

LEI Nº 3237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE
ITUIUTABA-MG E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este código institui normas de ação capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde da população de Ituiutaba e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção de serviços de interesse da saúde, visando garantir o bem estar do cidadão e da coletividade, contribuindo para a melhoria de sua qualidade de vida.

Art. 2º - Deverá o poder Público Municipal, enquanto representante da sociedade, cumprir sua função primordial de defesa da cidadania, dos direitos dos cidadãos, no papel indelegável do poder de polícia preventiva, constituída pela Vigilância Sanitária, na verificação, educação sanitária e fiscalização do controle de qualidade dos produtos, produtores, serviços e prestadores, sejam eles de natureza pública ou privada, exigindo destes a qualidade requerida para a finalidade a que eles se propõem e a satisfação do consumidor, usuário, cidadão, prioritariamente com o caráter preventivo, sem prejuízo dos serviços assistenciais.

Art. 3º - O município é a unidade federativa mais próxima da realidade do cidadão, e compete a ele não somente executar, no âmbito do Sistema Único de Saúde, serviços de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, saúde do

000055
Plen

trabalhador e saneamento básico, mas também legislar sobre assuntos de interesse local e complementar a legislação federal e estadual, no que couber.

Art. 4º - Toda matéria relacionada a produtos, a serviços e a estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde no âmbito do município de Ituiutaba, reger-se-á pelas disposições contidas nesta lei e na sua regulamentação.

TÍTULO II

DAS ATRIBUIÇÕES E DAS COMPETÊNCIAS

CAPÍTULO II

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 5º - São atribuições que o Município exercerá em seu âmbito administrativo:

I - participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

II - definir as instâncias e mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de saúde;

III - acompanhar, avaliar e divulgar indicadores do nível de saúde da população e das condições ambientais;

IV - organizar e coordenar o sistema de informações em saúde;

V - elaborar normas técnicas e estabelecer padrões de qualidade e parâmetros de custos que caracterizam a assistência de saúde;

VI - elaborar normas técnicas e estabelecer padrões de qualidade para a promoção da saúde do trabalhador;

VII - elaborar e atualizar periodicamente o respectivo Plano de Saúde;

00057
VIII - participar na formulação e na execução da política de formação e desenvolvimentos de recursos humanos para a saúde;

IX - elaborar normas para regular os serviços privados de saúde, tendo em vista a sua relevância pública;

X - propor a celebração de convênios, acordos e protocolos relativos à saúde, saneamento e meio ambiente;

XI - elaborar normas técnico-científicas de promoção, proteção e recuperação da saúde;

XII - promover a articulação com os órgãos de fiscalização do exercício profissional e outras entidades representativas da sociedade civil, para a definição e controle dos padrões éticos para a pesquisa, ações e serviços de saúde;

XIII - promover a articulação da política e dos planos de saúde;

XIV - realizar pesquisas e estudos na área de saúde;

XV - definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização inerentes ao poder de polícia sanitária;

XVI - fomentar, coordenar e executar programas e projetos estratégicos e de atendimento emergencial ;

XVII - garantir a participação da comunidade na formulação e controle da execução das políticas de saúde através dos Conselhos de Saúde;

XVIII - garantir à população o acesso às informações de interesse à saúde;

XIX - requisitar bens e serviços, tanto de pessoas físicas como de jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes do perigo iminente, de calamidade pública ou de irrupção de epidemias;

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA

0005-

Handwritten signature

Art. 6º - À direção municipal do Sistema Único de Saúde compete:

I - executar a política de saúde no âmbito municipal;
II - planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e serviço de saúde, gerir e executar os serviços públicos de saúde, preservando a moralidade administrativa;

III - participar do planejamento, programação e organização de rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde, em articulação com sua direção estadual;

IV - participar da execução, controle e avaliação das ações referentes às condições e aos ambientes de trabalho;

V - executar serviços:

- a) de vigilância epidemiológica;
- b) de vigilância sanitária;
- c) de alimentação e nutrição;
- d) de saneamento básico;
- e) de saúde do trabalhador; e
- f) de assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica;

VI - executar, no âmbito municipal, a política de insumos e equipamentos para a saúde;

VII - colaborar na fiscalização das agressões ao meio ambiente, que tenham repercussão sobre a saúde humana, e atuar junto aos órgãos municipais, estaduais e federais competentes para controlá-los;

VIII - formar consórcios administrativos intermunicipais, nos termos da lei;

IX - gerir laboratórios públicos de saúde e hemocentros;

X - colaborar com a União e com o Estado na execução da vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras;

00058
XI - celebrar contratos e convênios com entidades prestadoras de serviços privados de saúde, quando houver insuficiência nos serviços públicos de forma a assegurar a plena cobertura à população bem como controlar e avaliar sua execução, observada a legislação federal e estadual em vigor;

XII - controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde verificando o cumprimento dos princípios éticos e normas técnicas do Sistema Único de Saúde;

XIII - normatizar, suplementarmente, as ações e serviços de saúde no seu âmbito de ação.

TÍTULO III

DA ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 7º - Para os fins deste regulamento considera-se de assistência à saúde aquelas ações, relacionadas à saúde, prestadas nos estabelecimentos previstos nesta lei, destinados precipuamente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, diagnosticar e tratar precocemente as doenças que acometam o indivíduo, limitar os danos por elas causados e, reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada, englobando, inclusive, as ações de alimentação, nutrição e de assistência farmacêutica e terapêutica integral.

Art. 8º - O Sistema Único de Saúde do município e, complementarmente, do Estado, prestará assistência individual e coletiva à população através de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, garantindo acesso igualitário, universal e gratuito em todos os níveis de atendimento, utilizando, inclusive, práticas assistenciais e terapêuticas alternativas.

Art. 9º - O município poderá constituir consórcios para desenvolver as ações e os serviços de saúde que lhe correspondam, respeitadas as disposições legais vigentes.

TÍTULO IV

500059

DA SAÚDE COLETIVA

Art. 10 - Entende-se por saúde coletiva o conjunto de ações intregadas e articuladas, em caráter genérico, de proteção, promoção, preservação da saúde, dirigidas à população, englobando as ações de vigilância epidemiológica, de vigilância sanitária, de saúde do trabalhador, de controle de zoonoses, de meio ambiente, de saneamento básico e outras ações estratégicas.

TÍTULO V

DOS DIREITOS BÁSICOS DOS USUÁRIOS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 11 - São direitos básicos dos usuários:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços consideradas nocivas ou perigosas;

II - a educação, divulgação e informação sobre os produtos, produtores, serviços, prestadores de serviço, e meio ambiente, incluindo o de trabalho, bem como os riscos a que estão expostos;

III - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva no fornecimento de produtos e serviços;

IV - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais, através da adoção de práticas que evitem ou eliminem os riscos à sua saúde;

000060 [Handwritten mark]

V - o acesso universal, igualitário e gratuito aos serviços de saúde, públicos ou privados, conveniados e contratados, para a promoção, proteção e recuperação de sua saúde;

VI - a adequada e eficaz prestação de serviços públicos em geral;

VII - a informação sobre a sua saúde, bem como dos órgãos públicos, as informações de seu interesse particular, ou de interesse coletivo ou geral, sob pena de responsabilidade, ressalvadas aquelas cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado;

VIII - a preservação da autonomia pessoal na defesa de sua integralidade física e moral;

IX - a um meio ambiente saudável, incluindo o de trabalho.

TÍTULO VI

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 12 - A vigilância epidemiológica é um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e agravos.

Art. 13 - Constituem ações de vigilância epidemiológica, dentre outras:

I - avaliar através da metodologia de análise de risco e indicadores adequados as diferentes situações epidemiológicas e normatizar ações específicas para cada realidade;

000061

II - elaborar plano de necessidade e cronograma de distribuição de quimioterápicos, vacinas e soros, baseado nas programações estaduais, mantendo-os em quantidade e condições de estocagem ideais, bem como suprir os insumos para diagnóstico;

III - realizar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos necessários, bem como programação e avaliação das medidas de controle de doenças e de situações de agravos à saúde;

IV - viabilizar a implementação e coordenar o sistema de vigilância epidemiológica, estabelecendo fluxo de informações definido, com elaboração e análise permanente de seus indicadores;

V - implantar e estimular a notificação e fomentar a busca ativa;

VI - promover atualização de recursos humanos de vigilância epidemiológica;

VII - vacinar a população contra doenças imunopreveníveis através de estratégias de rotina e campanhas, nos casos previstos em normas e em articulação com outros órgãos.

Art.14 - São de notificação compulsória, positiva ou negativa, ao Sistema Único de Saúde os casos suspeitos ou confirmados de:

I - doenças que podem requerer medidas de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;

II - doenças e agravos previstos pelo Ministério da Saúde;

III - doenças constantes de relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, a ser atualizada periodicamente, obedecida a legislação federal.

Art. 15 - É dever de todo cidadão comunicar a autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou

presumível, de casos de doenças transmissíveis nos termos do artigo anterior.

Art. 16 - É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, prioritariamente, por:

I - médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por hospitais ou estabelecimentos congêneres, organizações para-hospitalares e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, farmacêuticos-bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos de ensino, creches, locais de trabalho ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos e institutos médico-legais;

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

Parágrafo Único - O Cartório de Registro Civil, que registrar o óbito por moléstia transmissível, deverá comunicar o fato, dentro de 24 horas, à autoridade sanitária local, que verificará se o caso foi notificado nos termos deste regulamento.

Art. 17 - A inclusão de doenças ou agravos à saúde no elenco das doenças de notificação compulsória no município, os procedimentos, formulários e fluxos de

000063

Quin

informações necessários para este fim, bem como as instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença constarão em normas técnicas especiais.

Art. 18 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder a investigação epidemiológica pertinente para a elucidação do diagnóstico e avaliação do comportamento da doença ou agravo à saúde na população sob risco.

§ 1º - A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir a coleta de material para exames complementares.

Art. 19 - Em decorrência dos resultados, parciais ou finais, das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior e seus parágrafos, a autoridade sanitária fica obrigada a adotar, prontamente, as medidas de controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

TÍTULO VII

DO CONTROLE DE ZONOSSES

Art. 20 - Entende-se por controle de zoonoses, para efeito desta lei, o conjunto de ações que visam eliminar, diminuir ou prevenir os riscos e agravos à saúde provocados

por vetores, animais, reservatórios (vertebrados e invertebrados) e animais sinantrópicos.

Parágrafo Único - Para efeito desta lei, entende-se:

I - por zoonoses, as doenças transmissíveis, comuns aos homens e animais;

II - por doenças transmitidas por vetores, aquelas transmitidas ao homem através de seres vivos que veiculam o agente infeccioso, tendo ou não os animais como reservatório;

III - por animais sinantrópicos, aqueles que indesejavelmente coabitam com o homem, no domicílio ou peridomicílio, tais como roedores, baratas, escorpiões, moscas, pernilongos, pulgas e outros.

Art. 21 - O serviço de zoonose no município de Ituiutaba será estruturado dentro dos princípios do Sistema Único de Saúde e obedecerá ainda as seguintes diretrizes:

I - definição e utilização de critérios epidemiológicos e epizootiológicos para a organização dos serviços de controle e diagnóstico das zoonoses;

II - planejamento das ações de forma ordenada e coerente;

III - desenvolvimento de ações de combate e/ou controle de vetores, reservatórios (vertebrados e invertebrados) e animais sinantrópicos e agravos de forma integrada com a vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, saneamento, meio ambiente, educação, comunicação social, saúde do trabalhador, ressaltando o caráter de complementariedade do combate químico;

IV - Salário compatível ao cargo.

Art. 22 - São ações de controle de zoonoses, dentre outras:

I - planejar, normatizar, coordenar, acompanhar, avaliar e executar as ações de controle de zoonoses;

II - analisar o comportamento das zoonoses, doenças ou agravos causados por vetores, reservatórios e animais

sinantrópicos, traçando tendências de forma a subsidiar o planejamento estratégico;

III - analisar o impacto das ações desenvolvidas, das metodologias empregadas e das tecnologias incorporadas;

IV - promover a capacitação de recursos humanos e o desenvolvimento de pesquisas na área de zoonoses;

V - integrar-se com o Sistema de Informação do Sistema Único de Saúde para a manutenção de banco de dados, produção e difusão de informações;

VI - prover Laboratório de Referência em zoonose;

VII - organizar os serviços de zoonoses garantindo o fácil acesso da população aos serviços e às informações.

Art. 23 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

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

Art. 24 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de dejetos por eles deixados.

Parágrafo Único - Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu animal permanentemente imunizado contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias, devidamente documentado.

Art. 25 - Todo cão, gato, macaco, ou qualquer animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono será considerado vadio e passível de captura por parte do Centro de Controle de Zoonoses.

§1º - os animais mencionados neste artigo, uma vez capturados, serão conduzidos para o canil municipal ou para outro local à critério do Centro de Controle de Zoonoses, e poderão sofrer as seguintes destinações:

I - resgate, no prazo de 05(cinco) dias a contar da data da apreensão;

II - leilão em hasta pública;

III - adoção por terceiros;

IV - doação;

V - sacrifício.

§2º - será cobrada dos proprietários de animais resgatados dentro do prazo, as despesas de manutenção dos mesmos, e estes animais só serão liberados após imunização contra raiva animal.

Art. 26 - Os animais encontrados em vias públicas e considerados perigosos e/ou agressores em potencial poderão ser sacrificados no local, após preenchimento de auto de constatação lavrado por veterinário e na presença de 02(duas) testemunhas.

Art. 27 - Os cães ao serem conduzidos em vias públicas por seus donos ou condutores, deverão estar devidamente presos em coleiras, se o cão for de índole agressiva, deverá portar açaimo, evitando assim os possíveis ataques aos transeuntes.

Parágrafo Único - Em caso de ocorrer agressão a terceiros, pelo animal, por negligência do dono, ficará o mesmo responsável por todos os danos causados.

Art. 28 - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissível ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos ao centro de controle de zoonoses para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do veterinário.

Art. 29 - A juízo do Centro de Controle de Zoonoses a prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário desde que este ofereça condições adequadas de

000067

segurança para tal, ficando ainda o proprietário do animal, responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente o Centro de Controle de Zoonoses qualquer alteração de comportamento ou morte do animal.

Art. 30 - Deverá o Centro de Controle de Zoonoses ser comunicado imediatamente, pelos profissionais de hospitais veterinários públicos ou privados, assim como de clínicas veterinárias, caso haja suspeita ou constatação da existência de qualquer doença de animais considerada potencialmente transmissível ao homem, principalmente a raiva, leishmaniose, leptospirose, cisticercose e toxoplasmose.

Art. 31 - Os animais que deixarem de ser desejados por seus proprietários poderão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável e não poderão ser abandonados.

Art. 32 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária quando do exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele quanto à adoção de medidas sanitárias que visem à preservação das doenças transmissíveis e sua disseminação.

Parágrafo Único - As medidas de que trata o caput deste artigo compreendem, dentre outras, a execução de provas sorológicas, apreensão e o sacrifício de animais considerados perigosos à saúde pela autoridade sanitária.

Art. 33 - Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver.

Parágrafo Único - No caso de suspeita comprovada de morte por doença grave, o cadáver do animal deverá ser encaminhado ao centro de controle de zoonoses.

Art. 34 - É proibido manter animais domésticos em locais que coloquem em risco o controle da sanidade dos

100063

alimentos e outros produtos de interesse à saúde ou comprometam a higiene e limpeza do local.

Parágrafo Único - O não cumprimento da notificação prevista neste artigo implicará multa igual a 50 UFIRs e em caso de reincidência, na apreensão sumária dos animais.

Art. 35 - Os criatórios (viveiros, canis, galinheiros, etc) deverão ser mantidos dentro de um padrão de higiene e limpeza compatíveis, evitando-se, desta maneira, a proliferação de insetos nocivos, odores desagradáveis e ruídos incômodos.

Art. 36 - O número de animais dentro de cada criatório deve ser proporcional ao tamanho das instalações, não sendo permitida a aglomeração de animais que possam causar insalubridade e incômodo para os vizinhos, proprietários, bem como para os animais.

Art. 37 - Fica proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população, excetuando-se os circos ou similares desde que atendam às normas deste código sanitário.

§ 1º - a proibição do presente artigo é extensiva a divertimentos públicos com animais açulados uns contra os outros, mesmo em lugares particularmente a eles destinados.

§ 2º - aos circos e parques de diversões poderá ser exigida a apresentação de atestado de vacinação anti-rábica dos carnívoros e primatas, bem como um atestado de sanidade passado por veterinário da rede pública da origem.

Art. 38 - A criação de animais considerados silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e IBAMA, devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Art. 39 - É proibido manter, em pátios particulares, nas áreas urbana e de expansão urbana deste município, bovinos, suínos, caprinos e ovinos destinados ao abate.

Art. 40 - É vedada a criação de abelhas, equinos, muares, bovinos, caprinos, ovinos e suínos na área urbana deste município.

Parágrafo Único - os proprietários de sevas atualmente existentes nas áreas especificadas no presente artigo, terão o prazo improrrogável de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação deste Código, para a remoção dos animais.

Art. 41 - É proibido criar pombos nos forros das residências e alimentá-los quando os mesmos viverem livres em vias públicas.

Parágrafo Único - Excetuam-se deste artigo os criatórios particulares e profissionais - esportivos, de espécies em extinção, observando-se a legislação federal específica.

Art. 42 - Todo proprietário, arrendatário ou inquilino de casa, sítio, chácaras e de terrenos, cultivados ou não, dentro dos limites do município, é obrigado a extinguir os formigueiros, e cupinzeiros existentes dentro de sua propriedade, assim como os focos de insetos nocivos.

Art. 43 - Verificada, pela fiscalização municipal do setor, a existência de formigueiro ou focos de insetos nocivos, será feita a notificação ao proprietário do terreno onde os mesmos estiverem localizados, para no prazo de 15(quinze) dias se proceder ao extermínio.

Art. 44 - O Centro de Controle de Zoonoses, com o fim de promover a erradicação de animais transmissores de doenças, poderá realizar, periodicamente, medidas de controle nos prédios situados no município, segundo critério técnico.

§ 1º - os serviços a que se refere o presente artigo poderão abranger áreas ou regiões suspeitas, ou, notadamente, infestadas.

§ 2º - as medidas de controle serão, sempre que necessário e possível, executadas em convênio com órgãos de saúde do Estado e da União.

Art. 45 - Fica expressamente proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados de uso coletivo tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais e industriais, estabelecimentos escolares e de saúde, piscinas e similares.

Parágrafo Único - Excetuam-se os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente instalados, destinados à criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 46- Os estabelecimentos que comercializem ou estoquem pneumáticos e outros materiais e equipamentos considerados passíveis de albergar coleções líquidas, deverão mantê-los permanentemente enxutos daquelas coleções originadas ou não pelas chuvas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 47 - Nas obras de construção civil é obrigatório a drenagem permanente de coleções líquidas, originárias ou não pelas chuvas impedindo, igualmente, a proliferação de mosquitos.

Art. 48 - A coordenação do Centro de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde deverá ser, necessariamente exercida por profissional de nível superior, e seus agentes possuir, pelo menos, o equivalente à 8ª série do 1º grau.

Art. 49 - A Prefeitura do Município de Ituiutaba não responde por indenização nos casos de

- I - dano ou óbito do animal apreendido;
- II - eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato ou apreensão;

Art. 50 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I - prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

II - preservar a saúde da população mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da Saúde Pública Veterinária;

III - prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;

IV - preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando danos ou incômodos causados por animais.

TÍTULO VIII

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 51 - A saúde do trabalhador é um conjunto de atividades que se destina à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho.

Parágrafo Único - as ações na área de saúde do trabalhador prevista neste Código compreendem o meio urbano e o meio rural.

Art. 52 - São ações na área de saúde do trabalhador, dentre outras:

000072

I - elaborar normas técnicas relacionadas à saúde do trabalhador, inclusive as relativas ao ambiente e organização do trabalho;

II - estabelecer, suplementarmente, normas , e executar ações preventivas e de recuperação da saúde do trabalhador;

III - informar aos trabalhadores e respectivos sindicatos sobre o risco e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

IV - garantir a participação dos trabalhadores e suas respectivas representações sindicais no planejamento, avaliação e controle das ações de saúde do trabalhador;

V - estimular e participar, no âmbito de competência do Sistema Único de Saúde, em estudos, pesquisas, avaliação e controle dos riscos e agravos potenciais à saúde existentes no processo de trabalho;

VI - utilizar parâmetros epidemiológicos como instrumento básico para a definição de prioridades na alocação de recursos e orientação programática, bem como priorizar formação de recursos humanos na área;

VII - executar as ações de vigilância e fiscalização dos locais de trabalho, exigindo que o empregador tome medidas de eliminação e/ou controle dos riscos à saúde e segurança dos trabalhadores;

VIII - utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentados em normas técnicas especiais;

IX - estabelecer, suplementarmente, normas e executar ações preventivas e de recuperação da saúde do trabalhador;

X - fazer o controle e avaliação das condições dos ambientes de trabalho novos ou processos em operação, promovendo o cumprimento das normas de segurança e saúde do trabalhador, impondo penalidades cabíveis pelo descumprimento destas;

XI - garantir ao trabalhador a recusa ao trabalho, em condições de risco grave ou iminente;

XII - exigir das empresas as informações necessárias para avaliação dos riscos dos ambientes e processos de trabalho e notificação de acidentes de trabalho, doenças profissionais e outros agravos à saúde relacionados com o processo de trabalho.

Art. 53 - Dentre outras obrigações no âmbito da saúde pública, referentes à saúde do trabalhador, cabe ao Sistema Único de Saúde a normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, destinação final de resíduos e manuseio de substâncias e produtos, de máquinas e equipamentos no processo de trabalho.

Art. 54- Além do estabelecido na legislação própria, o empregador deve:

I - oferecer condições de segurança e organização do trabalho de forma a preservar a saúde do trabalhador;

II - permitir e facilitar o acesso da autoridade sanitária nos locais de trabalho fornecendo as informações e dados quando solicitados;

III - manter programas regulares de controle de saúde para seus trabalhadores, aprovados pela autoridade sanitária competente;

IV - manter os trabalhadores, a nível de cada empresa e sua representação sindical, informados sobre os riscos aos quais estão expostos, bem como as recomendações para a sua eliminação e/ou controle;

V - em caso de situação de riscos não conhecidos, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem a esclarecê-las, eliminá-las ou controlá-las;

VI - permitir a entrada da representação dos trabalhadores junto com a fiscalização;

VII - em situação de risco grave e eminente no local de trabalho, paralisar as atividades garantindo o direito dos trabalhadores.

Art. 55 - As condições ambientais relativas aos riscos à saúde do trabalhador tais como agentes físicos, químicos, biológicos, mecânicos e ergonômicos de interesse da saúde obedecerão à legislação vigente e normas técnicas especiais.

Art. 56 - Para avaliação da exposição dos riscos do processo de trabalho, poderão ser utilizados parâmetros preconizados por entidades nacionais e internacionais de notório saber e idoneidade, tais como a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Organização Internacional do Trabalho (OIT), entre outras.

Art. 57 - Na efetivação de ações com o objetivo de eliminar ou minimizar riscos nos ambientes de trabalho, ou condições de insalubridade, periculosidade e/ou penosidade, deve-se priorizar:

- I - a eliminação do risco na fonte;
- II - medidas de controle diretamente na fonte;
- III - medidas de controle no ambiente de trabalho;
- IV - equipamentos de proteção coletiva (E.P.C)

Parágrafo único - O uso de Equipamento de Proteção Individual (E.P.I) bem como o pagamento do adicional de insalubridade, periculosidade e penosidade, devem ter caráter complementar e temporário (até que se consiga eliminar essas condições de risco), salvo naquelas atividades onde ainda não se desenvolveu tecnologia capaz de eliminá-los.

Art. 58 - As edificações deverão obedecer aos requisitos técnicos que garantam perfeita segurança aos que nela trabalham.

Art. 59 - Os materiais e substâncias empregados, manipulados ou transportados nos locais de trabalho, quando

000075

UW

perigosos ou nocivos à saúde devem conter no rótulo sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo correspondente, segundo a padronização internacional.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que mantenham as atividades previstas neste artigo afixarão, nos setores de trabalho expostos aos riscos, avisos e/ou cartazes com advertências quanto aos materiais e substâncias tóxicas.

Art. 60 - A administração pública, direta ou indireta, inclusive as fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público adotarão, como critério definitivo para contratação de serviços e obras, o respeito e observância das normas relativas à segurança dos trabalhadores.

Art. 61 - É proibido exigir nos exames pré-admissionais, sorologia para AIDS, atestados de esterilização, testes de diagnóstico de gravidez e outros que visem dificultar o acesso ao mercado de trabalho, ou que expressem preconceito nos termos constitucionais.

Art. 62 - Os locais de trabalho deverão ser orientados, tanto quanto possível, de forma a se evitar insolação excessiva nos meses quentes e falta de insolação nos meses frios.

Parágrafo Único - em todo e qualquer estabelecimento e local de trabalho, os corredores, passagens ou escadas deverão ter iluminação adequada e suficiente a fim de garantir trânsito fácil e seguro aos trabalhadores.

Art. 63 - Os estabelecimentos e locais de trabalho deverão ter saídas suficientes ao fácil escoamento de sua lotação e, para o escoamento rápido do pessoal em caso de necessidade, as portas não poderão, em nenhum caso, abrir para o interior.

Art. 64 - É obrigatório que os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços estejam sempre equipados com material médico necessário à prestação de socorros de urgência.

Art. 65 - Em todos os estabelecimentos e locais de trabalho, os empregadores deverão promover e fornecer todas as facilidades para a advertência e a propaganda contra o perigo de acidentes e para a educação sanitária dos trabalhadores, e no estabelecimento de trabalho que tenha locais onde possam ocorrer acidentes, é obrigatória a instalação, dentro e fora destes locais, de sinalização de advertência contra perigos.

TÍTULO IX

DO SANEAMENTO BÁSICO E MEIO AMBIENTE

Art. 66 - O Sistema Único de Saúde participará da formulação da política de saneamento para o município e a executará no que lhe couber, de forma integrada com outros órgãos públicos ou privados.

Art. 67 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e à rede coletora de esgotos, devendo o Poder Público Municipal fomentar programas de financiamento e/ou fornecimento gratuito de sanitários populares e demais materiais necessários às ligações em habitações de baixa renda.

Parágrafo 1º - Quando não existir rede pública de abastecimento de água e/ou rede coletora de esgoto sanitário, o

000077

serviço sanitário competente indicará medidas a serem adotadas e executadas pelo responsável pela obra.

Parágrafo 2º - Toda e qualquer solução individual ou coletiva, tratamento e disposição de esgotos sanitários deverá atender às normas técnicas.

Parágrafo 3º - Constitui infração a utilização da rede de esgoto sanitário para o escoamento de águas pluviais.

Art. 68 - A água distribuída à população pelo sistema público de abastecimento deverá ser tratada e fluoretada na estação de tratamento próprio, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo Único - é proibido comprometer, por qualquer forma, a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

Art. 69 - A água para consumo humano distribuída pelo sistema público terá sua qualidade avaliada pelo serviço sanitário considerando as normas referentes ao assunto.

Parágrafo 1º - O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá controlar o processo de tratamento da mesma e enviar à Secretaria Municipal de Saúde relatórios mensais relativos ao controle de qualidade da água.

Parágrafo 2º - Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável para imediatas providências.

Art. 70 - Os reservatórios de água potável de estabelecimentos de uso público deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 71 - Os aspectos sanitários relacionados ao uso da água que não seja para consumo humano deverão obedecer o disposto na legislação vigente e normas dos órgãos competentes.

Parágrafo Único - Os aspectos sanitários relacionados ao uso de águas em piscinas serão definidos em capítulo próprio.

Art. 72 - O fabricante e/ou comerciante de filtros e outros artefatos para uso doméstico utilizados na purificação, desinfecção ou tratamento de água para consumo, deverá comprovar a eficácia do produto.

Art. 73 - A utilização de esgotos sanitários ou lodo proveniente de seu tratamento em atividades agrícolas ou pastoris deverá obedecer a legislação vigente e as normas dos órgãos competentes.

Parágrafo Único - É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas caseiras com água que não atenda aos padrões sanitários definidos na legislação vigente e norma dos órgãos competentes, em particular as que contenham excretas de qualquer natureza.

Art. 74 - A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Parágrafo 1º - O acondicionamento do lixo domiciliar, dos estabelecimentos comerciais, industriais, das repartições públicas, das casas de diversões e similares, deverá ser em recipientes adequados, para facilitar a coleta pelo órgão competente, e colocadas em grades suspensas, exceto lixos de grande volume os quais deverão ser mantidos em recipientes com tampa dotada de mecanismo de encaixe.

Parágrafo 2º - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentam riscos maiores à população, os quais serão acondicionados conforme o

estabelecido em regulamento da Secretaria Municipal de Saúde, assim definidos:

- lixos hospitalares;
- lixos de laboratórios de Análises e Patologias Clínicas os quais deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza , de maneira a não contaminarem as pessoas e ambiente;
- lixos de farmácias e drogarias;
- lixo químico;
- lixos radioativos;
- lixos de clínicas e hospitais veterinários.

Parágrafo 3º - Não serão considerados como lixo os resíduos de fábricas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens de cocheiras e estábulos, as palhas, e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos de jardins e quintais particulares, os quais serão removidos por responsabilidades dos respectivos inquilinos ou proprietários, conforme legislação Federal e Estadual pertinentes.

Art. 75 - A coleta, transporte e destino final dos resíduos sólidos processar-se-á em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar individual ou coletivo.

Art. 76 - Em estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, o fluxo interno e o armazenamento dos resíduos obedecerão o previsto em norma da ABNT e nesta legislação.

Parágrafo 1º - Os resíduos infectantes destes estabelecimentos deverão ser acondicionados em saco branco-leitoso, resistente e impermeável, ou outro previsto na norma da ABNT.

00080
Cury

Parágrafo 2º - Apenas os resíduos infectantes provenientes dos serviços de saúde poderão ser embalados em saco branco-leitoso.

Parágrafo 3º - Os resíduos perfuro-cortantes deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, resistentes e impermeáveis.

Art. 77 - Nos serviços de saúde é obrigatória a separação de resíduo considerado perigosos no local de origem, sob a responsabilidade do gerador de resíduo, de acordo com a legislação vigente e normas dos órgãos competentes.

Parágrafo 1º - Para disposição final destes resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para proteção da saúde e do meio ambiente.

Parágrafo 2º - É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Parágrafo 3º - Incineradores públicos e/ou privados receberão a destinação final destes resíduos.

Art. 78 - As habitações, os terrenos não edificadas, as construções e os estabelecimentos em geral, inclusive obras públicas, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene e conforto indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 79 - Os estabelecimentos comerciais ou locais de interesse à saúde pública em que por suas características possam desenvolver ambiente insalubre para o homem e/ou propícios à proliferação de mosquitos, roedores e de outros animais sinantrópicos, tais como oficinas, depósitos de materiais de construção, depósitos e usinas de processamento de lixo, aterros sanitários, lotes vagos, e outros, deverão adotar as medidas necessárias para a eliminação destes riscos.

Art. 80 - As condições da produção, acondicionamento, transporte, armazenamento, uso ou

disposição de produtos tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, bem como resíduos desta natureza obedecerão critérios estabelecidos nas leis vigentes e normas dos órgãos competentes.

Art. 81 - O Sistema Único de Saúde colaborará com os órgãos responsáveis pela elaboração dos programas e projetos de proteção ao meio ambiente.

Art. 82 - Constituem fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade que provoquem alteração no meio ambiente, principalmente aqueles relacionados à organização territorial, ambiente construído, saneamento ambiental, proliferação de animais, atividades produtivas e de consumo, além das substâncias tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou qualidade de vida.

Parágrafo 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental, físico, químico e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo, são os definidos na legislação vigente.

Parágrafo 2º - Nos casos de necessidades de critérios mais restritivos ou não previstos, estes critérios serão estabelecidos por normas técnicas especiais.

Art. 83- Será proibida a utilização de agrotóxicos cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde pública e o meio ambiente, conforme parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

Art. 84 - As piscinas ou tanques vazios que por motivo de falta de limpeza regular se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, darão causa à notificação e imposição das penalidades previstas nesta lei.

TÍTULO X**DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA****CAPÍTULO I****DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 85- A vigilância sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle dos bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo, compreendendo, pois, as matérias-primas, transporte, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos, medicamentos, saneantes, produtos químicos, produtos agrícolas, drogas veterinárias, águas, bebidas, agrotóxicos, biocidas, sangue, hemoderivados, órgãos, tecidos e leite humanos, equipamentos médico-hospitalares e odontológicos, insumos, cosméticos e produtos de higiene pessoal, dentre outros de interesse à saúde;

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, abrangendo, dentre outros, serviços médico-hospitalares, veterinários, odontológicos, farmacêuticos, clínico-terapêuticos, diagnósticos, hemoterápicos, de radiações ionizantes e de controle de vetores e roedores;

III - o controle do meio ambiente, devendo estabelecer relação entre os vários aspectos que interferem na sua realidade, compreendendo tanto o ambiente e processo de

trabalho como de habitação, lazer e outros, sempre que impliquem em riscos à saúde, como aplicação de agrotóxicos, disposição de lixo domiciliar, comercial, industrial e hospitalar dentre outros de interesse à saúde.

Art. 86 - As ações de vigilância sanitária no município de Ituiutaba, inseridas no conjunto de ações à saúde devem:

I - seguir as determinações legais da legislação e do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - integrar o modelo assistencial da saúde;

III - objetivar a proteção e defesa da saúde do consumidor, usuário, cidadão;

IV - adotar um método de inspeção sanitária aprovado em normas técnicas especiais.

Art. 87 - São ações de vigilância sanitária, dentre outras:

I - colaborar com a união na vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras;

II - colaborar com as demais esferas de governo na execução do controle sanitário de produtos e serviços;

III - pronunciar-se conclusivamente, junto as demais esferas de governo, de acordo com os parâmetros estabelecidos, sobre de funcionamento de empresas de interesse para a saúde;

IV - fornecer as demais esferas de governo dados e informações de sua realidade, com vistas a elaboração de conceitos, normas, critérios e parâmetros para a área de vigilância sanitária;

V - elaborar normas técnicas especiais, em matéria de vigilância sanitária, atendidas as disposições gerais da lei e adaptando as normas às características e necessidades estaduais, regionais ou locais;

VI - estabelecer, em caráter supletivo ao nível federal, padrões de identidade e qualidade de produtos,

serviços, meio ambiente de trabalho, e promover o respectivo cumprimento;

VII - estabelecer normas e padrões para alimentos “in natura”, alimentos destinados à coletividade, alimentos de consumo imediato e alimentos vendidos nas vias públicas, consoante as normas gerais;

VIII - elaborar, coordenar e desenvolver programas de controle da água destinada ao consumo e uso humano, de acordo com os padrões nacionais;

IX - elaborar normas, estabelecer padrões e requisitar sanitários para concessão de registro e de alvará de licença de funcionamento para estabelecimento de saúde e de interesse à saúde;

X - estabelecer, suplementarmente, critérios e procedimentos para controle e adequação da propaganda comercial às normas de proteção à saúde, de acordo com o estabelecido em nível federal;

XI - efetuar a análise técnica de produtos de interesse da vigilância sanitária, de acordo com os parâmetros e os padrões de identidade e qualidade nacionais e regionais estabelecidos, com vista à liberação de sua produção e comercialização;

XII - definir procedimentos técnicos e executar a fiscalização da aplicação de ensaios clínicos e toxicológicos ao nível experimental sobre bens de interesse à saúde;

XIII - controlar riscos e agravos decorrentes do consumo de produtos e substâncias prejudiciais à saúde;

XIV - participar da execução e do controle das ações sobre o meio ambiente, nos aspectos que visem à proteção da saúde e qualidade de vida;

XV - implementar e coordenar o sistema de informação e avaliação de vigilância sanitária, estabelecendo fluxo de informações de interesse à vigilância sanitária e elaboração e análise permanente de seus indicadores;

XVI - instituir câmara técnica de vigilância sanitária, garantindo a participação de entidades profissionais e científicas;

XVII - desenvolver e acompanhar programas de capacitação, aperfeiçoamento e preparação de recursos humanos necessários à vigilância sanitária;

XVIII - fomentar o desenvolvimento de pesquisas jurídica e técnica na área de vigilância sanitária;

XIX - promover e fomentar eventos de intercâmbio e articulação interestadual e intermunicipal na área de conhecimentos de vigilância sanitária;

XX - identificar áreas prioritárias, através da análise das informações existentes e pesquisas de campo, identificação de risco, para o norteamto das ações de melhoria do saneamento básico, esgotamento sanitário adequado de resíduos;

XXI - estabelecer exigências relativas ao registro de empresas e de prestadores de serviços, inclusive o cadastro de produtos agrotóxicos e afins, destinados à higienização, desinfecção e desinfestação de ambientes domiciliares, públicos e coletivos, bem como produtos destinados ao tratamento de água de uso em campanha de saúde pública;

XXII - conceder registro a quem produza, transporte, manipule, embale, armazene e comercialize agrotóxico e afim;

XXIII - conceder registro a prestador de serviços de aplicação de agrotóxicos ou afins;

XXIV - cadastrar produto agrotóxico e afim, previamente registrado no órgão federal competente a serem produzidos, manipulados, embalados, armazenados, comercializados e utilizados no município de Ituiutaba;

XXV - controlar, fiscalizar e inspecionar o transporte interno, o armazenamento, a comercialização, a utilização e a destinação de sobras e rejeitos de agrotóxico ou afim, bem como as empresas prestadoras de serviços de aplicação de agrotóxico e afim, destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação de ambientes domiciliares,

000086
M

públicos ou coletivos, inclusive os produtos destinados ao tratamento de água de uso em campanha de saúde pública;

XXVI - desenvolver ações de instrução, divulgação e esclarecimento que assegure o uso correto de agrotóxicos e afins;

XXVII - manter instalações especiais para armazenamento e equipamento destinados à destruição de restos de amostras e produtos apreendidos em decorrência da ação fiscal dos órgãos públicos pertinentes;

XXVIII - elaborar normas para inspeção e fiscalização sanitária de produção e de prestação de serviços;

XXIX - fiscalizar a adoção de plano de controle de qualidade, padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços de saúde ou de interesse à saúde, de boas práticas de produção e prestação de serviços em estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde;

XXX - promover a participação efetiva e permanente do consumidor e do usuário nas ações de vigilância sanitária;

XXXI - fiscalizar a comercialização de produtos industrializados, sujeitos ao regime de vigilância sanitária;

XXXII - fiscalizar, no âmbito de sua jurisdição, a propaganda comercial no que diz respeito à sua adequação às normas de proteção à saúde;

XXXIII - difundir informações de interesse à saúde do consumidor, para os diferentes segmentos do corpo social;

XXXIV - outras ações e atividades afins, de interesse à saúde.

CAPÍTULO II

DOS PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 88 - São produtos sujeitos à fiscalização sanitária: drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, saneantes domissanitários, equipamento médico-hospitalar e

correlatos, entorpecentes e psicotrópicos, produtos tóxicos e radioativos, alimentos, água e bebidas, sangue e hemoderivados, dentre outros produtos de interesse da saúde.

Parágrafo Único - Para efeito desta lei, são produtos de interesse da saúde todo aquele produto, substância ou equipamento que por seu uso, consumo e comercialização ou aplicação possa causar danos à saúde individual e/ou coletiva.

Art. 89 - Ficam adotadas nesta lei as definições dos produtos previstas em legislação federal.

Art. 90 - Todo produto exposto à venda e/ou entregue ao consumo deverá atender à legislação e às normas técnicas quanto a registro, conservação, embalagem, rotulagem, prazo de validade e outros aspectos nela estabelecidos.

Art. 91 - Os produtos de interesse à saúde em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, distribuidoras e representantes, ficarão sujeitos ao controle da autoridade sanitária, que a seu critério poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e coleta de amostras.

Parágrafo Único - Ficam também sujeitos ao controle da autoridade sanitária os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, hospitais, creches e entidades filantrópicas.

Art. 92 - É proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, vender e transportar produtos em condições inadequadas que possam determinar a perda ou impropriedade para o consumo, ocasionando risco à saúde individual ou coletiva.

Art. 93 - É proibido a quaisquer estabelecimentos expor à venda produtos de interesse à saúde destinados

exclusivamente à distribuição gratuita provenientes de órgãos públicos ou privados.

Art. 94 - São impróprios ao uso e consumo:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, distribuição ou apresentação;

III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 95 - Para os fins deste código e demais técnicas consideram-se serviços de saúde todos os estabelecimentos destinados precipuamente a promover e proteger a saúde dos indivíduos das doenças e agravos que os acometem, prevenir e limitar os danos por eles causados e reabilitá-los quanto sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art.96 - Os estabelecimentos de serviços de saúde terão as seguintes denominações gerais:

I - serviços médicos de saúde, entendendo-se por eles consultórios, ambulatorios, unidades básicas de saúde, unidade mista ou unidade integrada de saúde, unidade de saúde especializada ou de pronto atendimento, hospital, entre outros, que possam vir a ser definidos e disciplinados em normas técnicas especiais;

000089
Lam

II - serviços odontológicos de saúde, entendendo-se por eles, consultórios odontológicos, unidades móveis e entidades de assistência odontológica, clínicas dentárias, clínicas dentárias especializadas, policlínicas odontológicas, pronto-socorros odontológicos, centro médico-odontológicos, entre outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em normas técnicas especiais;

III - serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, entendendo-se por eles os serviços intra-hospitalares ou autônomos tais como os de radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, patologia clínica, ultrassonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritoneal, fisioterapia, fisioterapia, medicina nuclear, laboratórios de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, tratamento hiperbárico, eletroneuromiografia, eletrocardiografia, análises metabólicas e endocrinologias, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, termografia, ressonância magnética nuclear, unidades de sorologia, ecocardiogramas, audiometria, laboratórios de órteses e próteses, ópticas, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em normas técnicas especiais;

IV - outros serviços de saúde entendendo-se por eles as clínicas de repouso, clínicas de emagrecimentos, clínicas ou consultórios de acupuntura, cinesiologia aplicada, homeopatia, terapia floral, fitoterapia, quiropraxia, iridologia, massagem oriental, magnetoterapia, musicoterapia e antroposofia, clínicas de reabilitação física, clínicas e asilos geriátricos, institutos de podologia, clínica ou consultórios de fonoaudiologia, clínicas de terapia ocupacional, clínicas de fisioterapia, clínicas ou consultórios de psicologia, estabelecimentos de enfermagem, clínicas de nutrição, casas de massagem terapêutica, estabelecimentos de assistência veterinária, e ainda os de assistência complementar no transporte de pacientes com a finalidade de remoção simples ou de atendimento emergencial, com ou sem recurso para suporte vital, e com ulterior remoção referencial, utilizando meios de transporte aéreo, rodoviário,

ferroviário ou hídrico entre outros que possam a vir ser definidos em normas técnicas especiais.

Parágrafo Único - As denominações de estabelecimentos utilizadas neste artigo não poderão ser empregadas como marca de fantasia, sendo seu uso restrito àqueles estabelecimentos que possuem os requisitos mínimos de instalações, recursos materiais e humanos, estabelecidos neste código e em normas técnicas especiais, fixando assim a correspondência indicada pela denominação geral e a real capacidade assistencial do estabelecimento.

Art. 97 - Os serviços de saúde serão mantidos em rigorosas condições de higiene devendo ser observadas as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares estipuladas na legislação sanitária vigente.

Art. 98 - O serviço de saúde somente funcionará mediante a presença de seu responsável técnico ou de seus substitutos eventuais cadastrados no serviço sanitário competente, para suprir impedimento ou ausência do titular.

Parágrafo 1º - os serviços de saúde referidos neste artigo terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências prestação de serviços de profissionais autônomos, de empresas médicas, de prestação de serviços de saúde ou assemelhado;

Parágrafo 2º - em toda placa indicativa, anúncio ou forma de propaganda deverá constar, com destaque, o nome do profissional responsável com o número de inscrição no respectivo conselho.

Art. 99 - Os serviços médicos de saúde que executarem procedimentos em regime de internação hospitalar deverão implantar e manter comissões de controle de infecção hospitalar.

Parágrafo Único - Caberá à direção administrativa e ao responsável técnico dos serviços comunicar a autoridade sanitária a instalação, composição e eventuais alterações na comissão mencionada neste artigo bem como notificar as ocorrências de infecção hospitalar regularmente, conforme estabelecido em legislação sanitária.

Art. 100 - Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares, utilizados nos serviços de saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de usuários deverão ser descartáveis ou, obrigatoriamente, submetidos à desinfecção e/ou subsequente esterilização adequada.

Parágrafo Único - O número de utensílios e instrumentais deverá ser condizente com o número de pessoas atendidas, para permitir o ciclo completo de esterilização e, ainda oferecer reservas para eventualidades.

Art. 101 - Todos os equipamentos e instalações físicas dos serviços de saúde, que possam ser expostos no contato com fluidos orgânicos de usuários deverão ser submetidos à desinfecção e subsequente esterilização adequada conforme estabelecido em legislação sanitária vigente.

Art. 102 - A ventilação, iluminação, níveis de ruído, condicionamento de ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde nos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde deverão respeitar a legislação específica.

Art. 103 - Os serviços de saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos sob regime de controle especial, deverão manter controle e registro na forma prevista na legislação vigente.

Art. 104 - Todos os serviços de saúde deverão manter diariamente atualizados registros e outros modos de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constarão obrigatoriamente, o nome do paciente e seu endereço completo, motivo do atendimento, conclusão diagnóstica, tratamento instituído, nome e inscrição no conselho regional do profissional responsável pelo o atendimento, além dos demais registros de interesse da saúde.

Parágrafo Único - Os registros e outros modos de arquivamento de dados de pacientes mencionados neste artigo permanecerão, obrigatoriamente, no serviço, e serão exibidos à autoridade sanitária sempre que solicitado, sendo obrigatório o arquivamento pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Os interessados diretos ou representantes legais poderão ter acesso aos registros e outros modos de arquivamento de dados.

Art. 105 - Os serviços de saúde deverão observar a legislação de proteção à saúde do trabalhador, com ênfase para medidas coletivas com obrigatoriedade de uso dos equipamentos de proteção individual para os trabalhadores expostos a fluidos orgânicos.

Art. 106 - Os estabelecimentos que empregam radiação ionizante e não ionizante seja para fins de diagnóstico e /ou terapêutico, ou de qualquer outro uso deverão ser cadastrados, só podendo funcionar mediante autorização e deverão obedecer às normas do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN) e à legislação vigente.

Parágrafo 1º - a responsabilidade técnica pela utilização e guarda, enquanto existir vida útil dos equipamentos, será solidária entre o responsável técnico, o proprietário, o fabricante, a rede de assistência técnica, o importador, para efeito deste código.

Parágrafo 2º - nas incidências de radiações ionizantes opaciente deverá obrigatoriamente utilizar equipamentos radioprotetores envoltórios sobre as partes

corpóreas que não sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico.

Parágrafo 3º - as instalações e equipamentos de radiação ionizante e não ionizante deverão operar com riscos mínimos à saúde dos trabalhadores

Parágrafo 4º - as fontes de radiação ionizante não intermitentes após sua vida útil, terão destinação adequada, sob responsabilidade solidária entre proprietário e fabricante.

Art.107 - São estabelecimentos hemoterápicos os serviços que em parte ou no seu todo, realizem, entre outras as atividades de captação, seleção e orientação de doadores, aptos ou inaptos, coleta de sangue, processamento, fracionamento, armazenamento, provas pré-transfusionais, transporte, aplicação, produção industrial de hemoderivados e insumos.

Parágrafo Único - São considerados também como estabelecimentos hemoterápicos os serviços integrados de hematologia e hemoterapia de funcionamento intra e extra-hospitalar ou ambulatorial.

Art.108 - As atividades hemoterápicas, compreendendo, entre outras, a captação de doadores, seleção, triagem clínica e orientação de doadores, coleta de sangue, identificação e registro das unidades de sangue, realização de provas pré-transfusionais, manipulação, armazenamento, industrialização, prescrição, aplicação e acompanhamento pós-transfusional de sangue e hemoderivados, bem como as instalações e equipamentos dos estabelecimentos hemoterápicos, deverão obedecer ao disciplinamento deste código.

Art. 109 - A remoção de órgãos, tecidos e substâncias humanas para fins de pesquisa e tratamento obedecerão o disposto em legislação específica, resguardada a proibição de comercialização.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 110 - Para os fins deste código são considerados estabelecimentos de serviços de interesse da saúde:

I - estabelecimentos que distribuam, fabriquem ou industrializem medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e seus correlatos, produtos de higiene, dietéticos, perfumes e cosméticos, produtos biológicos, plantas medicinais, saneantes domissanitários e produtos congêneres de interesse da saúde pública;

II - estabelecimentos industriais que fabriquem ou beneficiem alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos, tais como fábricas de conservas de produtos de origem vegetal, fábrica de doces e produtos de confeitaria, fábricas de massas e derivados perecíveis, fábricas de produtos infantis, fábricas de conservas de peixes, crustáceos e moluscos, granjas produtoras e entrepostos de ovos, estabelecimentos de abate de animais, preparação de embutidos e conservas animais, pasteurizadoras de leite e fábricas de laticínios, fábricas de sorvetes, bolos e tortas geladas, refeições industriais, fábricas de refeições congeladas, fábricas de farinhas diversas, fábricas de bebidas alcólicas, analcólicas, sucos, balas, caramelos, chocolates e similares, cerealistas, depósitos e beneficiadoras de grãos, fábricas de condimentos, molhos e especiarias, desidratadoras vegetais, fábricas de gelatinas e pós para sobremesas, fábricas de gelo, refinadoras de óleos e gorduras comestíveis, fábricas de doces e conservas

de frutas, fábricas de conservas de legumes e similares, fábricas de massas secas, refinadoras e envasadoras de sal, torrefadoras de café, fábricas de café e malte solúvel, fábrica de pão e similares, fábricas de vinagre, fábricas de fermentos e leveduras, dentre outras fábricas;

III - estabelecimentos laboratoriais de finalidade de pesquisa, análise de amostras, análise de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos, e controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios, bem como as seções das indústrias dos incisos I e II responsáveis por este controle, dentre outros;

IV - estabelecimentos de dispensação de produtos farmacêuticos e correlatos, tais como farmácias, drogarias, postos de medicamentos, depósitos de medicamentos, ervanarias entre outros;

V - estabelecimentos comerciais que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, conservem, transportem, armazenem, depositem, comprem ou vendem alimentos, tais como açougues, depósitos de carne, casas de carne e embutidos, aves abatidas, peixarias, padarias, bombonieres, confeitarias, casas de laticínios, sorveterias, leiterias, armazéns, mercados, supermercados, mercearias e similares, treileres, feiras livres e comércio ambulante com venda de carne, pescados e outros produtos de origem animal, mistos e de produtos alimentares não perecíveis, depósitos de frutas e verduras, sacolões, casas de sucos, caldo de cana, bares, lanchonetes, pastelarias, casas de vitaminas, cervejarias, boates, restaurantes, casas de chopes, churrascarias, pizzarias, cozinhas de clubes, hotéis, pensões, creches e similares, cozinhas de indústrias, cozinhas e lactários de hospitais, de maternidades e de casas de saúde, depósitos de produtos perecíveis e outros de interesse à saúde pública;

VI - estabelecimentos prestadores de serviços destinados a desratização, desinsetização e imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

000096
Cun

VII - estabelecimentos de hospedagem, tais como hotéis, motéis, pensões, hospedarias, pousadas, pensionatos e congêneres;

VIII - estabelecimento de ensino de primeiro, segundo e terceiro graus, pré-escolas, creches e similares, bem como os estabelecimentos de ensino tipo escolas de natação, escolas de balé, academias de ginástica e congêneres;

IX - estabelecimento de lazer e diversões de público tais como clubes esportivos e recreativos, academias de dança, colônias e acampamentos de férias, danceterias, boates, parque de diversões, zoológicos, jardins botânicos, áreas de lazer de conjuntos ou edificações de habitação coletiva, circos, ringues de patinação, cinemas, teatros, casas de espetáculos e outros estabelecimentos assemelhados.

X - estabelecimento de esteticismo e cosmética, tais como cabeleireiro, barbearias, institutos de beleza, saunas, casas de banho e congêneres;

XI - estabelecimentos responsáveis pela produção, transporte e armazenamento de material radioativo ou equipamento que contenham substâncias radioativas;

XII - estabelecimentos que realizem velórios, transporte de cadáveres, funerárias, necrotérios, salas de necrópsia e anatomia patológica, cemitérios e crematórios e congêneres;

XIII - garagens de ônibus, terminais rodoviários, ferroviários, portos e aeroportos;

XIV - prestadores de serviços de lavanderia e conservadoras;

XV - outros estabelecimentos ou locais de interesse à saúde pública, tais como oficinas, depósitos de pneus, borracharias, depósitos de materiais de construção, depósitos e usinas de processamento de lixo, aterros sanitários, lotes vagos e outros em que se possa desenvolver meio ambiente insalubre para o homem e/ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos.

Parágrafo 1º - Os estabelecimentos referidos no inciso X deste artigo deverão obrigatoriamente desinfetar todo o material e instrumental perfuro-cortante, roupa de cama, banho e outros que possam entrar em contato com sangue ou outros fluidos orgânicos, através de produtos adequados, obedecendo as normas de desinfecção e esterilização.

Parágrafo 2º - Os estabelecimentos referidos no inciso VII deste artigo manterão à disposição dos usuários informações e produtos destinados à prevenção das doenças sexualmente transmissíveis.

Parágrafo 3º - Os estabelecimentos referidos no inciso VII obrigatoriamente desinfetarão as roupas de cama e banho, através de produtos adequados previstos em Normas Técnicas Especiais.

Art. 111 - As empresas distribuidoras de produtos farmacêuticos deverão ser instaladas em local adequado.

Parágrafo Único - não será concedido alvará de licença de funcionamento a estabelecimentos instalados próximo à fonte poluidora que possa trazer risco de contaminação dos produtos e equipamentos, nem em vias que tenham esgotamento sanitário à céu aberto.

Art. 112 - As empresas prestadoras de serviço de higienização, de desinsetização e desinfestação de ambientes domiciliares, públicos ou coletivos, deverão manter responsável técnico e fazer uso apenas de produtos registrados, aprovados pelo órgão oficial federal competente, cadastrados na Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1º - É obrigatório o uso de todo o equipamento de proteção individual pelos aplicadores e demais manipuladores de acordo com os produtos manuseados e as instruções do fabricante, do responsável técnico, da autoridade sanitária e das normas técnicas especiais.

Parágrafo 2º - A empresa deverá possuir livro para registro dos trabalhos executados, assim como controle interno de estoque.

Parágrafo 3º - Os aplicadores deverão possuir cartão individual de identificação e qualificação.

Parágrafo 4º - Após a aplicação de qualquer produto as empresas de que trata o “caput” deste artigo deverão fornecer ao usuário certificado no qual conste o nome e a composição qualitativa do produto ou mistura utilizada, a quantidade empregada por área e instruções para o caso de acidente.

Parágrafo 5º - O acidente por aplicação indevida ou inadequada destes produtos será de inteira responsabilidade da empresa que proceder à aplicação.

Parágrafo 6º - Não será concedido alvará de licença de funcionamento aos estabelecimentos cujas dependências tenham comunicação direta com áreas residenciais bem como aqueles localizados em sobre-lojas, conjuntos comerciais que possuam escritórios, restaurantes e similares ou outros cujos funcionários sejam afetados de qualquer forma por produtos estocados ou utilizados.

Parágrafo 7º - É vedada a aplicação dos produtos cuja ação se faça por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais com possível comunicação direta com residências ou outros ambientes frequentados por pessoas ou animais domésticos onde possa haver, ainda que eventualmente, risco para a saúde ou vida dos mesmos.

CAPÍTULO V

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA



Art. 113 - É obrigatória a manutenção de responsáveis técnicos legalmente habilitados, em número suficiente para a adequada cobertura das diversas espécies de produção e comercialização de produtos e substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços, nas atividades definidas em legislação pertinente.

Parágrafo 1º- A exigência de assistência e responsabilidade técnica em estabelecimentos de interesse à saúde será objeto de normas técnicas especiais.

Parágrafo 2º - Independentemente de outras cominações legais, inclusive penais, de que sejam passíveis os responsáveis técnicos e administrativos, as empresas e estabelecimentos responderão administrativamente por infração sanitária resultante de inobservância desta lei e demais normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS MANIPULADORES

Art. 114 - A autoridade fiscalizadora, sempre que julgar necessário, poderá exigir exames clínicos e/ou laboratoriais de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de fiscalização sanitária.

Parágrafo 1º - As pessoas que manipulem alimentos e outros produtos de interesse à saúde deverão adotar normas de boas práticas de produção e prestação de serviços.

Parágrafo 2º - Na persecução da qualidade e como medida de prevenção de riscos à saúde, as autoridades sanitárias desenvolverão atividades de educação sanitária e instituirão cursos de boas práticas de produção e prestação de

000100
W

serviços, mantendo-os à disposição dos manipuladores de produtos de interesse à saúde.

Parágrafo 3º - As normas de boas práticas de produção e prestação de serviços serão objetos de normas técnicas especiais.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 115 - Para os fins desta lei, entende-se por Alvará de Licença de Funcionamento ato privativo do órgão de saúde competente do Município, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolveram qualquer das atividades previstas neste regulamento.

Art. 116 - O Alvará de Licença de Funcionamento é obrigatório nos estabelecimentos definidos em legislação federal, estadual e nesta lei.

Parágrafo 1º - O Alvará de Licença de Funcionamento deverá ser renovado anualmente até dia 31 de março.

Parágrafo 2º - Este Alvará deverá ser afixado em lugar visível e sempre que a fiscalização sanitária o solicitar, deverá a ela ser mostrado, e, na negativa, fica o estabelecimento sujeito às penalidades de advertência e multa.

Parágrafo 3º - A concessão e/ou renovação do Alvará de Licença de Funcionamento será condicionada à

vistoria da autoridade sanitária competente e ao atendimento dos requisitos e padrões mínimos exigidos na legislação.

Parágrafo 4º - O Alvará de Licença de Funcionamento poderá ser suspenso, cassado ou cancelado no interesse da saúde pública, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, assegurado o direito de defesa em processo administrativo, instaurado pelo órgão sanitário.

Art. 117 - Os estabelecimentos e locais cujas atividades são previstas nesta lei devem apresentar à autoridade competente plano de controle de qualidade das diferentes etapas e processos, padrões de identidade e qualidade dos produtos e serviços, e normas de boas práticas de produção e prestação de serviços.

Art. 118 - Os estabelecimentos e locais cujas atividades são previstas nesta lei devem ser instalados e equipados, quer em unidades físicas, quer em maquinários diversos, quer em pessoal habilitado, em razão da capacidade necessária para executarem as atividades a que se propõem bem como a conservação e manutenção dos padrões de identidade e qualidade das substâncias e produtos.

Parágrafo 1º - São considerados impróprios no funcionamento os estabelecimentos e serviços que se mostrem inadequados para os fins que deles se esperam, bem como aqueles que não atendem as normas regulamentares.

Parágrafo 2º - Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

Art. 119 - Os estabelecimentos comerciais e industriais produtores e prestadores de serviços de saúde e de interesse da saúde cumprirão o disposto na legislação vigente no que se refere às condições de funcionamento, tipo de produtos colocados à venda, boas práticas de produção,

000102
armazenamento, conservação, dispensação, manipulação, comercialização e prestação de serviços.

Art. 120 - O funcionamento dos estabelecimentos relacionados com substâncias, serviços e produtos de saúde ou de interesse da saúde, integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficam sujeitos às mesmas exigências legais estipuladas para os estabelecimentos de natureza privada.

SEÇÃO II

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

Art. 121 - Além das disposições contidas neste Regulamento, os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios deverão também obedecer as normas constantes nesta Seção.

Art. 122 - Para os efeitos deste Regulamento o registro, controle, normas especiais de embalagens e comercialização dos produtos alimentícios, obedecerão à legislação federal existente.

Art. 123 - Em hipótese alguma o estabelecimento comercial e/ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer outras atividades senão aquelas para as quais foi licenciado.

Art. 124 - A juízo da autoridade sanitária, os estabelecimentos de gêneros alimentícios terão seus produtos analisados periodicamente.

Art. 125 - É obrigatória a mais rigorosa higiene nos estabelecimentos de indústria e/ou comércio de gêneros alimentícios devendo os produtos utilizados na sua limpeza serem aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Os produtos a serem utilizados para limpeza dos estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo deverão ser de procedência declarada e provindos de fabricação em indústrias fiscalizadas e devidamente credenciadas pelo órgão competente e utilizados rigorosamente conforme as recomendações do fabricante, não se permitindo misturas químicas de vários produtos sem controle fiscal.

Art. 126 - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com o grau de preenchimento em 3 (três) categorias: (A) ótimo ; (B) razoável; (C) deficiente.

Parágrafo 1º - Estes estabelecimentos serão obrigados a afixar, em local visível ao público, um cartaz padronizado informando o grau obtido.

Parágrafo 2º - A classificação será revista periodicamente pela fiscalização sanitária.

Art. 127 - Os estabelecimentos para serem enquadrados na categoria A, deverão se apresentar dentro dos padrões de construção, limpeza e higiene exigidos.

Parágrafo 1º - A área física deverá se apresentar da seguinte forma:

I - piso em estado de conservação adequado, sem deformidades que possam ocultar sujidades ou animais nocivos, em material impermeável com inclinação suficiente que impeça os resíduos de lavação escorrerem para as vias públicas e ainda, a presença obrigatória de ralos tamponados;

II - paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável;

III - cozinhas e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1,50 metros;

IV - teto conservado e limpo, sem presença de sujidades tais como gordura, teias de aranha, buracos em forros ou trincas, com uso obrigatório de luminárias com globos.

Parágrafo 2º - A instalação hidráulica, bem como todas as peças, deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo 3º - As instalações elétricas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento de tal forma que não ofereçam risco de curto-circuitos, sendo proibidas as extensões ou ligações improvisadas.

Parágrafo 4º - A ventilação e a iluminação deverão ser de 1/5 da área iluminante.

Parágrafo 5º - Todos os equipamentos encontrados no local deverão estar em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados.

Parágrafo 6º - O pessoal que estiver desempenhando qualquer atividade no estabelecimento comercial ou industrial deverá se vestir adequadamente com jaleco, gorro ou boné, e portar exames médicos.

Parágrafo 7º - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimentos, não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Parágrafo 8º - As mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer a uma disposição correta e ainda:

I - os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;

II - os alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampa;

III - as sacarias deverão estar depositadas em estrados de madeira com pelo menos 20 cm de altura e afastadas da parede a uma distância nunca inferior a 30 cm;

IV - os alimentos expostos sem embalagem, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc..., deverão ser dispostos dentro de vitrines adequadas, permanentemente fechadas, utilizando-se, para retirá-los, o pegador de aço inoxidável;

V - as mercadorias frigorificadas deverão estar dispostas adequadamente sem acúmulos excessivos, permitindo, desta forma, a perfeita circulação do frio;

VI - os produtos cujas datas de vencimento são regulamentadas por legislação federal deverão estar rigorosamente dentro da data prevista;

VII - só será permitida a venda de produtos de origem declarada, porém, quando estes forem de fabricação caseira, o estabelecimento deverá manter, obrigatoriamente, o nome e o endereço do fabricante para possíveis investigações.

Parágrafo 9º - A limpeza e a higiene do estabelecimento deverão se processar da seguinte maneira:

I - a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se fará em água corrente e limpa;

II - os recipientes coletores de lixo serão do tipo com tampa.

Art. 128 - Não será permitida a conservação de restos ou porções de alimentos ou produtos deterioráveis no estabelecimento.

Art. 129 - Serão considerados estabelecimentos categoria B aqueles que não se adequarem aos padrões estabelecidos anteriormente para estabelecimentos categoria A, podendo ser sanadas as irregularidades no prazo máximo de 15 dias, ou a critério da chefia da seção de vigilância sanitária.

000106

Art. 130 - A categoria C é considerada provisória dispondo o estabelecimento de prazo não superior a 60(sessenta) dias para regularizar-se, decorridos os quais terá seu alvará suspenso.

Art. 131 - Os estabelecimentos classificados em categorias B e C poderão requerer junto à Secretaria Municipal de Saúde a sua reclassificação após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

Art. 132 - A Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, rever, através do fiscal sanitário, a classificação de qualquer estabelecimento.

Art. 133 - Toda pessoa que lidar direta ou indiretamente com gêneros alimentícios, ou ainda, desempenhar atividades em barbearia, salão de beleza, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e ainda qualquer estabelecimento passível de fiscalização sanitária fica obrigada a possuir exame médico expedido anualmente, dentro das normas exigidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Ficam obrigados também a portar o exame médico exigido no "caput" deste artigo, os proprietários dos estabelecimentos passíveis de fiscalização que desempenharem atividades internas nos locais fiscalizados.

Art. 134 - Os exames médicos mencionados no artigo anterior deverão ser oriundos de instituições públicas de saúde e deverão conter informações sobre as condições de saúde da pessoa no tocante às doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - Deverão constar nos exames médicos o nome e o CRM do profissional responsável, de forma legível.

030107

Art. 135 - As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

Art. 136 - As pessoas que desempenharem atividades em estabelecimentos passíveis de fiscalização deverão:

I - apresentarem-se constantemente de jalecos de cor clara, limpos, conservados, com mangas, de comprimento mínimo de 20 cm acima do joelho, devendo estar sempre abotoados, quando em uso;

II - para manipuladores de alimento torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné e fica proibido o uso de relógios, pulseiras e anéis durante o trabalho de manipulação.

III - os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados e limpos.

Art. 137 - As viaturas para transporte, entrega e/ou distribuição de alimentos de qualquer espécie deverão preencher os seguintes requisitos:

I - possuir certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, após devida inspeção;

II - serem utilizadas exclusivamente para transporte de alimentos pré-estabelecidos;

Parágrafo 1º - o certificado de vistoria deverá ser atualizado e apresentado sempre que solicitado pelo Fiscal Sanitarista;

Parágrafo 2º - às viaturas destinadas ao transporte de produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, mais especificamente leite, será exigido, a critério da autoridade sanitária, a existência de aparelho de refrigeração para melhor conservação dos mesmos.

Art. 138 - Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho que lide

000108

com alimentos ou que por sua natureza possa afetar a higiene pública, deverá ser consultada a Secretaria Municipal de Saúde, quanto ao local e ao projeto.

Parágrafo Único - Quanto à aprovação do local, a Secretaria Municipal de Saúde levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados nos estabelecimentos, tendo em vista assegurar a saúde pública.

Art. 139 - O licenciamento para funcionamento das atividades passíveis de fiscalização, depende, além dos demais dispositivos previstos neste Regulamento, dos seguintes:

I - superfície iluminante dos locais de trabalho no mínimo de 1/5 da área total do piso;

II - área de ventilação natural correspondente no mínimo a 2/3 da superfície iluminante natural;

III - instalação sanitária independente para ambos os sexos, nas seguintes proporções:

a) - um vaso, um lavatório e um chuveiro para cada 20 (vinte) pessoas;

b) - um mictório para cada 20 (vinte) pessoas.

IV - as instalações geradoras de calor deverão ser localizadas em compartimentos especiais, ficando isoladas 50 cm pelo menos das paredes dos vizinhos;

V - deverão dispor de bebedouros de água filtrada (filtro) numa proporção de 1 para cada trinta funcionários, no mínimo;

VI - as aberturas para o exterior deverão ser protegidas de forma a evitar a entrada de insetos e animais nocivos;

Parágrafo 1º - Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre eles ante-câmaras com aberturas para o exterior.

Parágrafo 2º - Os dormitórios ou residências, eventualmente anexos, não poderão ter comunicação direta

com os locais de trabalho, a não ser através de ante-câmaras com abertura para o exterior.

Parágrafo 3º - Em casos especiais, plenamente justificados e a juízo da Secretaria Municipal de Saúde, será permitida a iluminação e a ventilação artificiais.

Art. 140 - Nos estabelecimentos ou comércios já instalados, que ofereçam perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos necessários ou remover o perigo, sob pena de fechamento dos estabelecimentos ou comércios que não forem sanáveis, a juízo da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - O prazo para a remoção do perigo ou fechamento do estabelecimento será de 30 (trinta) dias improrrogáveis, a contar da data da notificação.

Art. 141 - Aplica-se o disposto nesta Seção ao comércio de alimentos preparados e de refrigerantes localizados em quiosques, vagões, vagonetes, quando montados em veículos automotores ou por estes tracionados.

Parágrafo Único - O pedido de licença para localização do tipo de comércio de que trata este artigo deverá ser instruído com a prova de propriedade do terreno onde irá se localizar, ou documento hábil que demonstre estar o interessado autorizado pelo proprietário a estacionar em seu terreno, bem como os seguintes documentos:

- I - exame médico;
- II - prova de identificação;
- III - certificado de propriedade e comprovante de licenciamento do veículo, quando for o caso;
- IV - Alvará sanitário expedido pela autoridade competente.

SEÇÃO III



**DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DE HOTÉIS,
RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 142 - Os hotéis, restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não pôr em risco a saúde de seus usuários.

Parágrafo 1º - As copas e cozinhas deverão ter pisos impermeabilizados, qualquer que seja o andar em que funcionem.

Parágrafo 2º - As paredes deverão ser também impermeabilizadas até a altura de 1,50 m (barrado) e o restante da pintura, de cor clara.

Parágrafo 3º - As xícaras, os pratos, os talheres, e os demais vasilhames não poderão ficar expostos, devendo ser guardados em armários fechados, com prateleiras, arejados e/ou em porta-copos, só devendo ser retirados por ocasião de uso.

Parágrafo 4º - As louças, copos e talheres deverão vir para a mesa perfeitamente limpos e secos, sendo proibido o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los na ocasião de serem servidas as refeições.

Parágrafo 5º - O vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte de alimentos será de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação.

Parágrafo 6º - Além das demais sanções previstas neste Código, será apreendido e inutilizado todo utensílio considerado em más condições de conservação.

Parágrafo 7º - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem lavagem, e, quando servidos, guardados em recipientes adequados, perfeitamente fechados até a sua remoção e lavagem.

000111

Parágrafo 8º - As camas, colchões, travesseiros e toalhas de mesa poderão ser reutilizados, desde que não apresentem manchas de gordura e alimentos.

Parágrafo 9º - As mesas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação.

Art. 143 - Os estabelecimentos mencionados neste capítulo ficam sujeitos à realização de expurgo de insetos e demais animais daninhos, a critério da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - o certificado de expurgo ficará em poder do proprietário e será apresentado todas as vezes em que for solicitado.

Art. 144 - Todos os comestíveis deverão ser protegidos das poeiras, moscas, e de qualquer contaminação, mediante dispositivos aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde quando da fiscalização.

Parágrafo Único - Poderão ser utilizados para acondicionamento dos alimentos: vidros, material telado, tecido, metal, ficando vedado o uso de plástico e papel em geral.

Art. 145 - Fica terminantemente proibida a reutilização de alimentos.

Art. 146 - Fica proibido o armazenamento ou o preparo de alimentos, mesmo que temporário, em vasilhames com destinação para outra finalidade.

Art. 147- Nas instalações sanitárias será obrigatório a existência de papel higiênico com receptores impermeáveis dotados de tampas, lavatório com toalhas descartáveis e sabão.

Art. 148 - Os fornos serão providos de dispositivos de tampa e/ou chaminé de modo a evitarem a produção de

000112
fagulhas ou fumaça, respectivamente, no compartimento de trabalho e exterior.

Parágrafo Único - Não poderá ser levantada construção alguma sobre os fornos a não ser a cobertura destinada a protegê-los.

Art. 149 - O preparo de massas e demais produtos será feito por processos mecânicos, restringindo-se, ao máximo, o uso manual.

Art. 150 - Toda água empregada no preparo de produtos alimentícios deverá ser filtrada.

Art. 151 - Todos os aparelhos e equipamentos utilizados no preparo e fabricação de massas e demais produtos não poderão estar atacados por agentes químicos e físicos comuns que possibilitem a sua contaminação.

Art. 152 - Os locais e aparelhagem de fabricação e manuseio de produtos alimentícios deverão ser conservados perfeitamente limpos e higienizados.

Art. 153 - As massas, caldas e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar abrigadas adequadamente, evitando poeiras ou aproximação de moscas e de quaisquer contaminações sobre penas de serem apreendidas e inutilizadas.

Art. 154 - As chamadas vitaminas "vivas" compreendendo igualmente os sucos e refrescos de frutas naturais ou artificiais, deverão obedecer na sua fabricação as seguintes exigências:

I - serem preparadas no momento de servir ao consumidor;

II - serem usadas somente frutas frescas ou em perfeito estado;

III - quando em sua composição tiver leite, este deverá ser pasteurizado;

IV - quando em sua composição entrar água, esta sempre será filtrada.

Parágrafo Único - É expressamente proibida a conservação de porções já preparadas em qualquer recipiente.

Art. 155 - As massas de secagem deverão ficar sempre sob prateleiras apropriadas.

Art. 156 - Nos estabelecimentos tratados nesta Seção o pessoal destinado à venda e preparo dos alimentos não poderá manipular, ao mesmo tempo, moeda corrente.

Art. 157 - Os balconistas deverão usar pegadores, evitando assim, ao máximo, o contato direto das mãos com os produtos de consumo imediato e sem embalagem.

Art. 158 - Os papéis para embrulhos de produtos alimentícios deverão ser próprios e sem impressões que possam contaminar os produtos a serem embalados.

Parágrafo Único - Os papéis para embrulhos, enquanto não utilizados, deverão ser alojados em local fechado, impossibilitando, assim, o contato com poeiras, moscas, ou qualquer tipo de contaminação.

Art. 159 - Toda indústria de produtos alimentícios de origem animal e vegetal, receberá inspeção sanitária do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

Parágrafo Único - A inspeção de que trata este artigo se restringe aos estabelecimentos que façam apenas o comércio municipal.

Art. 160 - Entende-se por indústrias de produtos alimentícios de origem animal e vegetal:

- a) abatedouro de aves;

000114

b) fábricas, mesmo que artesanais, de produtos de origem animal, tais como, linguiças, apresuntados, salsichas, defumados, mini-usinas de pasteurização de leite (obs: existe decreto 3717 de 19 de maio de 1993 específico sobre mini-usina, anexado no final deste), fábrica de doce-de-leite, queijos, e outras;

c) fábricas de conservas vegetais, óleos, farinhas diversas e outras.

Art. 161 - O S.I.M. Serviço de Inspeção Municipal, deverá manter em seu quadro, pessoal técnico qualificado para às inspeções sanitárias industriais, a ele competentes, tais como: veterinários, agrônomos, nutricionistas, e, outros, tanto de nível superior, como de nível médio (técnicos).

SECÃO IV

DA HIGIENE DE AÇOUGUES, PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES

Art. 162 - Além das disposições contidas neste Regulamento para os estabelecimentos em geral, os açougues, peixarias e estabelecimentos congêneres deverão obedecer também as normas especificadas nesta seção.

Art. 163 - Para construção ou instalação de açougues, peixarias e estabelecimentos similares será necessária a observação das seguintes normas:

I - piso resistente e impermeabilizado, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - ângulos das paredes entre si e destas com o piso, arredondados;

000115

III - ter, no mínimo, uma parte abrindo diretamente para o logradouro público, assegurando ampla ventilação;

IV - instalações sanitárias dotadas de chuveiros e lavabos com ante-sala, contendo ressalto que impeça as águas residuais de escorrerem para o cômodo comercial;

V - torneiras nas paredes possibilitando abundância de água e ralos nos pisos, de modo a facilitarem a lavagem do compartimento, na proporção de um ralo para cada 100 metros quadrados de área ou fração;

VI - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto;

VII - portas de grade de ferro, ou similar, que permitam arejamento e impeçam a entrada de pequenos animais;

VIII - sala de desossa e de atendimento ao cliente dotadas de circuladores de ar, dos modelos fixos.

Art. 164 - As câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinados, exclusivamente, à conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 165 - Cada estabelecimento deverá manter recipientes próprios, hermeticamente fechados, para a coleta de resíduos e aparas, que deverão ser conservados à temperatura de 2 a 8 graus C e ficarão sujeitos à vistoria da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 166 - Fica terminantemente proibido nos açougues, peixarias e similares:

I - o uso da machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - o emprego de papéis velhos, jornais e outros impressos para envoltórios de carnes e vísceras;

III - a salga de carnes ou qualquer industrialização ou transformação das mesmas;

000116

- IV - depositar móveis ou ter instalações alheias ao comércio ou à indústria de carnes, peixes e seus derivados;
- V - aplicar serragem de madeira no piso;
- VI - varrer a seco o estabelecimento;
- VII - lavar o piso ou paredes com qualquer solução antisséptica, sendo permitido, apenas, água e sabão;
- VIII - fumar durante o desenvolvimento da atividade e atendimento ao consumidor;
- IX - a entrada ou permanência de animais domésticos;
- X - uso de mesas ou balcões de madeira;
- XI - uso do cepo;
- XII - a existência de chiqueiro e ou galinheiro.

Art. 167 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade exatamente pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 168 - Não será permitida a comercialização de carne de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, peixes, ovos e caças que não tenham sido processados em estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária municipal, estadual ou federal.

Parágrafo 1º - As carnes forâneas provenientes de matadouros de outros municípios ou matadouros particulares, ainda que sejam acompanhadas das respectivas guias sanitárias, poderão ser reinspecionadas pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão competente, antes de serem colocadas à venda.

Parágrafo 2º - Cabe às autoridades sanitárias municipais o direito de exigir a reinspeção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a elas a liberação dos mesmos sem inspeção.

Art. 169 - As carnes, pescados e derivados, quando forem transportados em veículos impróprios, serão

sumariamente apreendidas, mesmo que tenham sido reinspecionadas por órgãos competentes e possuïrem a respectiva guia sanitária.

Parágrafo Único - Se, após a apreensão, for constatada, através de exames em órgãos competentes, que a mercadoria se encontra em bom estado para consumo, as mesmas terão destino determinado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 170 - Nos açougues e casas de carnes só poderão ser expostas à venda carne provenientes de abate tecnicamente inspecionado.

Art. 171 - As carnes provenientes de abates sem inspeção veterinária encontradas em estabelecimentos comerciais no município de Ituiutaba, serão apreendidas pelos fiscais sanitaristas da Secretaria Municipal de Saúde, por infração ao artigo 168, e doadas para instituições filantrópicas devidamente cadastradas no departamento de promoção humana da Secretaria Municipal de Governo.

Parágrafo 1º - após a apreensão, o serviço de inspeção municipal (S.I.M.) procederá a avaliação técnico-veterinária das carnes, podendo ser doadas aquelas cujo laudo de avaliação atestar boas condições para a consumo, de acordo com o artigo 22 da Lei Federal nº 8078, de 11 de setembro de 1990;

Parágrafo 2º - é obrigatória a prévia inspeção das entidades interessadas em deter o benefício previsto neste artigo, para verificação de suas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo 3º - as instituições filantrópicas que não apresentarem condições higiênico-sanitárias terão um prazo de até 30 (trinta) dias para o funcionamento das normas sanitárias, após o quê, poderão se candidatar, perante o departamento de promoção humana, ao recebimento das doações de que trata este artigo.

Parágrafo 4º - a seleção das entidades interessadas será feita em conjunto pela Secretaria Municipal de Saúde e Departamento de Promoção Humana, da Secretaria Municipal de Governo.

Art. 172 - As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não, oferecerem segurança à saúde dos usuários, serão sumariamente inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

Parágrafo 1º - a inutilização deverá ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante legal.

Parágrafo 2º - caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar, por escrito, no auto de apreensão e inutilização.

SEÇÃO V

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DE ARMAZÉNS, SUPERMERCADOS, DEPÓSITOS E SIMILARES

Art. 173 - Além das disposições contidas neste regulamento, para os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios, os armazéns, supermercados, depósitos e similares deverão, também, observar as normas dispostas nesta seção.

Art. 174 - Nos armazéns, supermercados e congêneres só será permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas ou cáusticas, saneantes, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado dos gêneros alimentícios, a critério da Secretaria Municipal de Saúde e de acordo com a legislação vigente.

Art. 175 - Os balcões ou mesas deverão possuir tampa lisa e impermeável, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir o aninhamento de ratos ou de qualquer inseto.

SEÇÃO VI

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DO COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 176 - O exercício do comércio ambulante depende de licença expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, quando se tratar de comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo 1º - a concessão de licença para comércio de gêneros alimentícios será precedida da apresentação de exame médico atualizado e laudo de vistoria do veículo ou banca.

Parágrafo 2º - é proibido o comércio ambulante de gêneros alimentícios a menos de 100 (cem) metros de hospitais e casas de saúde.

Art. 177 - Os vendedores ambulantes somente poderão comercializar produtos de origem declarada.

Parágrafo 1º - a Secretaria Municipal de Saúde procederá também à fiscalização dos pontos de fabricação de produtos oferecidos pelo comércio ambulante, ficando pois, obrigados os vendedores ambulantes a declarar a procedência de suas mercadorias quando estas não forem de estabelecimentos cadastrados.

Parágrafo 2º - as condições de fabricação, conservação e exposição dos produtos alimentícios oferecidos à população pelo comércio ambulante, deverão obedecer as

mesmas normas constantes neste Regulamento aplicáveis aos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios.

Art. 178 - É expressamente proibido o comércio ambulante de carnes, pescados e derivados, exceto em casos de licenças especiais, destinados às vendas em feiras.

Parágrafo Único - O comércio de pescados só será permitido desde que a mercadoria seja mantida em caixas frigoríficas.

Art. 179 - É vedado o comércio ambulante de frutas descascadas ou fracionadas.

SEÇÃO VII

DOS TRAILERES, LANCHES RÁPIDOS E SIMILARES

Art. 180 - Além das demais especificações sobre gêneros alimentícios e sua manipulação contidas neste código, os trêileres, lanches rápidos e similares devem seguir as seguintes normas:

I - manter as instalações com pintura impermeabilizada, clara, e sempre dentro dos padrões de higiene;

II - manter em bom estado toda instalação elétrica e hidráulica em perfeito funcionamento, bem como a capacidade de depósito, distribuição e abastecimento de água e escoamento de resíduos;

III - observar o devido acondicionamento do lixo e detritos, de forma a evitar a presença de insetos e roedores;

IV - serem observadas, ainda, as normas dos artigos 138 e 139 deste código sanitário.

000121

Art. 181 - As fases de manipulação, preparo, acondicionamento e conservação de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal-legumes, verduras, queijos e frios - deverão estar depositados sob refrigeração quando inteiros e, se fracionados e prontos para a utilização, deverão estar em vasilhames, higienizados, com tampa.

Parágrafo Único - Manter sob rigor a embalagem e rotulagem com data de fabricação e prazo de validade dos referidos produtos.

Art. 182 - Nos freezers e refrigeradores deverá ser mantida rigorosa higiene e, quando possível, existirem unidades de refrigeração separadas, para bebidas e para alimentos.

Parágrafo Único - Se a separação for impossível, o freezer ou refrigerador deverá ser racionalmente dividido para que não haja contaminação cruzada dos produtos na utilização conjunta do equipamento.

Art. 183 - Quando, no local, for feita a venda de bebida alcoólica, o trêiler, lanche rápido ou similar, obrigatoriamente, deverá possuir instalações sanitárias para ambos sexos.

Parágrafo Único - Em caso deste tipo de comércio ser instalado em logradouros públicos, fica vedada a venda de bebida alcólica devido a não permissão para a construção de sanitários destes locais.

Art. 184 - É vedado o uso de utensílios e frascos de uso coletivo para o acondicionamento de maionese e condimentos a serem utilizados pelo cliente, que deverá ter, à sua disposição, sachês individuais contendo estes produtos.

Art. 185 - Fica vedado o uso de copos coletivos, de vidro, devendo ser substituídos por copos descartáveis.

000122

SEÇÃO VIII

DAS MICRO-USINAS DE PASTEURIZAÇÃO DE LEITE.

Art. 186 - Além das disposições deste código, na fiscalização sanitária de micro-usinas de pasteurização de leite deverão ser observadas normas da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Serviços e a Legislação Federal.

SEÇÃO IX

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 187 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da vigilância sanitária, a inspeção dos locais, instalações, equipamentos, alimentos ou outros produtos que ofereçam risco à saúde, colocados à venda de feiras livres.

Art. 188 - Para exposição e venda dos produtos comercializados nas feiras livres, serão empregadas bancas e barracas, obrigatoriamente dotadas de toldos que não permitam a passagem de luz incidindo sobre os produtos e que abriguem toda mercadoria exposta, e veículos apropriados ao transporte de alimentos.

Art. 189 - Para instalação das feiras livres, deverão ser obedecidas as seguintes normas:

I - Deverão distar, no mínimo, 100 (cem) metros de hospitais, escolas, postos de combustíveis;

II - serão escolhidas ruas que possam acomodar a feira, sem grandes prejuízos ao tráfego de veículos, as vias deverão ter largadura mínima de 09 (nove) metros entre as vias e serem pavimentadas, de preferência com asfalto, dotadas de

000123

galeria de águas pluviais, junto às quais se instalará, preferencialmente, o setor de pescados.

Art. 190 - As carroças utilizadas na condução dos feirantes e transporte dos produtos à venda, não poderão estacionar a menos de 100 (cem) metros da feira, bem como os animais que as tracionam, ficando os seus proprietários obrigados a recolherem os excrementos por eles deixados em via pública ou jardim central de avenidas e ruas.

Art. 191 - As barracas, dentro do planejamento elaborado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Serviço, serão localizadas em grupos setorizados do mesmo gênero de comércio, de modo a facilitar aos consumidores o exame e a confrontação de qualidade dos produtos expostos e verificação dos preços dos mesmos.

Parágrafo Único - Fica estabelecida a seguinte setorização:

- a) frutas frescas, secas ou cristalizadas nacionais e estrangeiras, verduras, legumes, raízes, tubérculos, rizomas, bulbos, cogumelos, palmito;
- b) pescados;
- c) aves abatidas;
- d) salgados, quitandas, chocolates, refrigerantes e sucos;
- e) flores artificiais e naturais, cortadas ou acomodadas em vasos, mudas, sementes, plantas e peixes ornamentais, vasos, adubos, rações;
- f) produtos de produção exclusiva de entidade assistenciais, manufaturados ou não;
- g) utilidades domésticas;
- h) armarinhos em geral;
- i) caldo de cana;
- j) produtos da economia informal.

000124

Art. 192 - Os feirantes que comercializarem alimentos e/ou produtos que ofereçam risco à saúde deverão apresentar atestado de saúde preciso pelo órgão municipal competente no qual conste não sofrer o feirante de moléstia contagiosa, infecto-contagiosa ou repugnante.

Parágrafo Único - Os feirantes deverão apresentar a fiscalização sanitária, além do atestado referido no “caput” deste artigo, a cartela sanitária para lançamento da situação da inspeção recebida pelo fiscal sanitaria.

Art. 193 - Os feirantes deverão, ainda, atender às seguintes obrigações:

a) observar, rigorosamente, o uso de jalecos de cor clara, gorros ou bonés, adequadamente limpos, para os manipuladores de alimentos em geral;

b) não apregoar sua mercadoria com algazarra, evitando, assim, o transtorno aos moradores vizinhos;

c) aos vendedores de fitas e discos, não será permitida a divulgação em alto volume, restringindo o uso de aparelho e equipamento sonoro apenas para textar as fitas quando solicitada;

d) manter rigorosa higiene pessoal, dos equipamentos e local de trabalho;

e) observar rigorosamente as exigências de ordem higiênico-sanitário previstas no código sanitário, quanto à exposição e venda de gêneros alimentícios;

f) usar papel adequado para embrulhar gêneros alimentícios, vedado o uso de jornais, impressos, papéis usados ou quaisquer outros que contenham substâncias nocivas à saúde;

g) não lavar, nem manipular mercadorias no local da feira, exceto as permitidas neste código.

SEÇÃO X

DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 194 - Não será permitida a venda de carnes bovina, suína, caprina e ovina nas feiras livres, exceto pescados, aves abatidas, ovos e queijos.

Parágrafo Único - Inclui-se na proibição do disposto neste artigo a venda de animais vivos na feira livre.

Art. 195 - A venda de filés de pescado será permitida quando forem previamente preparados e inspecionados nos estabelecimentos de origem e vendidos em embalagens apropriadas.

Art. 196 - A venda de pescados deverá observar os preceitos de rigorosa higiene:

I - os produtos referidos neste artigo deverão estar sempre recobertos de gelo picado, na proporção de duas partes de gelo para 01 (uma) do produto, e deverão ser expostos em banca galvanizada de 25 a 30 cm de profundidade e com tampas móveis, acrílicas, transparentes, deslizantes nos trilhos, propiciando assim, uma melhor conservação da temperatura;

II - os pescados somente serão escamados e cortados sobre balcões de metal ou aço inoxidável;

III - as barracas deverão ficar situadas, se possível, em locais próximos a bueiros, para permitir o escoamento de água servida.

Art. 197 - A venda de aves abatidas, inteiras ou fracionadas, será permitida desde que procedentes de estabelecimentos devidamente inspecionados pela vigilância sanitária, ficando proibido o fracionamento no local de comercialização ou outro que não seja o local de origem.

Art. 198 - O óleo a granel deverá ser condicionado em recipiente próprio, do qual constará indicação visível de sua

000126

procedência e qualidade e, em se tratando de produto composto será obrigatória a indicação da referida percentagem.

Art. 199 - A manteiga, os queijos e outros derivados do leite, bem como todos os produtos preparados e aqueles sem cozimento deverão estar devidamente protegidos de qualquer contaminação por impureza ambiental.

Art. 200 - Os salgados deverão estar protegidos contra poeira, moscas ou outros insetos, e servidos de maneira a evitar o contato manual com a mercadoria, devendo ser fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado.

Art. 201 - Os salgados, antes de fritos, devem ficar à temperatura de refrigeração (até 8° C) e após a fritura, mantidos em estufa à temperatura acima de 65° C.

Art. 202 - Todas as bebidas devem ser servidas em copos descartáveis, os quais deverão ser descartados após um único uso.

Art. 203 - As canas utilizadas para caldo deverão estar lavadas e raspadas para serem moídas.

Art. 204 - Toda superfície em contato com o caldo de cana deve ser de material liso e impermeável, não contaminado com óleo ou graxa lubrificante da moenda, ou qualquer outras substância imprópria ao consumo.

Art. 205 - É proibido expor à venda, vender ou manter em depósito ou sobre guarda, para fins de comércio, durante a realização da feira, bebida alcóolica, leite cru e carnes, cuja comercialização seja vedada.

000127

Art. 206 - Quando solicitado pela fiscalização sanitária, o feirante deverá apresentar documento fiscal que comprove a procedência dos produtos a serem comercializados.

Art. 207 - Os feirantes e os prepostos estão sujeitos às seguintes penalidades, que poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de mercadoria e produto;
- IV - suspensão temporária das atividades;
- V - cassação definitiva da licença.

Art. 208 - É proibido ao fiscal sanitário, em exercício de suas funções nas feiras livres:

- I - efetuar compra;
- II - aceitar presentes ou gratificações;
- III - tratar de interesses dos feirantes junto às repartições públicas.

SECÃO XI

DA HIGIENE DAS VIAS, LOGRADOUROS PÚBLICOS, TERRENOS, PRÉDIOS E QUINTAIS.

Art. 209 - Todas as vias e logradouros públicos, bem como os prédios, quintais e terrenos não edificadas,

localizados no perímetro urbano, ficam sujeitos às normas sanitárias previstas neste regulamento e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos do Município.

47 000128

Art. 210 - As questões relativas à construção, asfaltamento e outras que envolvem benfeitorias, ficam sujeitas também ao Código Municipal de Obras, Proteção ao Meio Ambiente e Lei Municipal de Uso e Ocupação do Solo.

Art. 211 - O ocupante, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro do perímetro do imóvel.

Parágrafo Único - Quando em um prédio ou parte dele, terreno ou logradouro for constatada alguma irregularidade, o proprietário e o ocupante serão notificados para saná-la, num prazo nunca superior a 15 (quinze) dias.

Art. 212 - Os locais a que se refere o artigo 209, localizados em perímetro urbano, deverão ser mantidos em perfeitas condições sanitárias, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo, vegetação e carcaça de animais, sendo permitida a prática da horticultura e fruticultura.

Parágrafo 1º - Os lotes e os terrenos baldios que por qualquer motivo ofereçam risco à saúde da população deverão ser limpos pelos seus proprietários mediante notificação da Seção de Vigilância Sanitária.

Parágrafo 2º - Se após notificado, o proprietário não promover a limpeza, no prazo a ser determinado de acordo com a urgência do caso, ficará o mesmo sujeito à multa de 50 UFIRs e mais ao pagamento das despesas com a limpeza efetuada pela Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos.

SEÇÃO XII

DA HIGIENE DAS PISCINAS

Art. 213 - O termo “piscina”, para os fins deste Regulamento, abrangerá apenas as estruturas destinadas a banhos de lazer e práticas de esportes aquáticos, ensino de natação e práticas fisioterápicas, desde que destinadas a uso público.

Art. 214 - As piscinas de natação de uso coletivo deverão obedecer às seguintes prescrições:

I - todo freqüentador deverá portar exame médico atestando não ser o mesmo portador de moléstia contagiosa, afecções visíveis da pele, doenças do nariz, garganta e ouvido ou portador de outros males indicados pela autoridade sanitária competente;

II - todo freqüentador de piscinas é obrigado a banho prévio de chuveiro antes de utilizar as mesmas;

III - no trajeto entre os chuveiros e a piscina será necessária a passagem do banhista por um lava-pés, mantido sempre cheio com água convenientemente clorada e de modo a reduzir ao mínimo o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina após o trânsito pelo lava-pés;

IV - não será permitido aos espectadores o trânsito pelas áreas adjacentes à piscina, que forem reservadas ao banhista;

V - a limpidez da água deve ser de tal forma que, da borda, a uma profundidade de 3(três) metros, possa ser visto com nitidez o fundo das piscinas;

VI - o equipamento especial da piscina deverá assegurar perfeita purificação da água;

VII - fazer a remoção pelo menos uma vez por dia de detritos submersos ou de espuma e outros materiais que flutuem, com aparelhamento especial de sucção ou outro

000130

processo que não exija a entrada de pessoas encarregadas da limpeza, na água;

VIII - não permitir o ingresso de garrafas e de copos de vidros no pátio da piscina;

IX - fazer o registro diário das principais operações de tratamento e controle;

X - fazer trimestralmente a análise da água, apresentando à Secretaria Municipal de Saúde atestado da autoridade sanitária competente, sob pena de interdição.

Parágrafo Único - Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 215 - Aos Fiscais Sanitaristas, quando no desempenho de suas funções, é assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, para coleta de amostras de água e verificação do cumprimento das exigências deste Regulamento.

Art. 216 - Os dispositivos desta regulamentação deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 217- As piscinas deverão manter, em caráter permanente, um funcionário com a função específica de “salva-vidas”, com treinamento comprovado por instituição oficial.

Art. 218 - As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça risco à saúde pública.

Art. 219 - Os proprietários de piscinas particulares que por motivo de falta de limpeza regular ou por serem mantidas vazias, recolhendo e provocando estagnação das águas de chuvas, se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, poderão ser notificados e multados, tendo em vista a saúde pública e o incômodo causado aos vizinhos.

000131

Art. 220 - A frequência máxima das piscinas deverá observar os seguintes índices:

I - cinco pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de piscina de alimentação permanente e quando a quantidade de água for garantida pela simples diluição;

II - duas pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de alimentação periódica, com substituição total de água.

SEÇÃO XIII

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DOS DEMAIS ESTABELECEMENTOS

Art. 221 - As ferrarias e oficinas mecânicas, indústrias de calçados, fábricas de colchões, carvoarias, curtumes, torrefação e moagem de café, serrarias, serralherias e congêneres só terão permissão para localização e funcionamento de outras Secretarias Municipais envolvidas na liberação de alvarás, com a prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde e dos órgãos Federais e Estaduais competentes que avaliarão o risco que tais atividades possam oferecer à saúde coletiva, após os pareceres dos demais órgãos municipais envolvidos, amparados pela legislação Municipal, Estadual e Federal pertinentes.

Art. 222 - As instalações sanitárias das escolas públicas e particulares, dos estabelecimentos comerciais e industriais, bem como outros de utilização pública, serão fiscalizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1º - As instalações sanitárias a que se refere o “caput” deste artigo deverão apresentar-se absolutamente limpas e ainda conter:

I - piso impermeável com queda suficiente para lavação;

II - parede com barrado de azulejo ou tinta impermeável de pelo menos 1,50 m;

III - em número proporcional ao número de usuários;

IV - os vasos sanitários, pias, chuveiros, bem como toda a instalação hidráulica deverão estar em perfeitas condições de uso e com água em abundância;

V - cestos para coleta de papéis servidos, com tampa;

Parágrafo 2º - A fiscalização de que trata este artigo, far-se-á sem prejuízo das normas contidas nos Códigos de Obras e Posturas do Município.

SECÃO XIV

DOS CIRCOS E DOS PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 223 - Além da legislação pertinente a outros setores da administração referentes ao título desta Seção, os Circos e Parques de Diversões deverão observar, ainda:

I - possuem instalações sanitárias independentes para homens e mulheres, na proporção mínima de um vaso sanitário e um lavatório para cada 200 (duzentos) espectadores, computada a lotação máxima para cada sexo.

Parágrafo Único - na construção das instalações sanitárias a que se refere o inciso I, será permitido o emprego de madeira e outros materiais em placas, com barra impermeabilizada até a altura mínima de 1,50 m, devendo o piso receber revestimento liso, resistente e impermeável.

II - as dependências do Circo e a área do Parque de Diversões deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em permanente estado de limpeza e higiene.

000133
M

III - todos os animais do Circo deverão possuir Atestado de Sanidade com os respectivos comprovantes de vacinação anti-rábica, cabendo, ao Centro de Controle de Zoonoses a inspeção do que se refere este inciso.

SEÇÃO XV

DA HIGIENE NAS EDIFICAÇÕES NA ÁREA RURAL

Art. 224 - Nas edificações em geral na área rural deverão ser observadas as seguintes condições de higiene, além das estabelecidas no Código de Edificações deste Município:

I - ter cuidados especiais com a profilaxia sanitária de todas as dependências, promovendo-se, inclusive, sua desinsetização periódica;

II - fazer com que não se verifiquem, junto às mesmas, empoçamentos de águas pluviais ou de águas servidas;

III - ser assegurada a necessária proteção aos poços ou fontes utilizadas para abastecimento de água domiciliar;

IV - nas escolas rurais, atenção especial deve ser dada, às caixas-d'água e cisternas, com limpeza e cloração periódica.

Art. 225 - Os estábulos, estrebarias, pocilgas, chiqueiros, currais, bem como as estrumeiras e os depósitos de lixo deverão ser localizados a uma distância mínima de 50 (cinquenta) metros das habitações.

Art. 226 - Os estábulos, estrebarias, chiqueiros e galinheiros, quaisquer que sejam suas áreas de localização, deverão ser construídos de forma a proporcionar requisitos mínimos de higiene.

000131
M

Parágrafo 1º - No manejo dos locais referidos no presente artigo deverão ser impedidos a estagnação de líquidos e o amontoamento de resíduos e de objetos, assegurando-se a necessária limpeza.

Parágrafo 2º - As águas residuais deverão ser canalizadas para local recomendável do ponto de vista sanitário.

SEÇÃO XVI

DA PREVENÇÃO CONTRA A POLUIÇÃO DO AR E DAS ÁGUAS E DO CONTROLE DE DESPEJOS INDUSTRIAIS.

Art. 227 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde controlar a poluição do ar e de águas, bem como de controlar os despejos industriais.

Parágrafo Único - Quando da implantação de estabelecimentos industriais no município, a Secretaria Municipal de Saúde deverá exigir a adoção de providências que impeçam a captação de águas, a ejeção de detritos e de águas residuais e a poluição do ar prejudiciais ao estado sanitário da população.

Art. 228 - No controle da poluição do ar, a Secretaria Municipal de Saúde deverá adotar as seguintes medidas:

I - ter cadastradas as fontes causadoras de poluição atmosférica;

II - recomendar limites de tolerância dos poluentes atmosféricos nos ambientes interiores e exteriores;

III - instituir padrões recomendados de níveis dos poluentes atmosféricos nos ambientes interiores e exteriores;

IV - instituir padrões recomendados de níveis dos poluentes nas fontes emissoras e fazer a revisão periódica dos mesmos.

Parágrafo 1º - Os gases, vapores, fumaças, poeiras e detritos, resultantes de processos industriais e nocivos à saúde, deverão ser removidos dos locais de trabalho por meio tecnicamente adequado.

Parágrafo 2º - Quando nocivos ou incômodos à vizinhança, não será permitido o lançamento na atmosfera de gases, vapores, fumaças, poeiras e detritos a que se refere o parágrafo anterior sem que sejam submetidos, previamente, a tratamentos técnicos recomendados.

Art. 229 - No controle da poluição de águas, a Secretaria Municipal de Saúde deverá tomar as seguintes providências:

I - promover a coleta de amostras de águas destinadas ao controle físico, químico, bacteriológico e biológico das mesmas;

II - promover a realização de estudos sobre a poluição de águas, objetivando o estabelecimento de medidas para solucionar cada caso.

Art. 230 - No controle dos despejos industriais, a Secretaria Municipal de Saúde deverá adotar as seguintes medidas:

I - cadastrar as indústrias cujos despejos devem ser controlados;

II - realizar inspeção local das indústrias no que concerne aos despejos;

III - promover estudos qualitativos e quantitativos dos despejos industriais;

IV - indicar os limites de tolerância para qualidade dos despejos industriais a serem admitidos na rede pública de esgotos ou nos cursos de água.

000130
LM

Art. 231 - Os responsáveis pelos estabelecimentos industriais deverão dar aos resíduos tratamento e destino que os tornem inócuos aos empregados e à coletividade.

Parágrafo 1º - Os resíduos industriais sólidos deverão ser submetidos a tratamento antes de incinerados, enterrados ou removidos.

Parágrafo 2º - O lançamento de resíduos industriais líquidos nos cursos de água depende da permissão da autoridade sanitária competente, a qual fixará o teor máximo de materiais poluidores admissíveis no efluente.

SECÃO XVII

DOS CINEMAS, TEATROS E AUDITÓRIOS

Art. 232 - Nos cinemas, teatros e auditórios, inclusive nos estabelecimentos destinados a outras espécies de espetáculos públicos em ambiente fechado, deverão ser atendidas as seguintes exigências:

I - terem sempre a pintura interna e externa em boas condições;

II - conservarem, permanentemente, a aparelhagem de refrigeração ou de renovação de ar em perfeito estado de funcionamento;

III - manterem as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas;

IV - assegurarem rigoroso asseio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os, desinfetando-os diariamente;

V - realizarem aspersão semanal de emulsão de acordo com determinações técnicas específicas nos recintos destinados ao público e aos artistas, incluindo a área completa do piso, as poltronas, cortinas e tapetes, estendendo-a por onde

for necessário para combater insetos do tipo, pulgas, bichos-de-pé, etc...(gênero sifonápteros);

VI - manterem as cortinas e tapetes em bom estado de conservação;

Parágrafo 1º - O não cumprimento das exigências discriminadas nos itens do presente artigo é passível de penalidades previstas neste Código.

Parágrafo 2º - A aspersão referida no inciso V, quando realizada por empresa particular de desinsetização, deverá a mesma ser cadastrada na Seção de Vigilância Sanitária.

SEÇÃO XVIII

DA PROIBIÇÃO DE SERVIÇOS DE ATENDIMENTO DE VEÍCULOS EM LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art. 233 - Para que os passeios possam ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza, os postos de abastecimento e de serviços de veículos, oficinas mecânicas, garagens de ônibus e caminhões e estabelecimentos congêneres ficam proibidos de soltar, nos passeios, resíduos graxosos.

Parágrafo Único - Os infratores ficam sujeitos a multa, renovável de cinco em cinco dias, enquanto os passeios não forem devidamente conservados e limpos.

SEÇÃO XIX

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS DE ATENDIMENTO DE VEÍCULOS

Art. 234 - Em qualquer estabelecimento de atendimento de veículos é obrigatório que os serviços de limpeza, lavagem e lubrificação sejam executados em recintos apropriados, sempre dotados de instalações destinadas a evitar a acumulação de água e resíduos lubrificantes no solo ou seu escoamento para o logradouro público.

Parágrafo 1º - a limpeza de veículos deverá ser feita por meio de aspirador ou em compartimento fechado, para que as poeiras não sejam arrastadas para fora do compartimento pelas correntes de ar.

Parágrafo 2º - é obrigatório realizar em recintos fechados os seguintes serviços:

a)- lubrificação de veículos por meio de pulverização de qualquer substância, seja ou não oleosa;

b) - pintura de veículos.

Parágrafo 3º - não é permitido descarregar águas de lavagem de veículos e outras águas que possam arrastar óleos e graxas nas fossas de tratamento biológico de águas residuais.

SEÇÃO XX

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CEMITÉRIOS PÚBLICOS PARTICULARES

Art. 235 - No caso de construção de cemitérios públicos e/ou particulares, estes deverão ser localizados, sempre que possível, em pontos elevados, na contravertente das águas que tenham de ser utilizadas para qualquer fim.

Parágrafo Único - Para ser construído, o cemitério particular depende de prévia autorização do Prefeito e de prévia aprovação de projeto pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 236 - O cemitério deverá ser cercado por muro, com altura mínima de 2,00m (dois metros) além de isolado por logradouros públicos com largura mínima de 30,00m (trinta metros).

Art. 237 - O lençol de água do cemitério deverá ficar, obrigatoriamente, a 2,00 (dois metros), no mínimo, de profundidade.

Parágrafo 1º - Não se verificando a hipótese indicada no presente artigo, deverá ser feita a depressão do nível das águas subterrâneas por meio de drenagem.

Parágrafo 2º - Quando as condições peculiares do terreno não permitirem rebaixar o lençol de água, deverá ser aumentada a espessura da camada necessária à inumação, elevando-se a superfície do referido terreno por meio de obras de terraplenagem.

Art. 238 - O nível do cemitério, 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. 239 - A arborização das alamedas não deve ser cerrada, preferindo-se árvores retas e delgadas, que não dificultem a circulação do ar nas camadas inferiores e a evaporação da umidade do terreno.

Art. 240 - É proibida a construção de covas impermeáveis.

I - os restos de materiais provenientes de obras, conservação e limpeza de túmulos deverão ser removidos

imediatamente pelos responsáveis para fora do recinto do cemitério.

II - não sendo cumprida a exigência do inciso I, os responsáveis serão intimados a fazer a remoção no prazo determinado de 2 (duas) horas.

III - não sendo atendida a intimação no prazo fixado, os responsáveis ficarão sujeitos a pena de multa e ao pagamento das despesas do serviço de remoção dos materiais que será executado pela Prefeitura.

Art. 241 - Um cemitério poderá ser substituído por outro quando tiver chegado a um grau de saturação que seja difícil a decomposição dos corpos ou quando se tornar muito central.

Parágrafo Único - No caso a que se refere o presente artigo, o antigo cemitério deverá permanecer fechado durante cinco anos, findos os quais sua área será destinada a um parque público, onde não poderão ser levantadas construções para quaisquer fins.

TÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 242 - As infrações à legislação sanitária municipal, ressalvadas as previstas expressamente na

Legislação Estadual e Legislação Federal e em normas técnicas especiais, são as configuradas na presente lei.

Parágrafo Único - Considera-se infração, para os fins desta lei, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma se destinem a preservar a saúde.

Art. 243 - Os fornecedores de produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade e quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo.

Art. 244 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com penalidades de:

- I - advertência;
- II - pena educativa;
- III - multa;
- IV - apreensão do produto;
- V - inutilização do produto;
- VI - interdição do produto;
- VII - suspensão de venda e/ou fabricação do produto;
- VIII - cancelamento do registro do produto;
- IX - interdição do estabelecimento;
- X - proibição de propaganda;
- XI - cancelamento do alvará de licença de funcionamento;
- XII - cassação da autorização de funcionamento e/ou especial;
- XIII - intervenção;
- XIV - revogação de contrato ou convênio;
- XV - imposição de contra-propaganda.

Art. 245 - Responde pela infração todo aquele que por ação ou omissão tenha lhe dado causa, concorreu para a sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 246 - As infrações sanitárias classificam-se em :
I - **leves**, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - **graves**, aquela em que for verificada a ocorrência de uma circunstância agravante;

III - **gravíssimas**, aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 247 - A advertência será aplicada em casos de infração leve, sendo o infrator primário, quando o dano possa ser reparado.

Art. 248 - A pena educativa consiste em:

I - divulgar a infração com o objetivo de esclarecer o consumidor de produtos ou usuário de serviços do estabelecimento sobre as medidas adotadas em relação ao ato ou fato de natureza sanitária;

II - reciclar os dirigentes, técnicos e empregados do estabelecimento infrator;

III - fazer veicular à clientela do estabelecimento mensagens educativas expedidas pelo Sistema Único de Saúde.

Art. 249 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas **infrações leves**, de 51 (cinquenta e uma) a 254 (duzentas e cinquenta e quatro) UFIR diárias ou outra referência que venha substituí-la;

II - nas **infrações graves**, de 255 (duzentas e cinquenta e cinco) a 506 (quinhentas e seis) UFIR diárias ou outra unidade de referência que venha substituí-la;

III - nas **infrações gravíssimas**, de 507 (quinhentas e sete) a 2024 (duas mil e vinte e quatro) UFIR diárias ou outra unidade de referência que venha substituí-la.

000143



Art. 250 - A pena de intervenção será aplicada a estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, públicos ou privados, quando for constatada negligência, imperícia ou imprudência por parte de seus dirigentes, titulares ou responsáveis técnicos, de modo a produzir risco iminente à saúde pública.

Parágrafo 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção serão cobrados posteriormente dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde.

Parágrafo 2º - A duração da intervenção será aquela julgada necessária pela autoridade sanitária, para que cesse o risco aludido no “caput” deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias, findo o qual o Sistema Único de Saúde interditará em definitivo o estabelecimento.

Parágrafo 3º - A nomeação de interventor ficará a cargo da autoridade sanitária responsável pela lavratura do auto de intervenção, ou a cargo da autoridade sanitária de nível hierárquico superior.

Parágrafo 4º - O interventor não poderá ser qualquer dos então dirigentes do estabelecimento, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges ou parentes até segundo grau.

Art. 251 - As penas de interdição de produtos ou do estabelecimento, parcial ou total, se aplicam de imediato, de forma cautelar, desde que constatada infração sanitária em que o risco à saúde da população a justifique.

Parágrafo 1º - As penas de interdição cautelar de produto ou do estabelecimento poderão, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva.

Parágrafo 2º - A interdição do estabelecimento perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

000141

Parágrafo 3º - O estabelecimento que sofrer pena de interdição só poderá participar de licitação pública após um ano de suspensão da penalidade.

Art. 252 - Quando da interdição de serviços de saúde de natureza pública ou privada, a Secretaria de Saúde ou órgão equivalente publicará na imprensa local edital de notificação de risco sanitário, suspendendo de imediato eventuais convênios públicos existentes, bem como impedindo a prestação de serviços, atendimento ou internações.

Art. 253 - A pena de contra-propaganda será imposta quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva, cujo resultado possa constituir risco ou agravo à saúde.

Parágrafo Único - A contra-propaganda será divulgada pelo responsável da mesma forma, frequência e dimensão e, preferencialmente no mesmo veículo, local, espaço e horário, de forma capaz de desfazer o malefício da publicidade enganosa ou abusiva.

Art. 254 - Uma vez constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária comunicará formalmente aos conselhos de classe a ocorrência de fatos que configurem transgressões de natureza ética ou disciplinar da alçada dos mesmos.

Art. 255 - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único - Para a aplicação de pena de multa, levará ainda em conta a capacidade econômica do infrator.

000145

Art. 256 - São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a errada compreensão de norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado.
- III - o infrator, por espontânea vontade, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputável;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
- V - ser o infrator primário, e a falta cometida de natureza leve.

Art. 257 - São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;
- III - o infrator coagir a outrem para a execução material da infração;
- IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;
- V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
- VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo 1º - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização de infração em gravíssima.

Parágrafo 2º - A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar será considerada de natureza gravíssima.

000141

Art. 258 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 259 - São autoridades sanitárias:
I - as dispostas em legislação federal;
II - o Prefeito Municipal;
III - o Secretário Municipal de Saúde;
IV - os dirigentes da vigilância sanitária e vigilância epidemiológica;
V - os membros das equipes ou grupos técnicos de vigilância sanitária e vigilância epidemiológica;
VI - os fiscais sanitaristas ou cargos equivalentes.

Parágrafo 1º - As autoridades sanitárias a serviço da vigilância sanitária e epidemiológica exercerão suas atividades de forma integrada, respeitando as funções próprias de cada uma, sendo vedada a duplicidade de ações.

Parágrafo 2º - A qualquer cidadão é facultado dar ciência à autoridade sanitária da infração ao disposto neste Código.

Parágrafo 3º - Todo servidor público tem o dever de dar ciência à autoridade sanitária competente de qualquer infração ao presente código, ou de que tiver conhecimento, ficando àquela a obrigação de apurar a responsabilidade pela infração e cominar a sanção que couber.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E RESPECTIVAS PENALIDADES

Art. 260 - São infrações sanitárias, dentre outras:

000147
[Handwritten Signature]

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem o devido alvará de licença de funcionamento e autorizações emitidos pelos órgãos sanitários competentes, ou contrariando as normas legais e regulares vigentes.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

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

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

III - instalar consultórios médicos, odontológicos, de atividades paramédicas e afins, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio-x, substâncias radioativas ou radiações ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares vigentes.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

IV - construir, instalar ou fazer funcionar clínicas veterinárias, canis e estabelecimentos afins, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

000148
C. 7

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

V - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios industriais, farmacêuticos ou qualquer outro estabelecimento de interesse à saúde pública, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, intervenção, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

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

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição de produto, cancelamento de registro de produto, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, interdição de estabelecimento e/ou multa.

VII - fazer propaganda enganosa de produtos ou serviços de interesse à saúde, diversa do aprovado no registro, no alvará de licença de funcionamento ou de qualquer forma contrariando a legislação sanitária em vigor.

Pena: advertência, educativa, proibição de propaganda, contra-propaganda, suspensão de

venda e/ou fabricação de produto, interdição do estabelecimento, intervenção e/ou multa.

000149

VIII - deixar de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena: advertência, educativa e/ou multa.

IX - deixar de executar, impedir, dificultar ou opor-se à aplicação de medidas sanitárias que visem a preservação e a manutenção da saúde, a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, intervenção e/ou multa.

X - impedir o sacrifício de animais considerados perigosos à saúde pela autoridade sanitária.

Pena: advertência, educativa e/ou multa.

XI - manter animais domésticos no estabelecimento colocando em risco o controle da sanidade dos alimentos e outros produtos de interesse à saúde, ou comprometendo a higiene e limpeza do local.

Pena: advertência, educativa, apreensão do produto, apreensão dos animais, interdição do produto, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XII - reter atestado de vacinação obrigatória e/ou deixar de executar, dificultar ou opor-se a execução de medidas sanitárias voltadas para a prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, a preservação e a manutenção da saúde.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

000150

XIII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pela autoridade sanitária.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

XIV - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

XV - aviar receita em desacordo com prescrição médica, odontológica, veterinária ou determinações expressas em normas regulamentares.

Pena: educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XVI - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos sujeitos a prescrição médica sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena: educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XVII - prescrever receituário, prontuário e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária em desacordo com determinações expressas na legislação em vigor.

Pena: educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

000151
Luis

XVIII - proceder a coleta, processamento e utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

XIX - comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares vigentes.

Pena: interdição do produto, apreensão de produtos, inutilização de produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, intervenção e/ou multa.

XX - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, produtos de correção estética e quaisquer outros de interesse à saúde, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena: advertência, educativa, interdição de produto, apreensão de produto, inutilização de produto, cancelamento de registro de produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

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

Pena: advertência, educativa, interdição do produto, apreensão do produto, inutilização do

000152

produto, cancelamento de registro do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXII - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

Pena: advertência, educativa, interdição do produto, apreensão do produto, inutilização do produto, cancelamento de registro do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXIII - expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse da saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhe novas datas de validade.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXIV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, vender ou comprar produtos de interesse da saúde sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena: Advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento de registro de produto, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa.

000153
XXV - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal.

Pena: advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa.

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

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento de registro de produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do alvará de licença de funcionamento, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa.

XXVIII - expor à venda ou manter em depósito produtos biológicos, imunoterápicos, alimentos e outros produtos que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena: advertência, educativa, interdição do produto, apreensão do produto, inutilização do produto, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, interdição do estabelecimento e/ou multa.

XXIX - aplicação de raticidas, produtos químicos para desinfestação ou atividade congênere, defensivos agrícolas, agrotóxicos e demais substâncias prejudiciais à saúde

em estabelecimento de prestação de serviços de interesse à saúde, estabelecimentos industriais e comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de trabalho, ou locais de possível comunicação com residências e outros frequentados por pessoas ou animais, sem os procedimentos necessários para evitar a exposição destas à intoxicações ou outros danos à saúde e, ainda, sem licença da autoridade sanitária competente.

Pena: advertência, educativa, interdição do produto, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

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

Pena: advertência, educativa, interdição de estabelecimento, cancelamento alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXXI - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, equipamentos e utensílios por quem detenha legalmente a sua posse.

Pena: advertência, educativa, interdição de estabelecimento, apreensão do animal cancelamento alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXXII - proceder a cremação de cadáveres ou utilizá-los contrariando as normas sanitárias pertinentes.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXXIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse para a saúde pública.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro de produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, revogação de contrato ou convênio, imposição de contra-propaganda e/ou multa.

XXXIV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, imposição de contra-propaganda e/ou multa.

XXXV - deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produtos de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, utensílios ou funcionários.

Pena: educativa, advertência, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento de registro de produto, interdição do

estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

000158

XXXVI - deixar de fornecer à autoridade sanitária os dados sobre serviços, matérias-primas e substâncias utilizadas, processos produtivos, produtos e subprodutos elaborados quando solicitados.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento do alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

XXXVII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Pena: advertência, educativa, interdição do estabelecimento, cancelamento do alvará de licença de funcionamento, intervenção, revogação de contrato e/ou convênio e/ou multa.

XXXVIII - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, intervenção, revogação de contrato e/ou convênio e/ou multa.

XXXIX - adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Pena: educativa, advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento de alvará de licença de funcionamento e/ou multa.

000157

XL - descumprir atos emanados da autoridade sanitária visando a aplicação da legislação pertinente à promoção, proteção ou recuperação da saúde.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento de alvará de licença de funcionamento, revogação de contrato ou convênio, imposição de contra-propaganda e/ou multa.

XLI - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena: advertência, educativa, apreensão de produto, inutilização de produto, interdição de produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento do alvará de licença de funcionamento, revogação de contrato ou convênio, imposição de contra-propaganda e/ou multa.

Art. 261 - Quando o infrator for integrante da Administração Pública Direta ou Indireta, a autoridade sanitária notificará seu superior imediato e se não forem tomadas as providências para a cessação da infração no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará os fatos ao Ministério Público com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo Único - As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais deverão ser comunicados à autoridade policial.

TÍTULO XII

000159

DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 262 - Para os fins desta lei, define-se como normas técnicas especiais as normas regulamentares baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, abrangendo:

- I - vigilância epidemiológica;
- II - controle de zoonoses;
- III - vigilância sanitária;
- IV - saúde do trabalhador;
- V - saneamento e meio ambiente;
- VI - outros programas estratégicos.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde fará revisão periódica para atualização das normas referidas neste artigo.

CAPÍTULO II

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 263 - A ação fiscalizadora será exercida:

- I - pela autoridade federal, nos casos previstos em legislação específica;

600153
✓

II - pela autoridade estadual, aos estabelecimentos, produtos e serviços de saúde ou de interesse da saúde que tenham abrangência ou referência regional, ou que por sua complexidade se tornem estratégicos;

III - pela autoridade municipal, aos estabelecimentos, produtos e serviços de saúde ou de interesse da saúde de abrangência local.

Art. 264 - A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de produtos de interesse da saúde.

Art. 265 - A fiscalização se estenderá à publicidade e à propaganda de produtos de interesse à saúde, qualquer que seja o veículo empregado na sua divulgação.

CAPÍTULO III

DA COMPETÊNCIA DA FISCALIZAÇÃO

Art. 266 - Os fiscais sanitaristas seja qual for a denominação do cargo, em suas atividades, dentre outras, terão as atribuições e gozarão das prerrogativas seguintes:

I - livre acesso aos locais onde se processe em qualquer fase a industrialização, o comércio e o transporte de produtos e serviços de interesse da saúde;

II - colher amostras necessárias às análises de controle ou fiscal, lavrando o respectivo auto de apreensão;

III - proceder a visitas nas inspeções de rotina e vistorias para a apuração de infrações e eventos que tornem os

produtos passíveis de alterações, das quais lavrarão os respectivos autos;

IV - verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam da elaboração dos produtos e da prestação de serviços de interesse da saúde;

V - verificar a procedência e condições dos produtos de interesse da saúde quando expostos à venda;

VI - interditar, lavrando o auto respectivo, parcial ou totalmente, os produtos impróprios para consumo, ou em desacordo com a legislação sanitária e os estabelecimentos previstos neste regulamento;

VII - proceder a imediata inutilização da unidade do produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante, e a apreensão e interdição do lote ou partida para a análise fiscal;

VIII - lavrar os autos de infração e notificação para início do processo administrativo previsto neste regulamento, inclusive no que se refere a publicidade enganosa.

Parágrafo Único - Entende-se por fiscal sanitaria, seja qual for a denominação do cargo, o agente a serviço da vigilância sanitária.

CAPÍTULO IV

DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 267 - As infrações aos preceitos desta lei e suas normas técnicas especiais serão apuradas mediante processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos.

Art. 268 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a

000161
000161

infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

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

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

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

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

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

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

VII - prazo para interposição de recurso quando cabível.

Parágrafo 1º - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Parágrafo 2º - Os autos de infração lavrados por irregularidades sanitárias são considerados atividade administrativa prioritária no serviço público.

Art. 269 - Em caso de denúncia de irregularidade que venha a ferir dispositivos deste Código, a autoridade sanitária ordenará por escrito a apuração do aludido fato.

Art. 270 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem no auto de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 271 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou via postal;

000162

III - por edital, se estiver em local incerto ou não sabido.

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

Parágrafo 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na imprensa, em jornal de grande circulação local, considerada efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 272 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir para o infrator obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento, observado o disposto no parágrafo segundo do artigo anterior.

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

Art. 273 - A desobediência à determinação contida no edital a que alude o 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 das obrigações, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 274 - O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, bem como embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão ao infrator a penalidade de multa.

Art. 275 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator

000163

efetue o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que for notificado.

Art. 276 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua notificação.

Parágrafo 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

Parágrafo 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 277 - A autoridade sanitária realizará coleta de amostra para análise laboratorial de produtos de interesse da saúde.

Parágrafo 1º - A amostra deverá ser enviada a laboratório oficial para análise.

Parágrafo 2º - Reconhece-se para o efeito desta lei, como laboratório oficial o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados.

Art. 278 - A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referido no inciso VI do artigo 257, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização da análise fiscal e de interdição, se for o caso.

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

Parágrafo 2º - Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de risco à saúde, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

Parágrafo 3º - A interdição de produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises de laboratório ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem falsificação ou adulteração.

Art. 279 - Na hipótese de interdição do produto prevista no parágrafo 2º do artigo anterior, a autoridade sanitária lavrará o auto respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou a seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do “ciente”.

Art. 280 - Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o auto de interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

Art. 281 - A interdição do produto para a análise fiscal será iniciada com a lavratura do termo de apreensão e de interdição, assinado pela autoridade fiscalizadora competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou, na sua ausência, por duas testemunhas, onde se especifique a natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante e detentor do alimento ou produto.

Parágrafo 1º - Do produto interditado será colhida amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo produto, para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial de controle.

Parágrafo 2º - Se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita de amostras de que trata o parágrafo 1º deste artigo, será o mesmo levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do

080165

perito por ele indicado ou, na sua falta, de duas testemunhas, será realizada a análise fiscal.

Parágrafo 3º - No caso de produtos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar 10 (dez) dias, e, nos demais casos, 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento da amostra.

Parágrafo 4º - O prazo de interdição de produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização dos testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo exceder de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

Parágrafo 5º - A interdição tornar-se-á definitiva no caso de análise fiscal condenatória.

Parágrafo 6º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito desta lei e suas normas técnicas especiais, o produto interditado será liberado.

Parágrafo 7º - O possuidor ou responsável pelo produto interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte.

Art. 282 - Da análise fiscal será lavrado laudo minucioso e conclusivo, o qual será arquivado no laboratório oficial, extraindo-se cópias para integrar o processo da autoridade sanitária competente, e as outras para serem entregues ao detentor ou responsável, e para o produtor, se for o caso.

Parágrafo 1º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade fiscalizadora competente notificará o interessado para, no prazo máximo de 10 (dez) dias, apresentar recurso.

Parágrafo 2º - Caso discorde do resultado do laudo de análise fiscal, o interessado poderá requerer, no mesmo prazo do parágrafo anterior, perícia de contra-prova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

Parágrafo 3º - Decorrido o prazo mencionado no parágrafo 1º deste artigo, sem que o infrator apresente o seu recurso, o laudo de análise fiscal será considerado definitivo.

Art. 283 - A perícia de contra-prova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, presente o perito que expediu o laudo condenatório e o perito indicado pelo interessado.

Parágrafo 1º - Da perícia de contra-prova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os presentes, cuja primeira via integrará ao processo, e conterà todos os quesitos formulados pelos peritos.

Parágrafo 2º - A perícia de contra-prova não será realizada no caso de a amostra apresentar indícios de alteração ou violação, e nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Parágrafo 3º - Aplicar-se-á à perícia de contra-prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro.

Art. 284 - Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou a discordância desta última com a da perícia de contra-prova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial de controle.

Parágrafo 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contra-prova.

Parágrafo 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

Parágrafo 3º - Esgotando o prazo referido no parágrafo 2º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contra-prova.

Art. 285 - Não sendo comprovada através da análise fiscal ou da perícia de contra-prova a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 286 - Nas transgressões que independem de análises ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado conclusivo caso o infrator não apresente recurso no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 287 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo fixado para a defesa, inclusive quando se tratar de multa.

Parágrafo 1º - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior, dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de 20 (vinte) dias de sua ciência ou publicação.

Parágrafo 2º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contra-prova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Parágrafo 3º - Decorrido o prazo mencionado no parágrafo 1º deste artigo, sem que seja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contra-prova, o laudo de análise condenatória será considerado definitivo e o processo, desde que não instaurado pelo órgão de vigilância sanitária federal, ser-lhe-á transmitido para ser declarado o cancelamento do registro e determinada a apreensão e inutilização do

produto, em todo o território nacional, independentemente de outras penalidades cabíveis.

Art. 288 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do artigo 269.

Art. 289 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta do Fundo Municipal de Saúde ou do Fundo de Saúde da respectiva esfera administrativa em que ocorra o processo.

Parágrafo 1º - A notificação será feita mediante registro postal, ou por meio de edital publicado na imprensa oficial ou jornal de grande circulação local, se não for localizado o infrator.

Parágrafo 2º - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da lei pertinente.

Art. 290 - A inutilização dos produtos e cancelamento de alvará de licença de funcionamento do estabelecimento, somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial ou jornal de grande circulação local, de decisão irrecurável, ressalvada a hipótese prevista no artigo 294 desta lei.

Art. 291 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

000169

Art. 292 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem a apresentação da defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial ou em jornal de grande circulação local e da adoção das medidas impostas.

Art. 293 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Parágrafo 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive sua apuração e a consequente imposição de pena.

Parágrafo 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 294 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento ou produto em perícia de contra-prova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística, excetuados os casos de presença de organismos patogênicos e suas toxinas.

Art. 295 - No caso de produtos condenados oriundos de outro Estado, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Sistema Único de Saúde estadual e federal.

Art. 296 - Aplica-se aos utensílios e equipamentos o mesmo procedimento para a análise fiscal e de contra-prova.

Art. 297 - Os produtos de interesse da saúde manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, por inspeção visual, impróprios para o consumo, serão apreendidos

000170
C

e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo 1º - Nestes casos deverá a autoridade sanitária emitir laudo minucioso sobre a inspeção visual.

Parágrafo 2º - Em produtos de qualquer forma destinados ao consumo, pode-se dispensar a coleta de amostra, quando forem constatadas, pela autoridade sanitária, falhas ou irregularidades no armazenamento, transporte, venda ou exposição independentemente, nestes casos, das intervenções legais e penalidades, da análise e laudo laboratorial.

Parágrafo 3º - As embalagens, equipamentos e utensílios que causem danos à saúde, quando não passíveis de correção dos defeitos que causam os danos, serão apreendidos pela autoridade sanitária, que dará a destinação adequada ao caso.

Parágrafo 4º - A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de inutilização e de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, a marca, o lote, quantidade e qualidade do produto, embalagem, equipamento ou utensílio, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

Parágrafo 5º - Se o interessado não se conformar com a inutilização do produto ou embalagem, protestará no auto respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

Parágrafo 6º - Se o interessado não se conformar com a apreensão e destinação do equipamento ou utensílio, a autoridade sanitária lavrará o auto de interdição e depósito até a solução final da pendência, que será feita através de peritagem.

Parágrafo 7º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto, embalagem, equipamento ou utensílio forem passíveis de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo ou inconveniência para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária,

que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Parágrafo 8º - Quando as amostras estiverem implicadas em casos de toxi-infecções alimentares ou quando a análise for de interesse da vigilância epidemiológica, as amostras para análise deverão ser acompanhadas de relatório adicional contendo informações que possam orientar a análise.

TÍTULO XIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 298 - A proteção policial será solicitada pela autoridade sanitária sempre que se fizer necessária ao cumprimento do disposto neste Código.

Art. 299 - Os recursos provenientes de taxas e multas aplicadas em virtude do disposto neste Código serão alocadas no Fundo Municipal de Saúde, revertendo-se no financiamento dos serviços de saúde coletiva.

Parágrafo Único - Os recursos de que trata este artigo deverão ser alocados em conta especial da Secretaria Municipal de Saúde ou órgão equivalente, enquanto não existir o Fundo Municipal de Saúde.

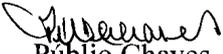
Art. 300 - O município de Ituiutaba regulamentará a presente lei dentro de 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação.

Art. 301 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 302 - Revogam-se as disposições em contrário.

000172

Prefeitura de Ituiutaba, em 11 de junho de 1997


Públio Chaves
- Prefeito de Ituiutaba -

PREFEITURA DE ITUIUTABA

000174

LEI Nº 3238, DE 12 DE JUNHO DE 1997.
Altera dispositivos da Lei nº 2949, de 30
de abril de 1993, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Ituiutaba decreta e eu sanciono
a seguinte lei:

Art.1º - As disposições da Lei nº 2949, de 30 de abril
de 1993, já alteradas pelas Leis nº 3141, de 12 de julho de 1995, e
3230, de 24 de abril de 1997, passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 2º.....
.....

VII - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VII.1. - Departamento de Epidemiologia e Vigilância
Sanitária

- Seção de Odontologia
- Setor de Doenças Transmissíveis e Não
Transmissíveis e Promoção à Saúde
- Setor de Controle de Zoonoses
- Setor de Vigilância Sanitária, Alimentos e
Saneamento.

VII.2. - Departamento de Unidades de Saúde e Pronto
Atendimento

VII.3. - Departamento de Planejamento, Serviços,
Controle e Avaliação

- Seção de Administração e Finanças
- Setor de Expediente, Material, Serviços Gerais
e Transporte
- Seção de Auditoria e Supervisão

Art. 2º - Responderá pelo Departamento de
Planejamento, Serviços, Controle e Avaliação um Assessor - SC-02.

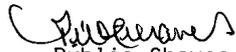
Art. 3º - Esta lei entra em vigor na data de sua
publicação.

PREFEITURA DE ITUIUTABA

MOD.2

000175

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.
Prefeitura de Ituiutaba, em 12 de junho de 1997.


Públio Chaves

- Prefeito de Ituiutaba -