

LEI MUNICIPAL Nº 488/2012.

De, 07/11/2012.

"DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO CÓDIGO DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE TALISMÃ, ESTADO DO TOCANTINS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

A **Prefeita Municipal de Talismã, Estado do Tocantins**, no uso de suas atribuições legais que lhe são asseguradas pelo Art. 88, Inc. III, Art. 190, Art. 195, Art. 198 "f" e "g" da Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal **APROVOU** e eu **SANCIONO** e **PROMULGO** a seguinte **LEI**:

- **CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE TALISMÃ.**

CAPÍTULO I
Das Disposições Preliminares

Art. 1º Os assuntos relacionados com a saúde pública no âmbito do Município de Talismã, a serem observados por suas autoridades sanitárias, são regidos pelas disposições contidas neste Código Sanitário.

Art. 2º Este Código Sanitário consubstanciará as normas reguladoras da atuação do indivíduo e das autoridades sanitárias incumbidas das ações de fiscalização e controle previstos, dispondo ainda sobre:

- I - tipificação das infrações sanitárias;
- II - procedimento de apuração dos fatos e definição de responsabilidade;
- III - do agente causador da ação ou omissão danosa;
- IV - aplicação das sanções administrativas;
- V - processo administrativo sanitário.

Art. 3º Os casos descritos neste Código Sanitário, que necessitem maiores detalhamentos, e desde que não se encontrem em disposições legais ou regulamentares aplicáveis à espécie, serão feitos através de Normas Técnicas Especiais, por ato da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 4º Pela interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, a vigilância sanitária, a vigilância epidemiológica a vigilância ambiental e a vigilância em saúde do trabalhador são tratadas, conceitualmente, como vigilância em saúde, implicando compromisso solidário do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º A atuação dos sistemas de vigilância sanitária, de vigilância epidemiológica, de vigilância ambiental e vigilância em saúde do trabalhador, deverá se dar de forma integrada.

§ 2º Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar às autoridades sanitárias a adoção de providências ao cumprimento do presente Código.

§ 3º Os órgãos e autoridades do Município, de qualquer forma, ligado a Administração deverão se articular com autoridades e órgãos de outras áreas estaduais, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

Art. 5º Para os efeitos deste Código considera-se autoridade sanitária:

I - o Secretário Municipal de Saúde, nesta condição ou como gestor.

II - os Inspectores Sanitários;

III - os Agentes Sanitários.

§ 1º São atribuições do Coordenador Sanitário:

- a) coordenar a equipe de inspeção na área de alimentos, saneamento e meio ambiente, medicamentos, serviços de saúde,
- b) analisar os laudos de inspeção e pareceres técnicos;
- c) fiscalizar e controlar estabelecimentos e produtos de interesse à saúde;
- d) capacitar profissionais para exercer serviços de fiscalização;
- e) apoiar e assessorar o Município nas atividades de fiscalização;
- f) normatizar procedimentos relativos à fiscalização sanitária;
- g) manter intercâmbio com instituições de pesquisa, visando viabilizar, intensificar e melhorar a qualidade das fiscalizações;
- h) realizar fiscalização conjunta com o Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Ministério Público, Secretaria da Agricultura, Secretaria da Justiça e Segurança Pública, Secretaria da Fazenda e Secretarias Municipais;
- i) preencher e assinar os autos de infração, intimação, apreensão, inutilização, coleta de amostras e multa decorrentes da fiscalização;

j) fazer um relatório diário das fiscalizações de alimentos, saneamento e meio ambiente, medicamentos, serviços de saúde,

§ 2º São atribuições do Agente Sanitário:

- a) auxiliar o Coordenador sanitário nas fiscalizações de alimentos, saneamento e meio ambiente, medicamentos, serviços de saúde,
- b) executar sob o comando e supervisão do Coordenador sanitário, coletas de alimentos, medicamentos e água;
- c) apoiar administrativamente as atividades de fiscalização;
- d) executar atividades de fiscalização em eventos municipais, sob comando e supervisão do Coordenador Sanitário;
- e) fiscalizar:
 - 1 - bares;
 - 2 - restaurantes;
 - 3 - padarias;
 - 4 - lanchonetes;
 - 5 - hotéis;
 - 6 - motéis;
 - 7 - pousadas;
 - 8 - sistema de abastecimento público de água;
 - 9 - mercado público;
 - 10 - feiras livres;
 - 11 - ambulantes;
 - 12 - controle de vetores;
 - 13 - lavanderias;
 - 14 - barbearias;
 - 15 - salões de cabeleireiros, instituto de beleza e estabelecimentos afins;
 - 16 - estações ferroviárias e rodoviárias;
 - 17 - dos locais de esportes e recreações;
 - 18 - acampamentos públicos;
 - 19 - piscinas e balneários;
 - 20 - academias de ginástica;
 - 21 - estabelecimentos veterinários;
 - 22 - estabelecimentos escolares;
 - 23 - creches;
 - 24 - farmácias;
 - 25 - drogarias;
 - 26 - alimentos e correios;

27 - cosméticos;
28 - farmácia hospitalar;
29 - o exercício profissional, observadas as disposições legais específicas.

- 30- peixaria
- 31- cantina/escolar
- 32- depósito de bebidas
- 33- beneficiamento de cereais
- 34- açougues
- 35- sorveterias

§ 3º O Coordenador Sanitário deverá ter o nível médio completo ou Superior e o Agente Sanitário o nível médio completo.

§ 4º Toda fiscalização, a ser feita pelo Agente Sanitário, deverá estar sob o comando do Coordenador Sanitário ou Secretário Municipal de Saúde

Art. 6º O Laboratório Central da Secretaria da Saúde - LACEN é o laboratório oficial para a realização de análises fiscais, controle de qualidade e pesquisas em saúde.

§ 1º O LACEN funcionará de conformidade com as exigências da legislação própria em vigor.

§ 2º Quando necessário, a Secretaria da Saúde poderá credenciar outros laboratórios, estaduais ou municipais, atendendo a conveniência da descentralização ou da realização de análises fiscais, controle de qualidade e pesquisas em saúde.

Art. 7º A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer estabelecimento, público ou privado, onde sejam exercidas atividades sujeitas à fiscalização sanitária, todavia se identificando com crachá e/ou colete.

Art. 8º Para os efeitos deste Código e, conseqüentemente, para a ação da autoridade sanitária estadual, as disposições referentes à análise fiscal, perícia de contra-prova, ao registro, controle, padrão de identidade e qualidade obedecerão à legislação específica em vigor.

CAPÍTULO II

Do Abastecimento de Água

Art. 9º O serviço de abastecimento de água estará sujeito ao controle da autoridade sanitária.

Art. 10. Independentemente de outras exigências estabelecidas pelos órgãos competentes, nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água, deverão ser observados os seguintes princípios:

I - o aproveitamento deverá ser feito em manancial de superfície ou subterrâneo e a água, após o tratamento, obedecerá aos padrões estabelecidos para cada tipo de consumo;

II - as tubulações, suas juntas e peças especiais, deverão ser de tipo e material aprovados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, tendo em vista manter inalteradas as características da água transportada;

III - à água a ser distribuída deverá ser adicionado um teor conveniente de cloro ou de seus compostos, para fins de desinfecção ou de prevenção contra eventuais contaminações, utilizando-se para isto aparelhamento apropriado;

IV - a fluoretação de águas de abastecimento obedecerá às normas técnicas a serem expedidas pelo órgão competente;

V - toda água, natural ou tratada, contida em reservatórios, casas de bombas, poços de sucção ou em outras partes, será convenientemente protegida contra respingos, infiltrações ou despejos, devendo tais estruturas ser construídas com materiais à prova de percolação e as aberturas de inspeção dotadas de dispositivos que impeçam a entrada de líquidos ou matérias estranhas;

VI - não será permitida a interconexão de tubulações, ligadas diretamente ao sistema de abastecimento público, com outras tubulações que contenham água não potável, ou proveniente de outras fontes de abastecimento.

Art. 11. Em todo sistema de abastecimento de água deverão ser observadas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas, bem como os regulamentos dos órgãos competentes, de modo que o suprimento atenda aos padrões estabelecidos para cada tipo de consumo.

Art. 12. Os prédios deverão ser abastecidos diretamente da rede pública, quando houver, sendo obrigatória a existência de reservatório, no caso de o abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água.

I - será obrigatória a construção de reservatórios em toda edificação com mais de dois pavimentos, e em escolas, internatos, hotéis, motéis, pensões, quartéis, hospitais, casas de saúde e estabelecimentos similares;

II - a capacidade total dos reservatórios será equivalente, no mínimo, às necessidades do consumo diário do prédio.

Parágrafo único. A estimativa do consumo deverá atender às exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 13. Os reservatórios terão a superfície lisa, impermeável e resistente; não deverão ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água e serão providos de:

- I - cobertura apropriada;
- II - torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;
- III - extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação, protegido com tela, devendo desaguar em ponto perfeitamente visível e não em calhas ou condutores de telhados;
- IV - canalização de limpeza funcionando por gravidade, ou por meio de elevação mecânica no caso de reservatórios inferiores.

Art. 14. A limpeza dos reservatórios deverá se fazer, no mínimo, duas vezes por ano, de acordo com técnica recomendada pela autoridade sanitária.

Art. 15. A cobertura do reservatório deverá ser mantida livre, sendo vedada sua utilização para qualquer outra finalidade.

Parágrafo único. Não será permitido acumular objetos sobre a cobertura do reservatório.

Art. 16. Nenhum prédio, situado em local provido de rede de distribuição de água e coletora de esgotos, poderá ser habitado sem estar ligado às mesmas.

Art. 17. Não será permitida a sucção da rede de abastecimento.

Art. 18. Quando não houver rede de distribuição de água, ou quando o abastecimento público for reconhecidamente irregular ou precário, será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

- I - serem convenientemente afastados de focos de contaminação;
- II - terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de águas de superfície;
- III - terem as bordas superiores, no mínimo, a 40 cm. acima da superfície do solo;
- IV - serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas;
- V - serem munidos de bombas.

Art. 19. Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois da autorização do órgão competente.

§ 1º Os poços deverão estar situados em nível superior e distante, no mínimo, 10 m. de fossas, atendidas às condições de impermeabilidade do solo.

§ 2º Um poço de abastecimento de água servirá apenas a uma habitação, salvo no caso da existência de bomba, caixa de água e rede de distribuição.

§ 3º A critério da autoridade competente, em zonas com serviço regular de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

Art. 20. As águas das fontes poderão ser utilizadas para o abastecimento, desde que satisfaçam às condições de potabilidade.

Parágrafo único. As fontes deverão ser protegidas de contaminação e a adução deverá ser feita de modo a assegurar a boa qualidade da água.

Art. 21. Na captação das águas das fontes deverão ser observadas as seguintes exigências:

I - existência de caixa de captação impermeável, de concreto armado, de alvenaria, de tijolos ou de pedras, ou de outro material, e devem satisfazer às exigências da autoridade competente;

II - proteção contra a infiltração de poluentes;

III - distância conveniente de fossas, sumidouros de águas servidas ou de qualquer outra fonte de contaminação.

Art. 22. Os bebedouros deverão ser de jato inclinado, ter o bocal do jato protegido e 20 mm., pelo menos, acima da borda do receptáculo.

Art. 23. A Secretaria da Saúde poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas as normas técnicas pertinentes e o padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde, quando inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água, ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

Art. 24. Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da autoridade sanitária, nos aspectos que possam afetar à saúde pública do usuário.

Parágrafo único. Toda água comercializada por empresas particulares será entendida pela Secretaria da Saúde como destinada ao consumo humano.

Art. 26. Sob nenhum pretexto, que não tenha por base condições imperiosas de saúde pública, será suspenso o fornecimento da água.

CAPÍTULO III **Da Coleta e Destino de Excretos**

Art. 27. Todo o serviço de coleta e disposição de esgoto sanitário estará sujeito ao controle da autoridade sanitária.

Art. 28. Os projetos e obras de serviço de coleta e disposição de esgoto sanitário deverão respeitar os princípios gerais estabelecidos por este Código, as exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas e dos órgãos competentes.

Art. 29. Os serviços coletivos de esgoto sanitário deverão satisfazer às seguintes condições:

- I - empregar, preferencialmente, para coleta e transporte das águas residuárias, o sistema separador absoluto;
- II - manter as instalações e redes coletoras em perfeitas condições de funcionamento;
- III - operar sob responsabilidade de profissional habilitado.

Art. 30. As águas residuárias deverão ser coletadas, transportadas e ter destino final, através de instalações ou sistemas de esgoto sanitário que satisfaçam às seguintes condições:

- I - permitirem a coleta total dos resíduos líquidos;
- II - promoverem o pronto e eficiente escoamento dos materiais coletados;
- III - impedirem a poluição e, conseqüentemente, a contaminação das águas e dos alimentos;

IV - impedirem a emissão de gases que possam poluir o ar;

V - permitirem a fácil verificação, manutenção e reparo de seus dispositivos e canalizações.

Art. 31. As águas residuárias de qualquer natureza ou origem deverão ser submetidas a prévio tratamento, por processo compatível com o corpo receptor, antes do destino final.

Parágrafo único. As águas residuárias poderão ter destino final sem prévio tratamento, a juízo da autoridade competente, desde que suas características satisfaçam o que prescrevem os regulamentos dos órgãos competentes e as Normas Técnicas Especiais.

Art. 32. Não será permitido na rede coletora de esgoto sanitário o lançamento de despejos que contenham:

I - gases tóxicos ou substâncias capazes de produzi-los;

II - substâncias inflamáveis ou que produzam gases inflamáveis;

III - resíduos ou materiais capazes de causar obstruções, incrustações ou danos às instalações de coleta, transporte e tratamento;

IV - substâncias que possam interferir nos processos de tratamento.

Art. 33. Toda edificação terá um conjunto de canalizações e aparelhos sanitários que constituirá a instalação predial de esgoto sanitário destinada a coletar e a afastar os despejos domésticos ou industriais.

§ 1º Os prédios situados em logradouros dotados de coletor de esgoto sanitário, deverão ser ligados ao referido coletor.

§ 2º Deverão ser instalados caixa coletora e dispositivo de recalque na hipótese de a instalação predial, ou qualquer dispositivo de esgoto, não puder ter seus despejos conduzidos por gravidade para um coletor público.

Art. 34. Não poderá ser interrompida a ligação de instalações de esgoto sanitário de qualquer edificação com a rede coletora pública, exceto em condições imperiosas de Saúde Pública.

Art. 35. Toda habitação deverá ter o ramal principal de escoamento, com diâmetro nunca inferior a 10 cm., e provido, no mínimo, de dispositivo de inspeção.

Parágrafo único. Se a ligação de dois ou mais prédios for por um mesmo ramal principal, o diâmetro deste deverá ser calculado em relação à declividade existente e ao número de prédios a que servir.

Art. 36. Os aparelhos sanitários, quaisquer que sejam os seus tipos, deverão ser desconectados dos ramais respectivos por meio de sifões individuais, com fecho hídrico nunca inferior a 5 cm., munidos de opérculos, de fácil acesso à limpeza, ou então deverão ter seus despejos conduzidos para um sifão único, segundo a técnica mais aconselhada.

§ 1º Os sifões deverão ser protegidos contra dessifonamento e contrapressão, por meio de ventilação apropriada, exceto os autoventilados.

§ 2º A instalação deverá ser ventilada por meio de tubos de queda, prolongados acima da cobertura do edifício, e de canalização independente e ascendente, constituída de tubos ventilados.

§ 3º O tubo de ventilação poderá ser ligado ao prolongamento de um tubo de queda, acima da última inserção do ramal de esgoto.

Art. 37. Não será permitida a ligação da rede de águas pluviais, ou as resultantes de drenagem, à rede coletora de esgotos sanitários, e desta à rede de águas pluviais ou à resultante de drenagens.

Art. 38. Os tanques de lavagem deverão ser ligados à rede coletora de esgotos sanitários através de um fecho hídrico.

§ 1º Competirá à autoridade sanitária determinar o processo mais indicado para o afastamento das águas residuais, nos locais onde não houver rede coletora de esgotos sanitários.

§ 2º Deverá ser adotado, preferencialmente, o sistema de fossa séptica com instalações complementares.

Art. 39. A fossa séptica deverá atender, além das exigências deste Código e da Associação Brasileira de Normas Técnicas, as seguintes condições:

I - receber os despejos domésticos, ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

II - não receber águas pluviais nem resíduos industriais que possam prejudicar as condições de funcionamento;

III - ter capacidade adequada ao número de pessoas a que servir, com dimensionamento mínimo para a utilização de cinco pessoas;

IV - ser construída de material com durabilidade e estanqueidade adequada ao fim a que se destina;

V - ser resistente às agressões químicas e à abrasão provocada pelos despejos;

VI - ter facilidade de acesso, em vista da necessidade periódica de remoção do lodo digerido;

VII - não ser localizada no interior das edificações.

Art. 40. Na deposição do efluente de uma fossa séptica, deverão ser atendidas as seguintes condições:

I - não poderá ficar sujeito à poluição ou à contaminação de nenhum manancial destinado ao abastecimento domiciliar;

II - não poderão ser prejudicadas as condições de balneabilidade de praias e outros locais de recreio e esporte;

III - não deverão ser produzidos odores desagradáveis;

IV - não deverá haver presença de insetos e outros inconvenientes;

V - não deverá haver poluição ou contaminação do solo, capaz de afetar, direta ou indiretamente, a saúde de pessoas ou de animais.

Art. 41. As bacias sanitárias e demais aparelhos destinados a receber despejos deverão ser de louça, de ferro fundido ou outro material obedecidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 1º Não será permitida a instalação de aparelhos sanitários, pias ou lavatórios construídos de cimento.

§ 2º Os receptáculos das bacias sanitárias deverão fazer corpo com os respectivos sifões, sendo necessária a permanência de uma quantidade de água suficiente para impedir a aderência de dejetos.

§ 3º As válvulas fluxíveis deverão ser instaladas sempre em nível superior ao das bordas do receptáculo dos aparelhos e serão providas de dispositivos que impeçam a aspiração de água contaminada do aparelho sanitário para a rede domiciliar de água.

§ 4º Os despejos das pias das copas e das cozinhas de hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres deverão passar por uma caixa de gordura.

§ 5º Não será permitido o funcionamento de instalações sanitárias, de qualquer natureza, cujas peças apresentarem defeitos, soluções de continuidade ou acidentes.

§ 6º Deverá haver sempre um ralo instalado no piso das copas, cozinhas, lavanderias e compartimentos sanitários.

§ 7º As instalações sanitárias deverão ser mantidas limpas por meio de descargas intermitentes ou contínuas.

Art. 42. Não será permitida a passagem de tubulações de abastecimento no interior ou nas proximidades de fossas, ramais de esgoto, poços absorventes, poços de visitas e caixas de inspeção.

Art. 43. Não será permitida a passagem de ramais ou de outras canalizações do sistema de esgotos pelo interior de depósitos ou de caixas d'água, ou em suas proximidades.

Art. 44. A critério da autoridade sanitária, poderá funcionar empresas de construção, melhoria e limpeza de fossa, desde que devidamente registradas.

§ 1º A solicitação para funcionamento deverá ser feita à Secretaria da Saúde, através de requerimento, contendo as informações que a autoridade sanitária julgar necessárias.

§ 2º A licença para funcionamento deverá ser renovada anualmente, observadas as determinações da Secretaria da Fazenda no que se refere ao ano fiscal.

§ 3º As empresas deverão possuir estrutura física adequada e exclusiva, contendo depósito de equipamento e material de limpeza, vestiário e instalações sanitárias para funcionários, bem como relação específica do quadro de funcionários com nome, função e horário de trabalho.

Art. 45. Os veículos, empregados na remoção de materiais retirados das fossas, deverão:

I - ser mantidos em boas condições de higiene;

II - assegurar o transporte de resíduos sem desprendimento de odores e/ou vazamentos;

III - possuir garagem apropriada e exclusiva.

§ 1º Não será permitida sua permanência ou pernoite em praças, avenidas, ou logradouros públicos, exceto quando não se encontrar em serviço.

§ 2º A limpeza e a desinfecção desses veículos deverão ser feitas logo após a remoção de materiais retirados das fossas, em local autorizado pelos órgãos envolvidos com a proteção do meio ambiente.

§ 3º Os materiais retirados das fossas só poderão ser transportados por veículos que apresentarem, além das demais condições exigidas, identificação fácil, através de dizeres exteriorizados por caracteres bem visíveis.

§ 4º Os locais de guarda e limpeza desses veículos deverão estar afastados de coleções de água e situados a uma distância adequada de residências, escolas, hospitais e de outros estabelecimentos de utilização pública, a critério da autoridade sanitária, não devendo causar incômodos ou inconvenientes às populações.

§ 5º O material resultante da limpeza dos veículos deverá ter destino conveniente, não constituindo fator de poluição das águas e do solo.

Art. 46. Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada à montante ou a menos de 30 m. das nascentes de água e deverá ficar a uma distância mínima de 15 m. de poços destinados ao abastecimento desde que não tenha rede de abastecimento de água, atendidas as condições de impermeabilidade do solo.

I- As fossas não poderá ser usadas, para qualquer tipo de esgotamento sem a tampa de material concretado, de perfeitas condições.

II - Os suspiros das fossas poderão ter no maximo 100mm de diâmetro.

III- As distâncias das fossas não poderão ultrapassar os limites das rua ou avenidas.

IV- As profundidades das fossas não poderão ultrapassar os limites do lençol freáticos.

V- As tampas das fossas e de inteira responsabilidade do proprietário ou responsável pelo imóvel.

CAPÍTULO IV **Do Saneamento da Zona Rural**

Art. 47. Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada à montante ou a menos de 30 m. das nascentes de água e deverá ficar a uma distância mínima de 15 m. de poços destinados ao abastecimento, atendidas as condições de impermeabilidade do solo.

Art. 48. Os depósitos de cereais ou forragens, deverão ser convenientemente arejados e ter piso impermeabilizados ou isolados do solo.

Art. 49. As casas comerciais de gêneros alimentícios, nas propriedades rurais, deverão ter piso revestido de material liso, resistente e impermeável, e as paredes deverão ser revestidas do mesmo modo até a altura mínima de 2 m., permitindo-se o revestimento com uma barra de tinta a óleo.

Art. 50. As indústrias que se instalarem nas zonas rurais ficarão subordinadas às exigências deste Código e às demais que lhe forem aplicáveis.

Art. 51. A autoridade sanitária deverá garantir a adoção de medidas que visem à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 52. As águas contaminadas, ou de procedência duvidosa, não poderão ser utilizadas para a irrigação de hortaliças.

CAPÍTULO V

Das Águas Pluviais e de Drenagem

Art. 53. Não será permitida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgotos sanitários.

Art. 54. Os edifícios, sempre que construídos nas divisas dos lotes ou no alinhamento da via pública, deverão ser providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais, com diâmetro e declividade convenientes ao escoamento.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo excluir-se-ão os edifícios cuja disposição dos telhados oriente as águas pluviais para o próprio terreno da área construída.

Art. 55. As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios com mais de três pavimentos, ou de áreas descobertas, deverão ser canalizadas até às galerias das imediações, ou rede pública de esgoto pluvial, passando sempre por baixo das calçadas.

§ 1º Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.

§ 2º As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 56. Os ralos, contidos em prédios ligados à rede coletora de esgotos e destinados a receberem águas pluviais, deverão ser retirados.

Art. 57. Nos terrenos com edificações, deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 58. Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

§ 1º As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas para a rede pública de esgoto pluvial, galerias ou sarjetas, ou terem outro destino, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º Nas mudanças de direção dos condutores das águas de drenagem e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.

§ 3º As caixas coletoras deverão ter dispositivos de retenção de materiais grosseiros.

Art. 59. Na construção de um sistema de esgoto pluvial, deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

CAPÍTULO VI

Do Lixo

Art. 60. Todo serviço de coleta e disposição final do lixo estará sujeito à legislação vigente.

Art. 61. O lixo domiciliar deverá ser coletado, transportado e ter destino final de acordo com a legislação vigente.

Art. 62. Entende-se por lixo séptico:

- I - os produtos oficiais utilizados no tratamento dos pacientes;
- II - fragmentos de tecidos e outros resíduos provenientes de centros cirúrgicos, centros obstétricos e de laboratórios;

III - resíduos provenientes da limpeza de todas as unidades que servirem à internação ou a tratamento de pacientes;

IV - restos de alimentos.

Art. 63. O solo poderá ser utilizado para destino final de lixo domiciliar, desde que o processo adotado seja o aterro sanitário, obedecidas as disposições legais vigentes, e mais o seguinte:

I - delimitação da área do terreno destinada a receber o lixo, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas e de animais;

II - adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;

III - compactação adequada do lixo depositado;

IV - adoção de medidas de controle de insetos e de roedores, bem como do desprendimento de odores e da combustão;

V - instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelos ventos;

VI - cobertura final de terra, em camada com espessura mínima de 0,60 m.

Art. 64. As instalações domiciliares em edificações de uso coletivo, além do disposto neste Código e em Normas Técnicas Especiais, deverão ter compartimento próprio para colocação dos recipientes de coleta, com as seguintes características:

I - serem construídos de alvenaria;

II - ter piso e paredes revestidos com material lavável, impermeável, liso e resistente;

III - ter, no piso, ralo sifonado para coleta de líquidos e águas de lavagem, ligado à rede de esgoto sanitário;

IV - ter ampla e permanente ventilação;

V - ter área útil de acordo com o número de recipientes e com o volume de lixo a ser coletado em 24 horas;

VI - ter porta com largura não inferior a 0,70 m.

Parágrafo único. No cálculo do volume do lixo a ser coletado, considera-se a contribuição de 2,5 litros por pessoa.

Art. 65. Não será permitido colocar, por mais de 24 horas, lixo em depósitos ao ar livre.

Art. 66. A deposição de resíduos que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis e explosivas deverá ser realizada de modo adequado e de acordo com a legislação em vigor.

CAPÍTULO VII

Da Proteção do Meio Ambiente

Art. 67. Além do disposto neste Capítulo, a atuação da autoridade sanitária dar-se-á, subsidiariamente, quando solicitada pelo órgão ou autoridade pública competente para as ações de proteção do meio ambiente.

SEÇÃO I

Da Proteção Das Águas e do Solo

Art. 68. As águas das bacias hidrográficas do Município, tendo em vista a proteção e o controle da poluição, serão destinadas:

- I - ao abastecimento público ou privado;
- II - à recreação, natação e outras atividades esportivas;
- III - a atividades pastoris e agrícolas;
- IV - ao abastecimento industrial e geração de energia elétrica;
- V - à navegação;
- VI - aos terminais de cargas e descargas;
- VII - à manutenção da fauna e flora aquáticas;
- VIII - à diluição e ao afastamento dos despejos industriais e sanitários conforme autorização dos órgãos competente.

Art. 69. Será vedada a colocação de lixo, resíduos e refugos industriais ou agrícolas e dejetos de animais nas proximidades dos cursos de água.

Parágrafo único. Os objetos descritos no *caput* deste artigo deverá ser mantida, de acordo com a topografia do terreno, a uma distância mínima de 20 a 50 metros.

Art. 70. A Secretaria da Saúde poderá exercer ação fiscalizadora, e tomar outras medidas, independentemente da atuação de outros órgãos públicos, com atribuição de proteger os cursos d'água.

Parágrafo único. Constatada a poluição ou a fonte poluidora, a Secretaria da Saúde poderá solicitar a participação de outros órgãos públicos, tendo em vista impedir o lançamento de poluentes.

Art. 71. A autoridade sanitária poderá constatar a poluição dos cursos de água através de:

- I - inspeção, pela verificação de substâncias que modifiquem as características físicas do corpo receptor;
- II - presença de materiais flutuantes, óleos e graxas, e substâncias tóxicas ou potencialmente tóxicas;
- III - exames bacteriológicos;
- IV - demanda bioquímica de oxigênio (D.B.O.);
- V - oxigênio dissolvido (O.D);
- VI - ph;
- VII - fenóis.

Parágrafo único. Normas Técnicas Especiais estabelecerão os parâmetros a serem observados, tendo em vista a utilização das águas.

Art. 72. Não será permitido o lançamento no solo de qualquer substância ou mistura de substâncias que o tornarem prejudicial ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar humano.

SEÇÃO II

Do Controle da Poluição Atmosférica

Art. 73. Não será permitido(a):

- I - o lançamento na atmosfera de qualquer substância que possa modificar a sua composição ou alterar suas propriedades, de modo a torná-la imprópria ou prejudicial à saúde;

II - a emissão contínua na atmosfera, de fumaças fora dos padrões permitidos pelas normas técnicas vigentes;

III - nas zonas urbanas, a incineração de resíduos sólidos e de refulgos industriais ao ar livre;

IV - a descarga na atmosfera de poeiras, cinzas, fuligem, carvão ou quaisquer outros produtos sólidos, em quantidade que exceda o limite permitido pelas normas técnicas vigentes.

Art. 74. Nas zonas rurais poderá ser tolerada a emissão de poluentes, a critério da autoridade sanitária, desde que não ocasione danos ou incômodos à coletividade e que seja de forma eventual.

Art. 75. Normas técnicas estabelecerão as quantidades permissíveis de poluentes que poderão ser lançadas na atmosfera.

SEÇÃO III **Do Controle da Poluição Sonora**

Art. 76. Não será permitido perturbar o sossego ou bem-estar, público ou particular, por meio de sons ou ruídos de qualquer natureza, emitidos por qualquer fonte.

Parágrafo único. Serão considerados como capazes de perturbar o sossego ou o bem-estar público os sons ou ruídos que ultrapassem os níveis de intensidade sonora estabelecidos pelas normas técnicas vigentes.

CAPÍTULO VIII **Da Localização e Condições Sanitárias** **dos Abrigos Destinados a Animais**

Art. 77. Os estábulos, cocheiras, granjas, criação de suínos e estabelecimentos congêneres, somente serão permitidos em zona rural.

Parágrafo único. A sua remoção será obrigatória, no prazo máximo de sessenta dias, a critério da autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população densa.

Art. 78. O piso dos estábulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, deverá ficar em nível mais elevado do que o do solo, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de 2% (dois por cento).

Parágrafo único. Ficarão dispensados de revestimentos impermeáveis os pisos quando se tratar de criação de aves em gaiolas, desde que os galpões sejam convenientemente ventilados e tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas, parasitas e desprendimento de odores.

Art. 79. Não será permitido colocar os resíduos de estábulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos similares, na superfície do solo sem que sejam tomadas medidas adequadas de proteção, de modo a evitar a poluição do solo, proliferação de insetos e contaminação das águas de superfície ou do lençol freático.

Art. 80. As instalações de estábulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, deverão ficar à distância mínima de 50 m. dos limites de terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas.

§ 1º Os estábulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, ficarão obrigados a adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária no que concerne à provisão de água, quando não beneficiados pelo sistema público de abastecimento.

§ 2º Nos estábulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores dos animais, desde que fiquem completamente isolados e tenham instalações sanitárias próprias.

Art. 81. Será permitida na zona rural a existência de pocilgas, de grandes proporções desde que obedeçam às seguintes condições:

I - estarem localizadas, no mínimo, a uma distância de 50 m. dos terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas;

II - terem o piso e as paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 1 m. e, sempre que possível, serem providas de água corrente;

III - os resíduos líquidos deverão ser canalizados por meio de manilhas ligadas diretamente a uma fossa séptica, com poço absorvente para o efluente da mesma.

Art. 82. Será permitida a existência, em zona urbana, a critério da autoridade sanitária, de criatório de aves de uso exclusivamente doméstico, com o máximo de dez aves, situados fora da habitação e que não tragam inconvenientes ou incômodos à vizinhança.

CAPÍTULO IX

Dos Hotéis, Pensões, Motéis, Pousadas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 83. Os hotéis, pensões, motéis, pousadas e estabelecimentos afins só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Autoridade Sanitária.

Parágrafo único. A Autoridade Sanitária só poderá conceder autorização depois de verificar se o estabelecimento atende às especificações contidas no projeto aprovado e às exigências deste Código, das Normas Técnicas Especiais e/ou legislação federal vigente.

CAPÍTULO X

Das Escolas

Art. 84. As escolas deverão ser construídas de preferência em terrenos planos, secos, e em logradouros livres do intenso movimento de veículos, afastadas de edificações destinadas às indústrias que, por natureza, possam trazer riscos à saúde e à segurança dos alunos, bem como de ferrovias, hospitais, quartéis, cemitérios, necrotérios e depósitos de substâncias inflamáveis ou tóxicas.

Art. 85. Nas escolas, as cozinhas e copas, quando houver, deverão satisfazer às exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos, concernentes a restaurantes, atendidas, porém, as peculiaridades escolares.

Art. 86. As escolas ao ar livre, os parques infantis e congêneres obedecerão às exigências deste Código, no que lhes for especificamente aplicável.

Art. 87. A autoridade sanitária promoverá inspeções nas escolas e sempre que necessário.

CAPÍTULO XI

Dos Serviços de Saúde

SEÇÃO I

Disposições Gerais

Art. 88. Na execução das ações e dos serviços de saúde, públicos e privados, deverão ser observados os seguintes princípios gerais:

I - os serviços de saúde deverão manter, nos seus vários níveis de complexidade, os padrões de qualidade técnica, científica

e administrativa universalmente reconhecidos, e os ditames da ética profissional;

II - toda pessoa terá o direito de obter informações e esclarecimentos sobre assuntos pertinentes às ações e aos serviços de saúde;

III - os agentes públicos e privados têm o dever de comunicar às autoridades competentes as irregularidades ou deficiências apresentadas nos serviços públicos e privados, responsáveis por atividade ligadas ao bem estar físico, mental e social do indivíduo;

IV - os projetos de desenvolvimento institucional e os programas de atenção à saúde serão realizados, avaliados e aperfeiçoados segundo as diretrizes do S.U.S.

Art. 89. Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão garantir o atendimento integral aos portadores de deficiência, ao idoso, à mulher, à criança e ao adolescente incluindo o fornecimento dos equipamentos necessários para a sua plena integração social.

Art. 90. Deverão ser mantidos no âmbito do S.U.S., serviços de orientação e informação sobre a sexualidade humana e auto-regulação da fertilidade, preservada a liberdade do indivíduo para exercer a procriação ou para evitá-la.

Art. 91. O S.U.S., pelo seu corpo clínico especializado, prestará atendimento médico para a prática do aborto legalmente autorizado.

Art. 92. Nos internamentos de crianças, adolescentes, idosos e portadores de deficiência em estabelecimentos do S.U.S., deverão ser proporcionadas condições para permanência de um responsável, em período integral, quando se fizer necessário, excetuando-se as internações em U.T.I's ou unidades de doenças infecto-contagiosas.

Art. 93. Será assegurado a qualquer paciente internado em hospital da rede pública, a faculdade de receber visitas, de conformidade com as normas internas de do estabelecimento assistencial de saúde.

Art. 94. Deverá ser facilitado à população idosa, ou portadora de deficiência, o acesso aos serviços de atendimento, através da adequação arquitetônica da rede pública do S.U.S.

Art. 95. Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão assegurar ao indivíduo a realização de cirurgias reparadoras, nos casos em que, sabidamente, tal intervenção diminuirá a incapacidade e corrigirá deformidades, proporcionando uma melhora na qualidade de vida.

Art. 96. Aos pacientes do S.U.S. não se admite tratamento diferenciado nos hospitais públicos e serviços contratados ou conveniados.

Art. 97. Deverá ser garantida a internação do beneficiário do S.U.S. em situação de urgência/emergência.

Art. 98. Os estabelecimentos assistenciais de saúde, públicos e privados, deverão apresentar, em local acessível aos interessados, quadro com o nome dos integrantes do seu corpo clínico.

Art. 99. Os indivíduos e seus familiares, ou responsáveis, deverão ser informados sobre sua situação de saúde, etapas do tratamento, formas alternativas, métodos específicos a serem utilizados, possíveis sofrimentos decorrentes, riscos, efeitos colaterais, benefícios do tratamento necessário, bem como deverá ser garantido o sigilo sobre os dados pessoais revelados.

Art. 100. As ações e serviços de saúde, inovadores ou pioneiros, que venham a ser implantados no Município, tanto por iniciativa do Poder Público como do setor privado, deverão ser submetidos à Secretaria Municipal de Saúde para a normatização dos respectivos procedimentos.

Art. 101. Os hospitais, casas de saúde, maternidades e demais estabelecimentos de saúde só poderão funcionar depois de devidamente licenciados pela Secretaria da Saúde do Estado conforme Normas vigentes.

Art. 102. Os serviços assistenciais de saúde domiciliares deverão obedecer às Normas Técnicas Especiais em vigor.

Art. 103. Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão ser construídos a uma distância conveniente de indústrias, aeroportos, depósitos de inflamáveis e explosivos, quartéis e casas de diversões.

§ 1º A distância mínima exigida que será determinada pela autoridade sanitária do Estado.

Art. 104. Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão atender aos requisitos dispostos pela legislação federal vigente.

Art. 105. As definições, quanto ao grau de complexidade dos Serviços Assistenciais de Saúde (S.A.S) alta, média, ou baixa complexidade obedecerão a legislação federal em vigor.

Art. 106. O serviço de nutrição deverá possuir responsável técnico, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 107. Nos estabelecimentos assistenciais de saúde deverá existir área destinada à recepção, estocagem, distribuição e controle dos medicamentos, devendo tais locais atender à legislação federal em vigor.

Art. 108. A farmácia de todo serviço assistencial de saúde deverá possuir um responsável técnico, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 109. Aos estabelecimentos assistenciais de saúde é recomendável a instalação de lavanderia.

Art. 110. Os estabelecimentos assistenciais de saúde, que não tiverem lavanderia deverão possuir instalação adequada à desinfecção de roupa contaminada, de acordo com a legislação vigente.

Art. 111. Os esgotos sanitários dos hospitais e estabelecimentos afins deverão atender às normas legais vigentes.

Art. 112. O sistema de abastecimento e distribuição de água dos hospitais e estabelecimentos congêneres deverá satisfazer às exigências contidas nas normas específicas de tratamento de água dos Serviços Assistenciais de Saúde vigentes e da legislação federal em vigor.

SEÇÃO II

Do Controle de Infecção Hospitalar

Art. 113. Os estabelecimentos assistenciais de saúde no Município deverão desenvolver Programa de Controle de Infecção Hospitalar, conforme a legislação vigente.

Art. 114. O estabelecimento assistencial de saúde com internamento deverá cumprir as normas vigentes que disciplinam o Controle de Infecção Hospitalar.

Art. 115. O estabelecimento assistencial de saúde deverá dispor de Material Esterilizado e deverá atender às exigências das normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor.

Art. 116. O estabelecimento assistencial de saúde deverá dispor de barreiras de contaminação, física e humana, nas áreas críticas, de acordo com a legislação vigente.

Art. 117. Os produtos utilizados em estabelecimentos assistenciais de saúde para limpeza, desinfecção, esterilização e anti-sepsia deverão obedecer à padronização estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 118. Não será permitido o uso de radiação ultravioleta - lâmpadas germicidas - para fins de desinfecção.

Art. 119. Não será permitida a reutilização de artigos médicos-hospitalares de uso único, com exceção dos materiais em que a técnica de reutilização seja viável, segura e que não altere suas características originais, conforme normatização vigente.

Art. 120. Deverá existir sistema de informações das atividades, desenvolvidas em Controle de Infecção Hospitalar, entre os níveis municipal, estadual e federal.

Art. 121. Os estabelecimentos assistenciais de saúde adotarão procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destinação final e demais questões relacionadas com o lixo hospitalar, conforme legislação em vigor.

Parágrafo único. Membros amputados, qualquer que seja o estado, devem ser sepultados em cemitérios ou incinerados em fornos crematórios existentes na localidade.

SEÇÃO III **Dos Serviços de Radiações Ionizantes**

Art. 122. O uso, manuseio e transporte de material radioativo estarão sujeitos às exigências, pelas Normas Técnicas Especiais, pelas resoluções da Comissão Nacional de Energia Nuclear e toda Legislação Federal que regulamenta a matéria.

CAPÍTULO XII **Salões de Beleza, Cabeleireiros,** **Barbearias,**

Art. 123. salões de beleza, Cabeleireiros e Barbearias, só poderão funcionar após o licenciamento da autoridade sanitária, nos termos do Capítulo XXX.

Art. 124. O estabelecimento destinado a salão de beleza, cabeleireiro, barbearia, deverá ser abastecido de água potável e possuir, no mínimo, além dos utensílios indispensáveis, sanitário, lavatório e local específico para a guarda de material de limpeza (D.M.L.).

Parágrafo único. Nos salões de beleza, barbearias, cabeleireiros, não serão permitidos outros ramos de atividade comercial, exceto a venda de

gêneros alimentícios, desde que não interfiram no uso da área mínima destinada àquelas atividades e sejam separadas.

Art. 125. Os utensílios e equipamentos utilizados nos salões de beleza, cabeleireiros e barbearias deverão ser esterilizados, obedecendo a legislação federal em vigor.

CAPÍTULO XIII **Dos Cemitérios,**

Art. 126. Os cemitérios, somente poderá ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, depois de autorizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 127. O requerimento solicitando a licença para construção, reforma ou ampliação, deverá ser dirigido à Secretaria Municipal de Saúde e instruído com as seguintes informações:

- I - localização do terreno com planta especificando dimensões, orientação, denominação e largura do logradouro público para o qual faz frente e distância da esquina do logradouro mais próximo;
- II - situação do terreno com plantas nas quais constem a área, orientação e distância das construções vizinhas;
- III - plantas de construção com especificações na escala 1:100 (um por cem).

Art. 128. Os cemitérios deverão ser construídos em locais de fácil acesso, na contravertente das águas de abastecimento, devendo ficar isolados de logradouros, nos termos da legislação em vigor.

Art. 129. Nos cemitérios, o nível superior do lençol d'água deverá ficar, no mínimo, a 2,00 m. da superfície do terreno.

Parágrafo único. O nível dos cemitérios, em relação aos cursos de água vizinhos, deverá ser suficientemente elevado, de modo que as águas das enchentes não atinjam o fundo das sepulturas.

Art. 130. Os vasos ornamentais deverão ser feitos de modo a não conservarem água, que permita a procriação de insetos.

Art. 131. Nos cemitérios deverão existir um administrador, responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde, e um Livro de Registro, devidamente rubricado, onde serão anotados o nome, idade, sexo, Município de residência, causa de morte, Município de ocorrência, data do óbito e data da inumação de todo sepultamento, à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Não deverá ser registrada a causa de morte no caso desta não constar no Atestado Médico da Certidão de Óbito, sendo anotado apenas que se trata de morte natural.

CAPÍTULO XIV **Das Casas Funerárias,**

Art. 132. As casas funerárias somente poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. A autorização será exigida para as filiais e em caso de mudança de endereço ou de formação de nova firma.

Art. 133. Não será permitido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestida interna ou externamente com aquele material, excetuando-se os destinados a:

- I - embalsamados;
- II - exumados;
- III - cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

Art. 134. O prazo mínimo para a exumação deverá ser fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos, no caso de crianças até a idade de seis anos inclusive.

§ 1º Quando ocorrer avaria no túmulo, infiltração de água, necessidade de perícia judicial ou policial para instruir inquérito, ou em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo.

§ 2º O transporte dos restos mortais exumados deverá ser feito em caixão funerário adequado, ou em urna metálica, após autorização da autoridade sanitária.

§ 3º As exumações para fins policiais ou sanitárias poderão ser realizadas a qualquer tempo, a critério da autoridade competente.

Art. 135. Não será permitida a inumação em igrejas, capelas, cruzeiros ou em qualquer outro local fora da área interna dos cemitérios públicos.

Art. 136. Nenhum sepultamento poderá ser feito sem a apresentação da certidão fornecida pelo oficial de registro civil, que a expedirá à vista da Declaração de Óbito firmada pelo médico ou, na falta deste, por duas pessoas qualificadas que tiveram presenciado ou verificado o óbito e pelo declarante, nos casos de morte natural sem assistência.

CAPÍTULO XV

Das Lavanderias Públicas

Art. 137. As lavanderias públicas, hospitais, casas de saúde, hotéis e estabelecimentos afins, estarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 138. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais das lavanderias deverão ter destino adequado, a critério da autoridade sanitária e obedecendo às normas técnicas pertinentes.

Art. 139. As lavanderias deverão ser dotadas de reservatório de água com capacidade correspondente ao volume de serviço.

Art. 140. As lavanderias deverão ser abastecidas por rede pública de distribuição de água.

Parágrafo único. Nas localidades onde não houver rede de distribuição de água, ou quando o abastecimento for irregular ou precário, será permitido o uso de água de poços ou de outra procedência, desde que de boa qualidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 141. As lavanderias que não dispuserem de instalações apropriadas para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 142. Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupa suja, independentes dos destinados à roupa limpa.

CAPÍTULO XVI

Dos Portos, e Rodoviárias

Art. 143. As condições de higiene e todas as instalações que importem à saúde, ou possam afetar a segurança do público, nos Portos, e rodoviárias estarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 144. Nos Portos e rodoviárias deverão existir, em número suficiente, instalações sanitárias para uso do público.

§ 1º As instalações deverão ser destinadas, separadamente, a cada sexo e deverão ser mantidas em perfeito estado de funcionamento, bem como irrepreensivelmente limpas.

Art. 145. As ações de fiscalização das condições de higiene e instalações dos portos e rodoviárias serão feitas pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 146. Os bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres deverão obedecer às exigências contidas neste Código, no que lhes for aplicável.

Art. 147. Não será permitida a varredura a seco, ou outra prática de limpeza, que provoque o levantamento de poeira nas rodoviárias.

CAPÍTULO XVII **Da Higiene e da Alimentação**

SEÇÃO I **Disposições Gerais**

Art. 148. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde, planejar, coordenar e executar, em caráter suplementar, as ações que visem assegurar o consumo adequado de alimentos, compatível com o desenvolvimento harmônico e a manutenção da saúde.

Art. 149. Para a execução das ações ligadas à higiene da alimentação, a Secretaria Municipal de Saúde deverá colaborar com organizações públicas ou privadas que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com a alimentação em seus múltiplos aspectos.

Art. 150. A Secretaria Municipal de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e à adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 151. A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 152. São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I - contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torná-los prejudiciais à saúde do consumidor, ou que esteja acima dos limites de tolerância;

II - contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;

III - contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;

IV - sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;

V - estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;

VI - tenham sofrido avarias, deterioração, ou modificações em sua composição intrínseca;

VII - apresentarem alterações em seus caracteres físicos;

VIII - contiverem elementos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido assadura, cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 153. Deverão ser considerados adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano, e especialmente nos seguintes casos:

I - quando tiverem sido adicionados a, ou misturados com, substâncias que lhes modifique a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;

II - quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

III - quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

IV - quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação, de modo a aparentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos previstos neste Código ou em normas técnicas especiais;

V - quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 154. Deverão ser considerados fraudados ou falsificados os alimentos que:

I - tenham as aparências e caracteres gerais dos produtos legítimos ou genuínos, protegidos por marca registrada ou sido postos à venda com denominações reservadas àqueles;

II - na composição, peso ou medida, divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 155. Poderá ser exposto à venda, sem necessidade de registro prévio e de forma excepcional, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado, excetuando-se os dietéticos, aditivos e embalagens, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 156. O alimento importado, bem como os aditivo e matérias-primas empregados em seu fabrico, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 157. Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acordo com as normas vigentes no país para o qual se destinam.

Art. 158. A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais, as condições de conservação e de acondicionamento, bem como as condições de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de alimentos em estabelecimentos não especializados.

Art. 159. Os produtos alimentícios, destinados à venda ambulante, ou em feiras livres, deverão ser mantidos em boas condições sanitárias e acondicionados, de modo a serem preservados de contaminação.

Art. 160. Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste Código, as feiras livres, feiras de comidas típicas, feiras de artesanato e similares, deverão obedecer às exigências constantes abaixo relacionadas.

I - poderão ser comercializados carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, desde que acondicionados em expositor, com proteção contra moscas, poeira, sol e dispostas de modo que o consumidor não manipule os produtos;

II - os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, deverão dispor de reservatório suficiente para o abastecimento de água corrente;

III - somente poderão ser comercializados carnes provenientes de matadouros licenciados ou a critério da Vigilância Sanitária Municipal;

IV - a carne somente poderá ser transportada em caixa plástica coberta com plástico transparente e carros em boas condições de higiene;

V - não será permitido o uso de cepo ou machado;

VI - a carne somente poderá ser embalada em saco plástico transparente;

VII - as mesas ou locais, onde se manipulem a carne, deverão ter as superfícies impermeabilizadas;

VIII - manipulador deverá usar Equipamento de Proteção Individual (E.P.I.);

IX - não será permitido ao manipulador o manuseio de dinheiro salvo em que cada atendimento seja higienizadas as mãos com água corrente e sabão;

X - as bancas deverão ser padronizadas e aprovadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 161. A preparação, beneficiamento e fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, serão tolerados, desde que observadas as seguintes condições:

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

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

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, descartáveis e descartados após uso único;

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

V - os alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60° C. positivos, fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada.

Art. 162. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos, substâncias ou insumos e outros, de qualquer contaminação ou alterações, e manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação.

§ 1º Nos veículos em questão, não será permitido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características.

§ 2º Os veículos citados deverão ser pintados externamente com tintas adequadas e revestidas de material metálico não corrosível, ou outro adequado, a critério da autoridade sanitária.

§ 3º Nas laterais do compartimento de carga, deverão constar o nome da firma proprietária, endereço e outros dizeres, a critério da autoridade sanitária.

Art. 163. O material utilizado para embalagem deverá:

I - ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim;

II - ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento;

III - não transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente;

IV - ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

SEÇÃO II

Da Proteção dos Alimentos

Art. 164. Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até ao consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido pela contaminação física, química e biológica.

Art. 165. Na industrialização e comercialização de alimentos, e no preparo de refeições, deverá ser restringido o contato manual direto.

Art. 166. Na embalagem ou acondicionamento de alimentos não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins.

Art. 167. Os recipientes para a venda de bebidas a granel deverão ser providos de torneira, cobertos e mantidos de modo a evitar contaminações.

§ 1º Não será permitido o retorno da bebida ao recipiente.

§ 2º Não será permitido, na venda de bebidas a granel, utilizar conchas, copos ou utensílios semelhantes para retirá-las do recipiente.

Art. 168. Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras ou dependurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso.

Art. 169. Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes, desde que satisfaçam as exigências deste Código e de Normas Técnicas Especiais.

Art. 170. As dependências para o armazenamento, ou depósito de alimentos pulverulentos ou granulados, deverão ser constantemente limpas, de modo a mantê-las em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água.

Parágrafo único. Será permitido o uso de água quando estas dependências estiverem desocupadas.

Art. 171. Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

§ 1º Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos.

§ 2º Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

§ 3º Será proibido colocar alimentos que dependam de ambiente frio em contato direto com as prateleiras.

Art. 172. Será proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes com alimentos desprovidos de cobertura.

Art. 173. As temperaturas deverão obedecer os seguintes parâmetros:

- I - para os alimentos congelados, -18º C.;
- II - para os alimentos resfriados, carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados, máximo de + 10º C., até 24 horas;
- III - para os pescados, máximo de + 2,5º C.;
- IV - para os frutos, legumes e verduras, + 10º C., para maior vida útil.

Art. 174. Os alimentos congelados poderão ser descongelados pela utilização de:

- I - instalações com temperaturas de + 7º C., ou menos, e umidade controlada;
- II - água potável e corrente à temperatura de + 21º C., ou menos, de preferência em embalagem impermeável;
- III - método direto de cozimento;

IV - qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. o alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 175. Nenhuma substância alimentícia, que já tenha sofrido cocção, assadura, fervura, ou que não dependa de um destes preparos, poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra a contaminação por poeiras, insetos ou outros meios, mediante caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados.

Art. 176. Não será permitido o contato direto do alimento com jornais, outros impressos, papéis coloridos ou outros anteriormente usados.

Parágrafo único. A face externa de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em forma impressa, dizeres referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 177. Não será permitido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 178. Nenhum indivíduo portador de, ou com doença transmissível, dermatoses exsudativas ou esfoliativas, poderá lidar com gêneros alimentícios.

Art. 179. Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos deverão usar equipamento de proteção individual (E.P.I.).

Parágrafo único. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, deverão ser retirados os objetos de adorno pessoal.

Art. 180. Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

SEÇÃO III

Dos Estabelecimentos Destinados ao Comércio e à Indústria de Gêneros Alimentícios

Art. 181. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem ou depositem alimentos, não será permitido depositar, guardar,

manter, manipular ou vender substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los ou avariá-los.

Parágrafo único. Somente será permitida, nos estabelecimentos em que se depositem ou que se vendam alimentos, a venda de desinfetantes, saneantes e produtos similares, em locais separados e apropriados, a critério da autoridade sanitária.

Art. 182. Não será permitido:

- I - fazer a limpeza durante a manipulação;
- II - varrer a seco;
- III - ter animais no estabelecimento;
- IV - ter produtos, utensílios e maquinários alheios à atividade.

Art. 183. Não será permitida a comunicação direta de compartimentos destinados a instalações sanitárias, vestiários, refeitórios, residências, com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos.

Art. 184. Nos estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos, deverão existir instalações sanitárias destinadas exclusivamente aos operários.

Art. 185. Os estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, depositem ou se vendam alimentos deverão satisfazer as seguintes exigências, no que lhes for aplicável:

- I - terem água potável e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem, com ralos do tipo sifão ou similar;
- II - ter piso, nas áreas de manipulação de alimentos, revestido de material resistente ao trânsito liso, lavável, antiderrapante, impermeável, não possuir frestas e de fácil limpeza ou desinfecção;
- III - as paredes, nas áreas de manipulação de alimentos, deverão ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis e de cores claras, deverão ser lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações, no mínimo de 2 m.;

IV - o teto deverá ser construído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira;

V - as portas e janelas deverão ter dispositivos que impeçam a entrada de insetos, roedores e pragas;

VI - os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais;

VII - os insumos, matérias-primas e produtos acabados deverão estar localizados sobre estrados e separados das paredes de forma a permitir a correta ventilação e higienização do local;

VIII - quando necessário, deverá haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente, e providas de meios convenientes para o seu abastecimento de água fria ou quente, em quantidade suficiente;

IX - os estabelecimentos devem ter iluminação e ventilação natural ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e que não comprometam a higiene dos alimentos;

X - a iluminação deverá estar revestida por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitidas fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos, podendo, o órgão competente, autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações, quando assim se justifique;

XI - as fontes de luz artificial deverão ser suspensas ou colocadas diretamente no teto, localizadas sobre a área de manipulação de alimentos em qualquer fase da produção, do tipo adequado, estar protegidas contra quebras e não alterando as cores;

XII - estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas do alimento, da água potável, do equipamento, utensílios e dos edifícios ou vias de acesso aos locais;

XIII - estabelecimento deverá dispor de uma ventilação adequada, de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeiras, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

XIV - a direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo;

XV - deverá haver abertura de ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes;

XVI - na limpeza não deverão ser utilizados, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes ou desodorantes, em qualquer das suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com vistas a evitar a contaminação e a mistura de odores;

XVII - pessoal deverá ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos seus riscos, devendo estar bem capacitados em técnicas de limpeza;

XVIII - os armários para guarda de vasilhames e demais utensílios deverão ter portas e ser construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária;

XIX - deverão possuir câmaras frias, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com termômetro visível para as câmaras frias e balcões frigoríficos, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração;

XX - todo o equipamento e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos ou que possam entrar em contato com o alimento deverão ser confeccionados com material que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, não-absorventes, resistentes à corrosão, capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção, com superfícies lisas, sem frestas ou outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou que seja fonte de contaminação;

XXI - o vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos, ou superfícies que entrem em contato direto com os mesmos, não deverão conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo o padrão de água potável;

XXII - a água não potável que seja utilizada para a produção de vapor, refrigeração, para apagar incêndios e outros propósitos similares não relacionados com alimentos, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrosifonagem com as tubulações que conduzam água potável;

XXIII - nas áreas de manipulação de alimentos não poderá existir quaisquer atos anti-higiênicos que possam originar contaminação dos alimentos;

XXIV - atenderem as demais exigências deste Código no que lhes for aplicável.

Art. 186. Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada, observado o seguinte:

I - os edifícios e instalações deverão ser projetados de tal maneira que o seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições de higiênicas desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção até à obtenção do produto final;

II - as chaminés deverão conter dispositivos que evitem a eliminação de fuligem, partículas e outros detritos;

III - forno deverá estar situado a uma distância de 50 cm. de qualquer parede e sobre sua superfície superior só poderá ser colocada a estufa.

Art. 187. Todas as indústrias de alimentos deverão ter:

- I - recepção;
- II - depósito de matéria-prima;
- III - sala de manipulação;
- IV - sala ou área de embalagem e rotulagem;
- V - depósito de embalagem;
- VI - depósito de inflamáveis;
- VII - depósito de produto acabado;
- VIII - área de vendas ou expedição;
- IX - vestiário com instalações sanitárias completas;
- X - D.M.L;
- XI - sala de controle de qualidade.
- XII a critério da autoridade sanitária do município deverá ter no mínimo os requisitos dos incisos I, II, III e VIII deste artigo.

Art. 188. As câmaras frigoríficas deverão permitir a separação dos gêneros alimentícios segundo o tipo do alimento.

Art. 189. As casas que comercializam aves deverão ter piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, com declividade suficiente para o escoamento de águas residuais, provido de ralos, e as paredes, até altura mínima de 2 m., revestidas de material liso, resistente e impermeável.

§ 1º Nos locais, de que trata o *caput* deste artigo, não será permitida a matança ou preparo de aves.

§ 2º Os locais de venda de aves vivas não poderão ter comunicação direta com os de venda de aves abatidas.

Art. 190. Os estabelecimentos industriais e comerciais de carne e peixe deverão ter:

I - piso revestido com material resistente, liso, impermeável, anti-derrapante, com declividade que permita o rápido escoamento de águas residuais e provido de ralos;

II - paredes revestidas até a altura mínima de 2 m., com material resistente, liso e impermeável;

III - dependências e instalações destinadas à venda, separadas das utilizadas para outras finalidades;

IV - dependências isoladas para o preparo de alimentos com fins industriais;

V - abastecimento de água potável;

VI - vestiário e instalações sanitárias separados por sexo, mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral;

VII - câmara frigorífica, provida de antecâmara;

Art. 191. Os açougues deverão ter:

I - área mínima de 15 m², com largura mínima de 3 m.;

II - balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente.

Art. 192. Não será permitido nos açougues o preparo de produtos de carne.

Art. 193. As peixarias deverão ter:

- I - área de 15 m²;
- II - mesa ou balcão com tampa revestida de material liso, impermeável e resistente.

Art. 194. Não será permitido, nas peixarias, o preparo ou fabrico de conserva de peixe.

Art. 195. Caberá à autoridade sanitária conforme sua competência, fiscalizar e inspecionar os matadouros, públicos e privados, sob o ponto de vista higiênico-sanitário, observado o seguinte:

- I - os matadouros não deverão estar localizados em área urbana;
- II - todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidas em condições de higiene antes, durante e depois do abate;
- III - dispor de luz natural e artificial, bem como ventilação suficiente em toda dependência do matadouro;
- IV - pisos convenientemente impermeabilizados, com declividade, afim de facilitar o escoamento das águas servidas para a rede de esgoto, provido de ralo;
- V - paredes com altura mínima de 2 m., revestidas de material liso, impermeável e resistente;
- VI - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realize trabalho de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VII - dispor de rede de abastecimento de água potável, que atenda suficientemente todas as necessidades do estabelecimento;
- VIII - construir lagoa de estabilização, de acordo com as normas vigentes do órgão competente, para recebimento das águas servidas;
- IX - dispor de currais, com área proporcional ao gado existente;
- X - dispor de portas e demais aberturas teladas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;
- XI - não será permitida a permanência de animais domésticos no interior do estabelecimento;
- XII - não será permitida a presença de crianças menores de doze anos no interior do estabelecimento;

XIII - o pessoal que trabalha no estabelecimento deverá usar equipamento de proteção individual (E.P.I.);

XIV - todo resíduo sólido deverá ter destino adequado, sendo permitido o aterro sanitário, compostagem ou outro, a critério da autoridade sanitária;

XV - o matadouro deverá ter um médico-veterinário como responsável técnico.

CAPÍTULO XVIII

Do Controle do Comércio de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Correlatos

Art. 196. O controle sanitário e a fiscalização do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos deverá obedecer, além das normas contidas neste Código, à legislação federal.

Art. 197. O comércio, a dispensação, a representação ou distribuição e a importação ou exportação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos deverá ser exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art. 198. O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos, de que trata o presente Capítulo, deverá obedecer ao disposto no Capítulo XX e nas demais legislações vigentes.

CAPÍTULO XIX

Da Ordenação de Recursos Humanos para o Sistema Único de Saúde

Art. 199. A política de recursos humanos na área da saúde deverá ter como fundamento a valorização e o respeito ao trabalhador e deverá orientar-se no sentido de incentivar formação e qualificação profissional, de acordo com a legislação reguladora do S.U.S.

Art. 200. A formação de profissionais de saúde deverá ser ordenada de modo a se harmonizar com os objetivos do S.U.S. e a integrar os profissionais na estrutura dos serviços de saúde.

Art. 201. O Estado, por seus órgãos competentes, e em articulação com a União e os Municípios, ordenará a formação de recursos humanos para o S.U.S. através de:

I - análise das necessidades de novos cursos e ampliação de vagas para profissionais de nível médio e superior, submetida à aprovação do Conselho Municipal de Saúde;

II - institucionalização de programas de capacitação permanente de pessoal da equipe de saúde, em articulação com as instituições de ensino;

III - adequação dos profissionais às necessidades específicas que requeiram atenção especial;

IV - utilização da rede de serviços públicos como campo de aplicação para o ensino e a pesquisa em ciências da saúde, e o treinamento em serviço.

Art. 202 . Não será permitida a realização de acertos, por parte do paciente, de honorários ou quaisquer outras formas de pagamento pelos serviços profissionais de assistência à saúde, prestados a pacientes atendidos na rede do Sistema Único de Saúde - S.U.S.

CAPÍTULO XX **Do Licenciamento**

SEÇÃO I **Disposições Gerais**

Art. 203. Além das exigências contidas na legislação em vigor, os processos de licenciamento e renovação de licenciamento obedecerão ao disposto no presente Capítulo.

Art. 204. Os estabelecimentos que exerçam atividades de interesse à saúde somente poderão funcionar com licença de funcionamento expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 205. Os documentos necessários à emissão da licença citada no artigo anterior, além de outros considerados necessários pela autoridade sanitária, serão os seguintes:

I - requerimento padronizado da Secretaria da Saúde assinado pelo responsável técnico;

II - cópia do contrato social ou declaração de firma individual registrado na Junta Comercial, ou Estatuto, quando for o caso;

- III - Certificado de Regularidade Técnica, emitida pelo Conselho Regional respectivo;
- IV - declaração de responsabilidade técnica assinada pelo profissional, com o número do respectivo Conselho de Classe;
- V - cópia do CNPJ
- VI - quitação da taxa D.A.M (Documento de Arrecadação Municipal);
- VII - declaração das atividades executadas pelos diversos setores do estabelecimento;
- VIII - projeto arquitetônico, constando o corte, a fachada, a locação e a situação em duas cópias heliográficas, assinado por profissional habilitado e de acordo com a legislação federal em vigor, ou a critério da Vigilância Sanitária Municipal;
- IX - em caso de terceirização de algum serviço, anexar cópia do referido contrato;
- X - apresentação do CNPJ e contrato de alteração, nos casos em que houver mudança de endereço do estabelecimento.

Art. 206. A licença de funcionamento deverá ser renovada anualmente, observadas as determinações da Secretaria da Fazenda no que se refere ao ano fiscal.

Parágrafo único. A autoridade sanitária deverá conceder a renovação da licença no prazo de sessenta dias, no caso do estabelecimento atender às exigências regulamentares, caso contrário, determinará a adoção das providências cabíveis.

Art. 207. As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da Saúde Pública, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, assegurado o direito de defesa, em processo administrativo sanitário, instaurado pelo órgão sanitário.

Art. 208. Os estabelecimentos que deixarem de funcionar por mais de cento e vinte dias, sem comunicação ao órgão sanitário competente, deverão ter suas licenças canceladas.

Art. 209. Os estabelecimentos, solicitantes de licença de funcionamento que, após três visitas consecutivas da autoridade sanitária permanecerem fechados, deverão ter os respectivos processos indeferidos, fazendo-se necessário dar entrada em nova solicitação de licenciamento, instruída com nova documentação.

Art. 210. A transferência da propriedade e alteração da Razão Social ou do nome do estabelecimento não interromperá o prazo de validade

da licença, desde que haja comunicação das alterações e apresentação dos atos que as comprovem, para a devida averbação.

Art. 211. A mudança do estabelecimento para local diverso do previsto no licenciamento dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das normas exigidas para o licenciamento.

SEÇÃO II

Dos Serviços de Saúde

Art. 212. Para os serviços de saúde, além dos documentos exigidos no art. 205, serão necessários:

- I - declaração contendo relação dos profissionais de nível superior, com número dos respectivos Conselhos, assinada pelo responsável técnico;
- II - declaração do quantitativo de recursos humanos de nível médio e de nível fundamental, assinada pelo responsável técnico;
- III - laudo do exame colimétrico da água de consumo, realizado em laboratório oficial;
- IV - certificado de manutenção de combate à praga - ratos e insetos;
- V - declaração da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar existente com a relação dos componentes.

SEÇÃO VI

Das Indústrias

Art. 213. Além dos documentos exigidos no art. 205, serão necessários:

- I - manual de boas práticas de fabricação;
- II - comprovante do pagamento da taxa para coleta de exame bacteriológico e físico-químico da água do estabelecimento ou Declaração de Microempresa quando for necessário.

CAPÍTULO XXI

Da Vigilância Epidemiológica

Art. 214. Compreende-se como Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que visam à detecção, prevenção e tomada de medidas para o controle, eliminação ou erradicação de doenças e outros agravos à saúde,

assim como de seus fatores determinantes e/ou condicionantes, considerando para tanto o Decreto Sanitário Internacional, as recomendações da Organização Mundial de Saúde, e a legislação vigente do Sistema Único de Saúde - S.U.S.

Art. 215. Doenças ou agravos, de notificação compulsória, são aqueles que, por apresentarem magnitude, vulnerabilidade e/ou transcendência venham a ser considerados como eventos prioritários para o registro de sua ocorrência, acompanhamento e avaliação pelos órgãos públicos responsáveis pela saúde da população.

Art. 216. Deverão ser notificados os casos e óbitos suspeitos e confirmados de doenças ou agravos aos serviços de Vigilância Epidemiológica municipais e estadual por médicos e outros profissionais de saúde, sempre que:

I - seja exigido pelo Decreto Sanitário Internacional, especialmente:

- a) peste;
- b) cólera;
- c) febre amarela;
- d) varíola;

II - esteja sob a vigilância da Organização Mundial de Saúde, especialmente:

- a) paralisias flácidas agudas;
- b) sarampo;
- c) tétano neonatal;

III - seja exigida pela legislação federal vigente ou órgãos do Sistema Único de Saúde - S.U.S.

Art. 217. São agravos de notificação compulsória aos órgãos do S.U.S.:

- I - AIDS;
- II - cólera;
- III - coqueluche;
- IV - dengue;
- V - difteria;

meningites;	VI -	doença meningocócica e outras
	VII -	doença de chagas (casos agudos);
	VIII -	febre amarela;
	IX -	febre tifóide;
	X -	hanseníase;
	XI -	leishmaniose tegumentar;
	XII -	leishmaniose visceral;
	XIII -	oncocercose;
	XIV -	peste;
	XV -	poliomielite (paralisias agudas e flácidas);
	XVI -	raiva humana;
	XVII -	rubéola e síndrome da rubéola congênita;
	XVIII -	sarampo;
	XIX -	sífilis congênita;
	XX -	tétano acidental;
	XXI -	tétano neonatal;
	XXII -	tuberculose;
	XXIII -	varíola;
	XXIV -	hepatite viral;
	XXV -	esquistossomose;
	XXVI -	filariose;
	XXVII -	malária.

Art. 218. São agravos de notificação semanal aos órgãos do S.U.S.:

- I - acidentes com animais peçonhentos;
- II - atendimento anti-rábico humano;
- III - bócio;
- IV - câncer de colo uterino e de mama;
- V - cancro mole;
- VI - cisticercose humana;
- VII - condiloma acuminado;

- VIII - corrimento cervical e uretral (clamídea);
- IX - corrimento vaginal (tricomoníase, candidíase e gardinerella);
- X - desnutrição grave;
- XI - diabetes;
- XII - doença exantemáticas;
- XIII - doenças de arreicas agudas;
- XIV - donovanose;
- XV - gonorréia;
- XVI - hepatite crônica;
- XVII - hipertensão arterial;
- XVIII - intoxicação por agrotóxico;
- XIX - infecção puerperal;
- XX - intoxicação alimentar;
- XXI - leptospirose;
- XXII - linfogranuloma venéreo;
- XXIII - oftalmia gonocócica do recém-nascido;
- XXIV - parotidite;
- XXV - pneumocomiose;
- XXVI - sífilis congênita;
- XXVII - sífilis (recente, secundária, latente e tardia);
- XXVIII - toxoplasmose;
- XXIX - tracoma;
- XXX - tricomoníase;
- XXXI - uretrite não gonocócica;

XXXII - varicela.

Art. 219. São agravos e eventos de notificação mensal através de registros ou sistemas de informação específicos:

- I - óbitos gerais;
- II - neoplasmas malignas;
- III - acidentes do trabalho e doenças profissionais;
- IV - nascidos vivos.

Art. 220. Deverá haver notificação de epidemias mesmo que não seja decorrente de doença ou agravo de notificação compulsória de caso individual.

Art. 221. Deverá haver notificação de doenças e outros agravos que tenham interesse epidemiológico para o Estado e Município.

Art. 222. A notificação poderá ser feita pessoalmente, por telefone ou por outro meio qualquer, não prescindindo da notificação por escrito em nenhuma das situações.

Art. 223. As informações do Sistema de Vigilância Epidemiológica deverão ser sigilosas, ficando os profissionais de saúde do sistema público e privado, que pela natureza de suas atividades tenham conhecimento das informações das doenças de notificação compulsória, sujeitos às penalidades impostas pela quebra do segredo profissional.

Parágrafo único. Não constitui quebra do segredo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória à autoridade sanitária.

Art. 224. A ocorrência de zoonoses em animais deverá ser notificada imediatamente à autoridade sanitária, por médico-veterinário ou qualquer outra pessoa que tenha conhecimento da doença.

Parágrafo único. Os casos notificados por outras pessoas, que não o médico-veterinário, estarão sujeitos à confirmação por este profissional ou serviço competente, sendo considerado suspeito até então.

Art. 225. A autoridade sanitária poderá determinar a realização de exames e pesquisas que julgar necessário para o esclarecimento de qualquer caso suspeito de doenças de notificação compulsória ou agravo que ponha em risco a saúde da coletividade.

Parágrafo único. A recusa do doente, ou seu responsável, à execução dos exames e pesquisas poderá implicar na aplicação de penalidade nos termos do presente Código.

Art. 226. A notificação de doenças e outros agravos poderá ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatório para os profissionais de saúde e serviços de assistência à saúde.

Art. 227. Compete à autoridade sanitária determinar e coordenar, em caso confirmado ou suspeito de doença de notificação compulsória, a execução de medidas de controle e de profilaxia estabelecidas pelas normas do S.U.S.

Art. 228. O controle e a profilaxia das doenças de notificação compulsória e de outros agravos abrangerá as seguintes medidas gerais:

- | | |
|--------|--|
| I - | apreensão e sacrifício de animais; |
| II - | controle de reservatório de vetores; |
| III - | educação em saúde; |
| IV - | estudos epidemiológicos; |
| V - | imunoprofilaxia; |
| VI - | investigação epidemiológica de campo; |
| VII - | isolamento; |
| VIII - | notificação; |
| IX - | quimioprofilaxia; |
| X - | saneamento ambiental; |
| XI - | treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado; |
| XII - | vigilância sanitária de alimentos, medicamentos, e produtos biológicos - veículo de transmissão; |
| XIII - | outras que sejam necessárias em situações específicas. |

Art. 229. A autoridade sanitária poderá, na vigência de epidemias, promover a adoção de medidas de controle adequadas, podendo inclusive, solicitar a colaboração de outros setores de administração pública e/ou privada, quando julgar necessário.

Art. 230. Deverão ser dadas todas as facilidades de acesso a domicílios, locais de trabalho, escolas, internatos, hotéis e outros locais, no sentido de que a autoridade encarregada de realizar a investigação

epidemiológica possa identificar a fonte de infecção, os meios de transmissão e a ocorrência de casos secundários.

Art. 231. A autoridade sanitária poderá determinar, para os portadores e casos suspeitos de doenças de notificação compulsória e outros agravos, a aplicação de medidas de controle e/ou a interdição de atividades que ponham em risco a saúde da coletividade.

Art. 232. A autoridade sanitária poderá exigir o tratamento, bem como o isolamento hospitalar ou domiciliar, dos indivíduos acometidos por uma das doenças de notificação compulsória, como medida de proteção individual e coletiva.

I - sempre que possível o isolamento deverá ser mantido até que o doente deixe de eliminar o agente etiológico da doença de notificação compulsória;

II - quando a autoridade sanitária julgar indicado, o período de eliminação dos agentes etiológicos das doenças de notificação compulsória deverá ser verificado através dos resultados dos exames de laboratório.

Art. 233. Durante o período de isolamento, a autoridade sanitária deverá exigir a desinfecção de todo material ou substância que possa ser responsabilizada pela transmissão do agente etiológico das doenças transmissíveis, ou dos seus produtos tóxicos.

Art. 234. A autoridade sanitária poderá exigir, para os comunicantes das doenças de notificação compulsória, a adoção de medidas que visem a evitar a disseminação das mesmas.

Parágrafo único. O tempo de adoção destas medidas não poderá exceder o período máximo de incubação estabelecido para a doença considerada.

CAPÍTULO XXII

Dos Vetores, outros Animais e seus Reservatórios

Art. 235. A Secretaria da Saúde deverá colaborar com outros órgãos do Estado, da União, Prefeituras Municipais e organizações particulares, na execução das atividades de controle e, quando possível, de erradicação dos roedores prejudiciais à saúde, dos vetores biológicos ou mecânicos, dos moluscos hospedeiros intermediários e de outros animais responsáveis pela existência ou propagação de doenças, ou prejudiciais ao bem-estar das coletividades.

Parágrafo único. Cabe à Secretaria da Saúde, tendo em vista a frequência da doença, as possibilidades de epidemias, riscos de propagação a outras áreas, e às normas do S.U.S., estabelecer as prioridades no combate a estas espécies.

Art. 236. O combate aos vetores mecânicos, artrópodes e roedores prejudiciais à saúde, com vistas ao seu controle e, quando possível, à erradicação, será de responsabilidade dos Gestores Municipais e dos componentes da comunidade.

Parágrafo único. Excetuadas as situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, caberá à Secretaria da Saúde dar orientação técnica aos Gestores Municipais e a outros órgãos envolvidos no combate a estes animais.

Art. 237. O pessoal da execução das atividades de combate, tendo em vista o controle e, se possível, a erradicação das espécies responsáveis pela existência ou propagação de doenças, deverá ter acesso facilitado às áreas de trabalho e receber toda colaboração das autoridades locais e dos proprietários dos imóveis.

Art. 238. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja seu uso ou finalidades, deverão tomar as medidas indicadas pelas autoridades sanitárias competentes, no sentido de mantê-los livres de roedores, vetores e de outros animais prejudiciais à saúde da coletividade.

Art. 239. A execução de trabalhos com vistas ao combate a vetores biológicos e moluscos hospedeiros intermediários, deverá ser de competência dos Gestores Municipais, juntamente com os setores responsável pelo agravo, os quais deverão:

- I - localizar, delimitar e cadastrar os focos locais favoráveis à proliferação;
- II - eliminar os focos e realizar prospecção periódica nos locais favoráveis à proliferação e ao refúgio.

Art. 240. Os proprietários ou locatários das edificações, terrenos e áreas anexas, serão responsáveis pelas condições de limpeza e deverão

destruir os focos existentes, bem como tornar estes locais desfavoráveis à proliferação ou refúgio dos artrópodes ou moluscos.

Art.241 . Tendo em vista a saúde da população, não será permitido o livre trânsito ou a permanência de animais nos logradouros e prédios públicos, mercados, feiras, praças, praias, piscinas, estabelecimentos hospitalares, escolares, clubes recreativos e esportivos, casas comerciais e estabelecimentos industriais, bem como em *halls*, escadas, elevadores, patamares e área de uso em comum de edifícios.

Parágrafo único. Excetua-se da proibição descrita neste artigo, os estabelecimentos legais e adequadamente instalados para a criação, venda, exposição, competição e tratamento de animais, e os abatedouros.

Art. 242. Não será permitido conduzir animais em veículos de aluguel, coletivo ou não, destinados ao transporte de passageiros, salvo em compartimento específico, adequado, isolado e independente.

Art. 243. Será permitida a presença de cães na via pública, desde que acorrentados, vacinados e conduzidos por responsável ou seus respectivos donos.

Art. 244. Compete ao Gestor Municipal, juntamente com a autoridade sanitária a apreensão e o sacrifício de qualquer animal, independentemente do seu estado de saúde, tendo em vista o controle das zoonoses e a proteção da saúde da coletividade.

Parágrafo único. Na condição prevista neste artigo, não poderá haver reclamação nem ser exigida indenização à autoridade sanitária.

CAPÍTULO XXIII **Da Informação**

Art. 245. O Gestor Municipal do S.U.S. organizará, em articulação com o Gestor Estadual, o Sistema Estadual de Informações em Saúde, abrangendo dados epidemiológicos, de gerenciamento, de prestação e de avaliação de serviços, em consonância com instruções normativas do S.U.S.

Parágrafo único. Os órgãos e entidades públicas e privadas, de qualquer natureza, participantes ou não do S.U.S., deverão fornecer dados e informações à direção estadual, na forma por esta solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística, de atividades e de elaboração de informações de saúde.

Art. 246. A autoridade sanitária terá livre acesso aos ambientes de trabalho, públicos e privados, portos, aeroportos, embarcações e veículos de qualquer natureza, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Parágrafo único. Será facultativo ao fiscal, ou inspetor da vigilância, documentar a fiscalização utilizando meios audio-visuais, que poderão ser anexados ao relatório da inspeção.

Art. 247. A autoridade sanitária, quando julgar necessário pode, mediante critérios epidemiológicos, solicitar a realização de exames clínicos laboratoriais para diagnóstico da saúde dos trabalhadores.

Art. 248. A organização do trabalho deverá adequar-se às condições psico-fisiológicas dos trabalhadores.

Art. 249. O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e equipamentos usados nessas operações deverão obedecer aos critérios estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, que preservem a saúde do trabalhador em consonância com a legislação vigente.

Art. 250. A autoridade sanitária terá a prerrogativa de exigir o cumprimento das Normas Técnicas relativas à defesa da saúde dos trabalhadores.

§ 1º Em caráter complementar, ou na ausência de Normas Técnicas Especiais, a autoridade sanitária terá a prerrogativa de adotar normas, regulamentos, preceitos e recomendações de organismos nacionais e internacionais referentes à proteção à saúde dos trabalhadores, inclusive as específicas do Ministério do Trabalho.

§ 2º O cumprimento dos preceitos dispostos no presente Código não desobriga ao atendimento dos demais diplomas legais referentes à Vigilância em Saúde do Trabalhador.

§ 3º Normas Técnicas Especiais regulamentarão os casos omissos.

CAPÍTULO XXIV **Das Infrações e das Penalidades**

Art. 251. Sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto;

- | | |
|--------|---|
| IV - | inutilização de produto; |
| V - | interdição de produto; |
| VI - | suspensão de vendas e/ou fabricação de produto; |
| VII - | cancelamento de registro de produto; |
| VIII - | interdição parcial ou total do estabelecimento; |
| IX - | proibição de propaganda; |
| X - | cancelamento de autorização para funcionamento de empresa; |
| XI - | cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento. |

Art. 252. As multas serão aplicadas de acordo com a Lei Federal nº 6.437, de 20.08.77, alterada pela Lei Federal nº 7.967, de 22.12.89, e legislação que disciplina a matéria, ou outra legislação que altere ou modifique os diplomas legais citados.

Art. 253. São infrações sanitárias, além das previstas no art. 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20.08.77:

I - desrespeitar ou desacatar servidor competente, no exercício da fiscalização da legislação sanitária, ou na adoção de medida sanitária cautelar - **Pena:** multa;

II - instalar ou fazer funcionar, sem licença sanitária emitida pelo órgão sanitário competente, estabelecimento industrial, comercial ou de prestação de serviços - **Pena:** advertência, interdição, rescisão de contrato e/ou multa;

III - deixar de observar as normas de biosegurança e controle de infecções hospitalares e/ou ambulatoriais estipuladas na legislação sanitária vigente - **Pena:** advertência, interdição, rescisão de contrato, cassação da licença sanitária e/ou multa;

IV - comercializar ou armazenar com finalidade de venda, produtos sujeitos ao controle sanitário destinados exclusivamente à distribuição gratuita - **Pena:** advertência, apreensão do produto, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa;

V - deixar de fornecer à autoridade sanitária dados de interesse à saúde sobre serviços, matérias-primas, substâncias utilizadas, processos produtivos, produtos e subprodutos utilizados - **Pena:** advertência, apreensão ou inutilização do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição, cancelamento do registro do produto, cassação da licença sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

VI - contrariar normas legais com relação ao controle da poluição e contaminação no ar, do solo e da água, bem como da poluição sonora com evidências de prejuízo à saúde pública - **Pena:** advertência, pena educativa, interdição e/ou multa;

VII - manter, em estabelecimento sujeito a controle e fiscalização sanitária, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e produtos de interesse à saúde, ou que comprometa a higiene do local - **Pena:** advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cassação da licença sanitária e/ou multa;

VIII - deixar de notificar epidemia de qualquer doença ou outro agravo à saúde mesmo que não sejam de notificação obrigatória - **Pena:** advertência, pena educativa e/ou multa;

IX - reciclar e/ou reutilizar resíduos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde. - **Pena:** advertência, interdição, rescisão do contrato e /ou multa;

X - manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador. - **Pena:** advertência, interdição e/ou multa;

XI - construir obras sem os padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador - **Pena:** advertência, interdição e/ou multa;

XII - distribuir água que não atenda a padrões de potabilidade vigentes, ou sem controle de qualidade, ou sem divulgação adequada de informações sobre a mesma ao consumidor - **Pena:** advertência, interdição, contrapropaganda e/ou multa;

XIII - deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produtos de interesse à saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, utensílios e funcionários - **Pena:** advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa;

XIV - dispensar medicamentos, através de via postal, sem autorização da autoridade sanitária competente - **Pena:** apreensão ou inutilização do produto, cassação da licença sanitária, interdição e/ou multa.

CAPÍTULO XXV

Do Processo Administrativo Sanitário

SEÇÃO I

Da Instauração, Instrução e Julgamento do Processo Sanitário

Art. 254. As infrações sanitárias serão apuradas de acordo com o rito previsto na Lei Federal nº 6.437, de 20.08.77, ou legislação que a substitua, e ainda, de acordo com o disposto no presente Código.

Art. 255. O processo sanitário instaurado pelo servidor autuante, após regularmente instruído, deverá ser encaminhado à chefia imediata, para parecer prévio, e em seguida, ao setor jurídico, para as providências de praxe, e emissão de parecer conclusivo.

Art. 256. Concluída a fase de instrução, o setor jurídico deverá encaminhar o processo sanitário à autoridade competente, para julgamento.

Art. 257. Quando a infração constituir obrigação de fazer, o infrator deverá ser notificado para cumprir a obrigação no prazo de trinta dias.

Parágrafo único. Excepcionalmente, em razão do interesse público, poderá a autoridade julgadora, em despacho fundamentado, reduzir ou aumentar o prazo previsto no *caput* deste artigo.

Art. 258. A desobediência à determinação contida na notificação referida no artigo anterior, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 259. Na hipótese de risco iminente, o servidor autuante deverá adotar as medidas cautelares a seu cargo, lavrando o respectivo auto de interdição total ou parcial do produto, estabelecimento ou obra, no qual constará a demonstração clara e concisa do risco a ser afastado.

Art. 260. Quando aplicada a pena de multa, o infrator deverá ser notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-se à conta da repartição fazendária do município, conforme a jurisdição administrativa em que ocorra o processo.

SEÇÃO II

Dos Recursos

Art. 261. Os recursos terão efeito devolutivo, ressalvado o disposto na Lei Federal nº 6.437/77, que disciplina a matéria, e legislação posterior, ou outra legislação que altere ou modifique os diplomas legais citados.

CAPÍTULO XXVI

Das Disposições Gerais e Finais

Art. 262. A Secretaria Municipal de Saúde, dentro dos seus objetivos de aprimoramento e constante atualização das técnicas de trabalho, deverá

realizar ou auxiliar pesquisas em alto padrão operacional, assegurando aos profissionais a atualização nas respectivas especialidades.

Art. 263. É dever de todo servidor da Secretaria Municipal de Saúde, fazer a educação sanitária.

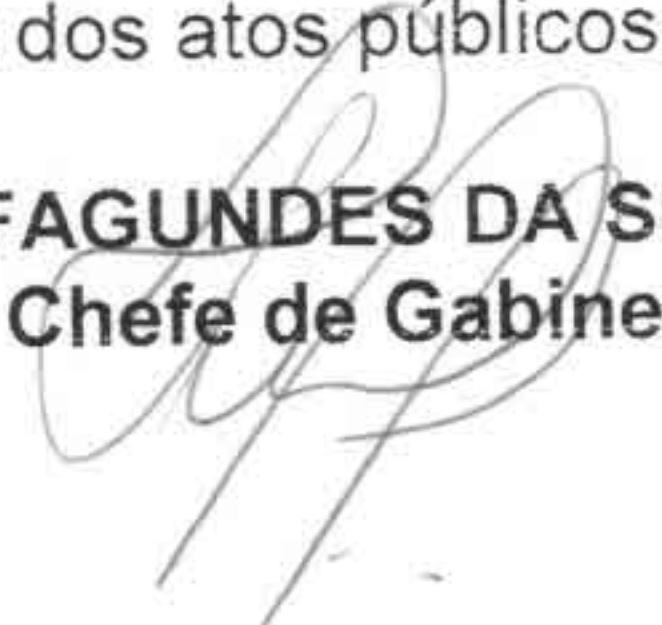
Art. 264. Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE TALISMÃ, Estado do Tocantins, aos sete dias do mês de **NOVEMBRO** do ano de dois mil e doze (07/11/2012).


MIRIAM SALVADOR COSTA RIBEIRO
Prefeita Municipal

CERTIDÃO:

"Certificamos para os devidos fins legais, que cópias da presente Lei (LM nº 488/2012, de 07/11/2012) foram devidamente publicadas no mural de avisos da Prefeitura, Câmara Municipal e ainda em diversos lugares da cidade para o conhecimento público na presente data" (art. 37 caput da C/F – princípio da publicidade dos atos públicos).


SILVANO FAGUNDES DA SILVA
Secretário Chefe de Gabinete