e multa.

XXXI. Transgredir outras normas legais e regulamentares federais, estaduais e
municipais destinadas a promoção, recuperação e proteção da saúde:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão
de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, in-
terdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização
para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento
do estabelecimento, proibição de propaganda e multa.

XXXII. Descumprir atos emanados do sistema municipal de vigilância sanitá-
ria visando a aplicação da legislação pertinente à promoção, proteção e re-
cuperação da saúde:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão
de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, in-
terdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização
para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento
do estabelecimento, proibição de propaganda e multa.

Parágrafo único. Independem de licença para funcionamento os estabelecimen-
tos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando su-
jeitos, porem, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à
aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas.

XXXIII. Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, fracionar,
embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigo-
sos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações io-
nizantes entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão
de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, in-
terdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização
para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento
do estabelecimento, proibição de propaganda e multa.

XXXIV. Não fornecer ao sistema municipal de vigilância sanitária todos os
dados solicitados sobre produtos e substâncias utilizadas, processos produ-
tivos, produtos e subprodutos produzidos:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão
de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, in-
terdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização
para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento
do estabelecimento, proibição de propaganda e multa.



XXXV. Exercer a responsabilidade técnica em desacordo com o disposto na legislação sanitária vigente ou exerce-la com imperícia, imprudência ou negligência:

Pena. Advertência e multa

XXXVI. Manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador:
Pena. Advertência, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e multa.

XXXVII. Expor ou entregar ao consumo humano ou animal sal grosso, refinado ou moído que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilo de produto:

Pena. Advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão de venda do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e multa.

XXXVIII. Criar animais de médio e grande porte na área urbanizada ou criar animais de pequeno porte acima do permitido por este código.

Pena. Advertência, apreensão e multa.

XXXIX. Manter animais domésticos sem a vacinação anti-rábica obrigatória.

Pena. Advertência, apreensão e multa.

XL. Deixar de observar a legislação concernente ao acondicionamento adequado dos resíduos dos serviços de saúde.

Pena. Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença do estabelecimento e multa.

XLI. Deixar de retirar o Alvará de Saúde anualmente e não expor o referido Alvará em local visível do estabelecimento.

Pena. Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e multa.

Art. 357. Quando o infrator for integrante da administração pública direta ou indireta, a autoridade de vigilância sanitária notificará seu superior imediato e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração no prazo estipulado, a autoridade de vigilância sanitária comunicará o fato ao Ministério Público com cópia do processo administrativo instaurado para apuração dos fatos.

Art. 358. As notificações preliminares lavradas por irregularidades em serviços públicos municipais, estaduais ou federais de saúde implicarão, imediatamente, que a resolução destas irregularidades tornar-se-á atividade administrativa prioritária destes serviços, devendo, inclusive, serem remanejados recursos de outras rubricas orçamentárias para que sejam sanadas de pronto as irregularidades que motivaram a lavratura da notificação preliminar.



Art. 359. O desrespeito ou desacato ao servidor competente sujeitará o infrator a penalidades educativas e de multa, sem prejuízo das penalidades expressas no Código Penal.

CAPÍTULO II DO PROCESSO

Art. 360. As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos neste Código.

Art. 361. O auto de infração será lavrado no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição competente, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

- I. Nome do autuado, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- II. Local, data e hora da verificação da infração;
- 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, quando cabível;
- VIII. A prerrogativa do artigo 366;
- IX. Local, data e hora da lavratura do auto de infração.

Art. 362. Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 363. O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

- I. Pessoalmente;
- II. Pelo correio ou via postal;
- III. Por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

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

§ 2.º. O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma vez, na imprensa local, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 364. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir para o infrator obrigações a cumprir, será ele notificado, na forma do artigo 363, de que deverá cumpri-las no prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento.



Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art. 365. A desobediência à determinação contida na notificação a qual se alude no artigo 364 deste Código, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 366. 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. 367. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 30 (trinta) dias contados de sua notificação.

§ 1.º. Antes do julgamento da defesa ou 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;

§ 2.º. Apresentado ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado, dez dias após a manifestação do autuante, pelo dirigente do órgão de Vigilância Sanitária competente.

Art. 368. A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no Art. 356, inciso V, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

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

§ 2.º. 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;

§ 3.º. A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou nos exames de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificações ou adulterações;

§ 4.º. 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 o estabelecimento será automaticamente liberado.

Art. 369. Na hipótese de interdição do produto, prevista no parágrafo segundo do artigo anterior, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja segunda via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do "ciente".

Art. 370. Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar no processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição do estabelecimento, quando for o caso.



Art. 371. O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto, bem como a data de fabricação, data de validade e lote ou partida do produto.

Art. 372. A apreensão do produto ou substância, consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada 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 duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

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

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

§ 3.º. Será lavrado laudo circunstanciado da análise fiscal, em quatro vias: uma para integrar o processo, outra para o arquivo do laboratório e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e a à empresa fabricante.

§ 4.º. O infrator, discordando do resultado 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.

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

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

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

§ 8.º. A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à 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. 373. Não sendo comprovada, através de 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 arquivamento do processo.

Art. 374. Das decisões condenatórias poderá o infrator apresentar pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência do resultado, inclusive quando se tratar de multa.

Art. 375. Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade hierarquicamente superior, no prazo de 10 (dez) dias de sua ciência.



Art. 376. 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. 377. 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 Art. 364.

Art. 378. O pedido de reconsideração e o recurso serão decididos no prazo de 20 (vinte) dias após sua interposição.

Art. 379. Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de notificação, recolhendo-a à conta do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE.

§ 1.º. A notificação será feita na forma prevista no Art. 363.

§ 2.º. O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição na Dívida Ativa.

Art. 380. Decorrido o prazo sem que haja recurso à decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise desfavorável será considerado definitivo e se procederá ao 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. 381. A inutilização dos produtos e o cancelamento de registro, da autorização para o funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa local, de decisão irrecurável.

Art. 382. No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem torná-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. 383. A autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por extinto, após a publicação desta última na imprensa local e da adoção das medidas impostas.

Art. 384. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos, contados da data da lavratura do auto de infração.

§ 1.º. A prescrição interrompe-se por ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de pena.

TÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 385. É dever da Prefeitura Municipal utilizar-se de seu poder de polícia para garantir o cumprimento das prescrições deste Código, para assegurar a convivência humana em boas condições sanitárias no meio urbano ou rural.



Parágrafo único. Para os efeitos deste Código, considera-se poder de polícia do Município a atividade de administração local que, limitando ou disciplinando direitos, interesses e liberdades, regula a prática de ato ou abstenção de fato em razão de interesse e bem estar público.

Art. 386. Cumpre ao servidor municipal observar e fazer respeitar as prescrições deste Código.

Art. 387. Toda pessoa física ou jurídica, residente, domiciliada ou em transito neste Município, está sujeita as prescrições deste Código, ficando, portanto, obrigada a cooperar para seu cumprimento.

Art. 388. Toda matéria tratada de forma geral neste Código, referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por Decreto e por Normas Técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas em acordo com a legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 389. A autoridade competente para expedir Decreto regulamentando o presente código é o Chefe do Executivo Municipal.

Art. 390. Este Código entra em vigor cento e oitenta dias da data de sua publicação.

Palácio Laurita Fernandes Lopes, Espigão do Oeste, aos 05 de abril de 2001.

Lúcia Tereza Rodrigues dos Santos
Prefeita

Edna Amorim de Souza Schütz
Secretária Municipal de Saúde

David Caldeira Brant Lott e Alvarenga
Procurador-Geral - OAB/RO 1438