



**LEI COMPLEMENTAR Nº 026/2008**

“Institui o Código Sanitário do Município de Barra do Bugres-MT, e dá outras providências”

A Câmara Municipal de Barra do Bugres, tendo em vista o que dispõe o artigo 59 da Lei Orgânica Municipal, aprova e o Prefeito Municipal **ANICETO DE CAMPOS MIRANDA**, nos termos do artigo 77 da Lei Orgânica Municipal, sanciona a seguinte lei.

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º-** Esta Lei normatiza o Gerenciamento no âmbito do Município, definindo os Direitos e as obrigações dos cidadãos e da Municipalidade, regulando as atividades comerciais, industriais, institucionais e de prestação de serviços, as infrações e as penalidades, no que diz respeito à proteção da saúde em todas as suas formas.

**Art. 2º-** Esta Lei tem como fundamento a Constituição Federal, a Constituição do Estado de Mato Grosso, a Lei Orgânica do Município, Código de Postura do Município, Código de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Município e demais Leis Federais, Estaduais e Municipais reguladoras das matérias objeto da presente Lei.

**Art. 3º-** Esta Lei denomina-se Código Sanitário do Município de Barra do Bugres e contém as medidas administrativas, higiênico -Sanitárias e as Disposições Gerais e Transitórias.

**Art. 4º-** Ao Prefeito Municipal e aos funcionários por ele designados incumbe velar pela observância dos preceitos deste Código.

**Art. 5º-** É dever do município de Barra do Bugres utilizar de seu poder de polícia para garantir o cumprimento das prescrições deste Código para assegurar a convivência humana dos meios urbanos e rurais.

**Parágrafo Único** – para efeitos deste Código, considera-se poder de polícia do Município a atividade de administração local que, limitando ou disciplinando direitos, interesses e liberdades, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesses e bem estar públicos.

**Art. 6º-** Cumpre ao servidor municipal observar e fazer respeitar as prescrições deste Código.



**Art. 7º-** Toda pessoa física ou jurídica, residente, domiciliada ou em trânsito neste Município, está sujeita as restrições deste Código, de demais normas, ficando por tanto obrigada a cumpri-las.

**Art. 8º-** Todo estabelecimento de que trata este Código somente poderão funcionar no Município após a expedição de Alvará Sanitário pela Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízos dos atos de competência de outros órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

**Art. 9º-** A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, sendo dever do Município, concorrentemente com o Estado e com a União, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e bem estar físico, mental e social da coletividade.

**Art. 10º-** É dever da coletividade e dos indivíduos, em particular, cooperar com os órgãos e as entidades competentes, adotando uma forma de vida higiênica e saudável, combatendo a poluição em todas as suas formas, orientando, educando e observando as normas legais de educação e saúde.

## **SEÇÃO I**

### **DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**

**Art. 11º-** O município integra o Sistema Único de Saúde – SUS orientado por princípios e diretrizes previstas no artigo 198 da Constituição Federal e nas Leis nº.s 8.080 de 19 de setembro de 1990 e Lei Orgânica Municipal.

**Art. 12º-** O Sistema Único de Saúde do Município de Barra do Bugres terá uma unidade funcional, administrativa e orçamentária, responsável pelos cuidados básicos da saúde da população que vive em um território determinado, e será denominada Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 13º-** A Secretaria Municipal de Saúde será composta pelas unidades sanitárias, hospitais e centros especializados, fiscais, visitantes e demais profissionais definidos especialmente, com plano de atividades e comando único, capaz de resolver os problemas de saúde nos níveis que requerem atenção.

**Art. 14º-** A Secretaria Municipal de Saúde obedecerá aos seguintes princípios:

- a. Área de abrangência;
- b. Estratégia única;
- c. Sistema único de aplicação de recursos;
- d. Realidade epidemiológica social;
- e. Cobertura;
- f. Unidades e equipamentos dos serviços de saúde;
- g. Buscar resolutividade dos níveis de complexidade;
- h. Integralidade dos serviços; e
- i. Relação eficiência e participação social.



3

**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Art. 15º-** A Secretaria Municipal de Saúde como unidade orçamentária e gerencial, com autonomia funcional, efetuará as atividades do SUS, no que tange aos programas de atenção à saúde, educação, investigação, administração geral, serviços gerais e direção.

**Parágrafo Único** – A Secretaria Municipal de Saúde desenvolverá, ainda, atividades de gestão, planejamento, coordenação, controle e avaliação das ações de suas unidades componentes, integrando o processo social organizado de sua área de abrangência.

**Art. 16º-** O Sistema Único de Saúde de Barra do Bugres tendo com pressuposto básico a saúde como um processo socialmente determinado, como suporte num conhecimento multidisciplinar, impõe tarefas em processos de naturezas distintas, tais como: política, normativa, gerencial, organizativa e operacional, apontando, como direcionamento, para os seguintes objetivos:

I – Obter o maior impacto possível nos principais problemas de saúde, da população com vistas à melhoria do estado de saúde:

II – Alcançar a universalidade da prestação de cuidados à saúde, em condições eqüitativas para os distintos grupos sociais;

III – Oferecer serviços de caráter integral, com a maior eficácia possível, desde a perspectiva econômica, social, política e cultural;

IV – Fortalecer a gestão de centralizada e participativa do SUS a nível local, visando à descentralização e o controle social sobre ações de saúde.

**Art. 17º-** O Sistema Único de Saúde será regionalizado e hierarquizado, entendendo-se:

I – Regionalização – A divisão de espaços geográficos dos serviços de saúde, agregando a noção funcionalidade e governabilidade do Sistema, tendo por base um eixo político administrativo em que se compatibilizam, num espaço, as políticas sociais e coletivas.

II – Hierarquização – Organização dos serviços por níveis de atenção que variam segundo as suas complexidades tecnológicas e de uma organização familiar de conotação seletiva, que atende um perfil das necessidades num determinado tempo e espaço.

**Art. 18º-** A Secretaria Municipal de Saúde, levando-se em consideração os aspectos político-gerenciais e relacionando-se a outros setores sociais, demandará articulação extra-setorial, de forma a garantir a descentralização técnico administrativa, participando do eixo decisório, sob égide de Conselho Municipal de Saúde.



## **CAPÍTULO II**

### **DO LICENCIAMENTO**

**Art. 19º-** Alvará Sanitário é o documento oficial que torna o estabelecimento público ou privado habilitado para o funcionamento, devendo ser expedido através de ato privativo do Município, o qual deve ser afixado em local visível ao público.

**Art. 20º-** O Alvará Sanitário terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da data de expedição do referido documento, renovável por períodos iguais e sucessivos. A renovação do Alvará Sanitário deverá ser solicitada até 30 dias antes do vencimento do documento anterior.

**§1º.** O Alvará Sanitário é um documento de reconhecimento da habilitação momentânea, podendo, a qualquer tempo, ser suspenso ou cancelado no interesse à saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pelo Agente de fiscalização de Saúde;

**§2º.** O Estabelecimento, mesmo com o alvará sanitário devidamente regularizado, poderá sofrer autuação ou intervenção de outros órgãos das esferas federal, estadual e municipal, que tenham interface com o Sistema Único de Saúde e possuam atribuição específica para interceder no estabelecimento;

**§3º.** A concessão ou renovação do alvará sanitário será condicionada ao cumprimento das normas técnicas regulamentares, dos requisitos técnicos e à vistoria do Agente de fiscalização de Saúde;

**§4º.** Serão vistoriadas e avaliadas a estrutura física, quadro de recursos humanos, serviços, instalações, equipamentos, produtos, processos e procedimentos operacionais técnicos e ambientes de trabalho.

**Art. 21º-** Para o transporte de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária, os veículos devem ser licenciados pela Autoridade Sanitária respectiva, e as instalações deverão obedecer às exigências de Normas Técnicas.

**Art. 22º-** A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde, somente serão efetuados depois de devidamente licenciados pela Autoridade Sanitária competente.

## **CAPÍTULO III**

### **DA VIGILANCIA SANITÁRIA**



5

**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Art. 23°-** COMPETE ao Município, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, exercer ações de vigilância Sanitária, com finalidade de promover, recuperar e manter a saúde da população, através do controle e fiscalização.

**Art. 24°-** O departamento de vigilância sanitária contará com um corpo de fiscalização treinado especialmente para o desempenho das ações de vigilância nas áreas previstas no artigo anterior, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilização de processos e métodos científicos tecnológicos adequados, aplicação das normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, com vista à obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

**Art. 25°-** Os serviços de Vigilância Sanitária deverão estar ligados aos da Saúde Coletiva, apoiando-se na rede de laboratórios de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

**Art. 26°-** A competência municipal de fiscalização e controle das atividades humanas é norma pública contra o qual nenhum interesse particular, político, ou de órgão representativo de classe pode prevalecer.

**Art. 27°-** Para efeito desta lei, entende-se por autoridade sanitária:

- I – Secretário de Saúde;
- II – Secretário de Agricultura, no âmbito de sua competência;
- III – Coordenador da Vigilância Sanitária;
- IV – Agente de Fiscalização de Saúde;

**Art. 28°-** Compete às autoridades sanitárias dos incisos I e III do artigo 27:

I – Julgar os Processos Administrativos Sanitários em segunda e primeira instância respectivamente, aplicando as penalidades respectivas;

II – Liberação e cancelamento do Alvará Sanitário.

**Art. 29°-** Compete aos Agentes de Fiscalização de Saúde:

I – livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder:

- a) Vistoria;
- b) Exercer o poder de polícia sanitária;
- c) Notificações;
- d) Lavratura de autos;
- e) Autorização para liberação e/ ou cancelamento de Alvará Sanitário;



- f) Interdição cautelar de produtos;
- g) Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- h) Apreensão de produtos sujeitos ao controle sanitário;
- i) Inutilização de produtos apreendidos;
- j) Suspensão e/ ou proibição de propaganda e publicidade;
- k) Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- l) Orientação Educacional ao contribuinte ou seu preposto sobre os procedimentos inerentes a fiscalização sanitária.

**Art. 30°-** Após sua identificação as Autoridades Sanitárias terão livre acesso para a execução dos seus trabalhos, a qualquer hora, em todos os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços do Município de Barra do Bugres - MT.

#### **CAPITULO IV**

##### **DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL**

**Art. 31°-** É DEVER do Município, da coletividade e dos indivíduos, promoverem medidas de saneamento, respeitando, no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades, as determinações legais, as regulamentações, as recomendações, as ordens, as vedações e as interdições ditadas pelas autoridades competentes.

**Art. 32°-** É da competência do Município, proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer das suas formas.

**Art. 33°-** O sistema de vigilância à saúde, participará de aprovações, manterá fiscalização, controle do processo produtivo e de consumo, atividade de exploração de recursos naturais de qualquer natureza e qualquer atividade desenvolvida no ambiente, nele compreendido o do trabalho e que, direta ou indiretamente possam constituir risco à saúde ou à qualidade de vida.

#### **SEÇÃO I**

##### **DAS ÁGUAS, SEU USO E DO PADRÃO DE POTABILIDADE.**

**Art. 34°-** As instituições da administração pública ou privada do Município, bem como as fundações responsáveis pela operação dos sistemas de abastecimento público, deverão adotar obrigatoriamente, as normas do Ministério da Saúde.

**Art. 35°-** Os projetos e sistemas de abastecimento de água devem, obrigatoriamente, obedecer aos padrões de potabilidade e fluoretação estabelecidos pelo órgão sanitário competente, conforme Norma Técnica Especial.



7

**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Art. 36°-** Os Órgãos e Entidades, a que se refere o artigo, estão obrigados às medidas técnicas corretivas, destinada a sanar as falhas relacionadas com a observância das normas e do padrão de potabilidade da água.

**Art. 37°-** Sempre que ocorrer impossibilidade de atendimento pela Administração Pública de instalação e rede de abastecimento em conjuntos habitacionais ou em unidades isoladas, os mesmos deverão possuir sistemas particulares devidamente aprovados pela Autoridade Sanitária.

**§ 1º** - Em se tratando de poços ou aproveitamento de fontes naturais para abastecimento de água potável, a Secretaria Municipal de Saúde deverá manter um cadastro desses estabelecimentos, para monitoramento da qualidade de água extraída.

**§ 2º** - Os responsáveis por sistemas de abastecimento alternativo coletivo de água tratada deverão fazer o controle da qualidade da água e remeter o relatório das análises realizadas ao responsável pelo Vigiágua do município, respeitando os tipos e quantidades de análises mensais exigidas pelas normas técnicas vigentes.

**§ 3º** - Sempre que a Vigilância Sanitária detectar falhas ou anormalidades no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, solicitará imediatamente aos responsáveis medidas necessárias para sanar o problema. Caso o problema não seja solucionado no prazo considerado ideal, tomará as providências necessárias.

**Art. 38°-** Todos os reservatórios de água potável, inclusive os de repartições públicas, deverão receber desinfecção e limpeza a cada seis meses, podendo esse prazo ser diminuído a critério da autoridade sanitária competente, devendo os responsáveis obedecer aos seguintes requisitos:

I – vedação total que evite o acesso de substâncias químicas, físicas ou biológicas que possam contaminar a água;

II – facilidade de sua inspeção por parte da fiscalização sanitária;

III – tampa removível.

**Art. 39°-** É proibido comprometer por qualquer forma, a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

**Art. 40°-** É proibido o uso de águas contaminadas em hortas, pomares e áreas de irrigação.

**Art. 41°-** A Secretaria Municipal de Saúde deverá exercer a Vigilância sobre os sistemas público de abastecimento de água destinada ao consumo humano, a fim de verificar o exato e oportuno cumprimento das normas aprovadas.



**Art. 42º-** Todo e qualquer sistema de tratamento de água deverá possuir um técnico devidamente habilitado e capacitado para a função.

## **SEÇÃO II**

### **DOS ESGOTOS SANITÁRIOS**

**Art. 43º-** A aprovação das instalações de estações de tratamento de água e esgoto sanitário no Município dependerá de apreciação da Vigilância Sanitária.

**Art. 44º-** Em locais onde não existir rede pública de coleta de esgoto, competirá à Prefeitura Municipal, através do órgão competente, normatizar condutas a serem adotadas e executadas pelos interessados.

**Art. 45º-** Os prédios residenciais, comerciais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistemas de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao sistema.

**Art. 46º-** A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do ambiente, devendo as empresas que trabalhem neste ramo, ser cadastrada, licenciada e fiscalizada pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único – É proibido o lançamento de resíduos sólidos, líquidos e pastosos em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

**Art. 47º-** Os resíduos dos sanitários dos veículos de transportes de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados ao destino final destes dejetos.

## **SEÇÃO III**

### **DAS ÁGUAS PLUVIAIS E SERVIDAS**

**Art. 48º-** É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais na rede de esgoto.

**Art. 49º-** É proibida a introdução direta ou indireta de águas servidas e de esgotos sanitários nas vias públicas, lotes vizinhos e/ou galerias de águas pluviais.

## **SEÇÃO IV**

### **DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO**

**Art. 50º-** Para efeitos desta Lei, as piscinas e demais locais de banho classificam-se:

I – de uso público – utilizadas pela coletividade em geral;



II – de uso coletivo restrito – utilizadas por grupo de pessoas, tais como as piscinas de clubes condominiais, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;

III – de uso familiar – as pertencentes às residências unifamiliares;

IV – de uso especial – as destinadas a fins terapêuticos ou outros que não o de esporte e recreação

**Art. 51º-** É proibido o despejo das águas de piscinas em vias públicas ou terrenos baldios.

**Art. 52º-** É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água de piscina com as redes de instalações sanitárias.

**Art. 53º-** As piscinas de uso público e de uso coletivo restrito devem cumprir as exigências e regulamentações estabelecidas pela Autoridade Sanitária e estarão sujeitas as inspeções periódicas da Vigilância Sanitária.

**Art. 54º-** As piscinas e demais locais de banho público e de uso coletivo restrito, ficam condicionados a receber Alvará de Funcionamento, somente depois de vistoriados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 55º-** As piscinas de residências multifamiliares, assim entendidas os edifícios, os conjuntos habitacionais e os condôminos fechados, são considerados, para os efeitos desta Lei, de uso coletivo restrito.

**Art. 56º-** É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem piscinas de uso público, de uso restrito e de uso especial.

**Parágrafo Único** – Ficam os responsáveis pelos estabelecimentos ou instituições, obrigados a manter arquivadas as informações referente ao controle médico dos usuários para consulta da Vigilância Sanitária.

**Art. 57º-** Constatadas irregularidades com relação à inobservância da legislação, a autoridade sanitária competente poderá interditar total ou parcialmente o funcionamento da piscina, suspender temporariamente ou solicitar o cancelamento do Alvará de funcionamento sem prejuízos a penalidade pecuniária cabível.

## **SEÇÃO V**

**DA METODOLOGIA PARA ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, COLETA, TRANSPORTE E DESTINO FINAL DOS RESÍDUOS DOMICILIARES, INDÚSTRIAS, COMERCIAIS E DOS SERVIÇOS DE SAÚDE.**



## **SUBSEÇÃO I**

### **DOS RESÍDUOS SÓLIDOS**

**Art. 58°-** O Município, através da Secretaria Municipal de Saúde, estabelecerá normas sobre coleta, transporte e destino final do lixo e fiscalizará seu cumprimento, a bem da saúde pública.

**Art. 59°-** As vias e logradouros públicos serão mantidos em condições de higiene, de modo a não causar riscos à segurança e à saúde pública.

**Art. 60°-** Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos, serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos de modo a não comprometer a saúde pública e o ambiente.

**Art. 61°-** Os terrenos e edificações públicas ou privadas serão mantidos em condições de higiene, de modo a não causar riscos à saúde pública.

**Art. 62°-** A coleta, o transporte e o destino final do lixo, processar-se-ão em condições que não acarretem malefícios ou inconvenientes à saúde, ao bem-estar público e à estética.

## **SUBSEÇÃO II**

### **DOS RESÍDUOS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE**

**Art. 63°-** A coleta interna dos resíduos de serviços de saúde deve ser realizada pelo próprio estabelecimento, seguindo as orientações das Normas Técnicas do Ministério da Saúde, no que concebe ao manuseio, acondicionamento, transporte, precauções, quanto ao pessoal e o acondicionamento final dos resíduos sólidos, líquidos e pastosos.

**Art. 64°-** Devem proceder ao acondicionamento próprio, os hospitais, as farmácias, bancos de sangue, os laboratórios de análises clínicas e outros.

**Art. 65°-** São considerados materiais sépticos para efeito de coleta especial:

I – Resíduos sólidos declaradamente contaminados, considerados contagiosos ou suspeitos de contaminações provenientes de estabelecimentos hospitalares, laboratórios, farmácias, drogarias, clínicas, maternidades, ambulatórios, casas de saúde, necrotérios, pronto-socorros, sanatórios, consultórios, estabelecimentos de estética, clínicas, consultórios e hospitais veterinários e congêneres;

II – Materiais biológicos, assim considerados os restos de tecidos orgânicos, de órgãos humanos, autópsia e biópsia, restos de animais de experimentação e outros similares;



III – Substâncias e produtos venenosos ou envenenados, restos de material farmacológico e drogas condenadas, medicamentos vencidos ou condenados ou produtos químicos especiais radioativos;

IV – Sangue Humano e derivado;

**Art. 66º-** A remoção, destinação final dos resíduos do serviço de saúde merecerá tratamento diferenciado, em função do alto risco de contaminação que apresenta à população.

**Art. 67º-** Não havendo no Município local apropriado para o descarte, incineração ou ao fim que se destine, fica o estabelecimento responsável por se adequar as normas oficiais estabelecidas neste código, podendo para tanto contratar empresas terceirizadas especializadas na coleta, tratamento e destino correto dos resíduos contaminados citados no artigo 65º.

**Art. 68º-** A coleta de lixo séptico será feita de acordo com a necessidade do município, sendo os resíduos acondicionados conforme as especificações da Vigilância Sanitária.

**Art. 69º-** Os processos pelos quais devem passar os resíduos sólidos, líquidos e pastosos sépticos, serão tratados em regulamento e devem seguir, obrigatoriamente, as normas fixadas pelo órgão competente.

## **SEÇÃO VI**

### **DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS**

**Art. 70º-** É proibido criação de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e outros animais em área urbana, devido às suas características prejudiciais à higiene e bem estar da população urbana e ao meio ambiente.

**Parágrafo Único** - A forma de remoção, bem como os prazos para sua concretização, será analisada caso a caso, de acordo com as peculiaridades de cada criação.

**Art. 71º-** As clínicas veterinárias poderão localizar-se em zona urbana desde que funcionem em consonância com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão sanitário competente.

**Art. 72º-** Os estabelecimentos rurais não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto ficam obrigados a adotar medidas indicadas pela vigilância sanitária no que concerne à provisão suficiente para o consumo humano, animal e vegetal, bem como ao destino final dos dejetos.



**Art. 73º-** Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais deverão revestir-se de todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso, estando sujeito à atuação da Vigilância e passíveis de autuação, com apreensão dos animais que, por falta das condições de higiene e profilaxia necessárias, estiverem suspeitos de doenças ou contaminações.

**Art. 74º-** Em área urbana os proprietários de cães deverão manter seus animais presos nos limites de seu imóvel, não sendo permitido o acesso destes em vias públicas desacompanhados de seu proprietário;

## **SEÇÃO VII**

### **DA PREVENÇÃO E DO CONTROLE DE ZONOSSES**

**Art. 75º-** A criação, o controle da população animal na zona rural, bem como a prevenção e o controle de zoonoses no Município obedecerão ao disposto em normas regulamentadoras do Município.

**Art. 76º-** O manejo da fauna doméstica através do Centro de Controle de Zoonoses respeitará, além do disposto na Norma Regulamentadora acima citada, as seguintes disposições:

I – O animal apreendido receberá tratamento digno e adequado no ato da apreensão e durante o período de sua permanência no alojamento;

II – A apreensão de animal errante será divulgada pelos veículos de comunicação, indicando-se a localização para a devolução do mesmo ao seu dono, suas características físicas e outros dados que forem julgados importantes;

III – O sacrifício de animais que não forem procurados somente processar-se-á mediante diagnóstico sanitário que justifique sua morte após analisado por Médico Veterinário;

IV – O sacrifício de animais, nos termos do inciso anterior será através de métodos indolores e instantâneos, sendo vedado o uso de métodos que submetem os animais à crueldade.

## **CAPÍTULO V**

### **DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA**

**Art. 77º-** COMPETE à Secretaria Municipal de Saúde através dos seus órgãos competentes, proceder às investigações e levantamentos para manter absolutamente atualizados as informações e dados estatísticos de doenças e óbitos,



tendo em vista as medidas de controle dos mesmos, como proteção e prevenção à saúde da população.

**Art. 78°-** A Secretaria Municipal de Saúde deve fazer publicar e distribuir em todas as entidades de classe, as Associações de Moradores de Bairro, às escolas, às igrejas e templos, uma relação das doenças transmissíveis, seus principais sintomas e medidas de prevenção e cautela que devem ser observadas.

**Art. 79°-** É DEVER de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, ou a simples suspeita de ocorrência de doenças transmissíveis constante da relação de que trata o artigo anterior.

**Art. 80°-** É OBRIGATÓRIA – a notificação à autoridade sanitária local, por parte das seguintes pessoas:

I – Médicos que forem chamadas para prestarem cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II – Responsáveis por hospitais ou estabelecimentos congêneres;

III – Farmacêuticos, bioquímicos, químicos, veterinários, dentistas, enfermeiros e pessoas que exerçam profissões afins;

IV – Responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos sorológicos, anátomo-patológicos e radiológicos.

V – Responsáveis por estabelecimentos de ensino, locais de trabalho, hotéis, pensões, e congêneres, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI – Responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente;

VII – Responsáveis pelo serviço de verificação de óbitos:

**Art. 81°-** A notificação compulsória das doenças será em caráter sigiloso, não sendo, em hipótese alguma, revelada pela autoridade sanitária, a identidade da pessoa que realizou a notificação salvo se a mesma assim permitir.

**Art. 82°-** Para auxiliar a ação da Secretaria Municipal de Saúde, tendo em vista resguardar e prevenir a saúde, o bem-estar e diminuir os riscos à população, o Cartório de Registro, bem como os médicos e os hospitais, deverão comunicar os casos de óbitos decorrentes de uso excessivo de drogas, bem como de acidentes de trânsito causados por motoristas dopados ou alcoolizados.



**Art. 83°-** As pessoas de que tratam os artigos 79 e 80, que descumprirem a notificação compulsória, estão sujeitas a fiscalização da Vigilância Sanitária, incorrendo em atuação de caráter fiscal, com aplicação de penalidade cabível.

## **SEÇÃO I**

### **DA VACINAÇÃO OBRIGATÓRIA**

**Art. 84°-** COMPETE à secretaria Municipal de Saúde, em apoio à Secretaria Estadual de Saúde, executar vacinações de caráter obrigatório, definidas em Programa Nacional de Imunização, ou decorrente de necessidades locais.

**Art. 85°-** Somente Poderá ser dispensado da vacinação obrigatória, quem apresentar atestado médico de contra – indicação explícita da aplicação da vacina.

**Art. 86°-** Os atestados de vacinação obrigatória serão gratuitos, devendo ser denunciados qualquer profissional da saúde que por eles cobrar.

**Parágrafo Único –** Não poderão ser retidos por qualquer pessoa física ou jurídica, para efeito de comprovação trabalhista ou qualquer outro motivo, os atestados de vacinação.

## **SEÇÃO II**

### **DA CALAMIDADE PÚBLICA**

**Art. 87°-** Na ocorrência de casos de agravos a saúde de calamidades públicas, tendo em vista o controle de epidemia a Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com os órgãos federais e estaduais componentes, promoverá a mobilização de todos os recursos médicos e hospitalares existentes nas áreas afetadas, considerados necessários.

**Art. 88°-** Para efeito do disposto no artigo anterior, deverão ser empregados, de imediato, todos os recursos sanitários disponíveis, com objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias, atendendo os casos de agravos à saúde em geral.

**Parágrafo Único –** Dentre outras, consideram-se importantes, na ocorrência de casos da calamidade pública, as seguintes medidas:

I- Promover a provisão, o abastecimento, o armazenamento e a análise da água potável destinada ao consumo;

II- Propiciar meios adequados para o destino dos dejetos, a fim de evitar a contaminação da água e dos alimentos;



III- Manter adequada higiene dos alimentos, impedindo a distribuição daqueles suspeitos de contaminação;

IV- Empregar os meios adequados ao controle de vetores;

V- Assegurar a rápida remoção de feridos e a imediata retirada de cadáveres da área atingida.

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS NORMAS DE HIGIENE**

#### **SEÇÃO I**

#### **DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, CAPELAS MORMÁRIAS, CREMATÓRIOS E ATIVIDADES MORTUÁRIAS.**

**Art. 89°-** A Secretaria Municipal de Saúde exercerá Vigilância Sanitária sobre as instalações destinadas aos serviços funerários.

**Art. 90°-** O sepultamento de cadáveres só poderá realizar-se em cemitérios licenciados pela Prefeitura.

**Art. 91°-** O sepultamento de membros amputados deverá ser em local previamente delimitado nos cemitérios licenciados pela Prefeitura.

**Art. 92°-** Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades municipais competentes.

**Art. 93°-** As autoridades sanitárias poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

**Art. 94°-** O sepultamento, cremação, embalsamamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em Norma Técnica Especial.

**Art. 95°-** O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo as necropsias, deverão realizar-se em locais previamente estabelecidos para tal finalidade, com a aprovação do projeto.

**Art. 96°-** O embalsamamento ou quaisquer outros procedimentos para conservação de cadáveres se realizará em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos definidos pelas autoridades competentes.



**Art. 97º-** Dependem de autorização das autoridades sanitárias, em observância das normas técnicas e regulamentadas:

I – As exumações dos restos humanos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência no cemitério;

II – O traslado e depósito de restos humanos ou de suas cinzas;

III – A entrada e saída de cadáveres do território municipal.

**Art. 98º-** As Administrações dos cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar que se empoce água nas escavações e sepultamentos.

**§ 1º** - Os mausoléus, catacumbas e urnas serão conservados em condições de não coletarem água.

**§ 2º** - Os vasos, jarras, jardineiras e outros ornamentos também não poderão conter água, devendo os receptáculos ser permanentemente cheios de areia.

## **SEÇÃO II**

### **DAS HABITAÇÕES E EDIFICAÇÕES EM GERAL**

**Art. 99º-** Além das especificações contidas no código de Obras e Edificações, a Secretaria Municipal de Saúde poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando da aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

**Art. 100º-** Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

**Art. 101º-** Os proprietários ou possuidores a qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

**Art. 102º-** Fica proibido o cultivo de espécies vegetais para fins de exploração de grãos e cana de açúcar, no raio de 40 metros a partir de qualquer residência, armazém ou estabelecimento, rural ou urbano.

**Art. 103º-** Para preservação e manutenção da higiene das habitações é PROIBIDO:

I – Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos e áreas livres abertas ou muradas;



II – Manter terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósito de lixo, dentro dos limites urbanos do Município;

III – Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou qualquer curso d'água ou fazer lançamento de dejetos em cursos d'água, em rede de galerias ou a céu aberto.

**Art. 104°-** Os proprietários ou possuidores a qualquer título deverão adotar medidas destinadas a evitar a formação ou proliferação de insetos e roedores, ficando obrigados à execução das providências determinadas pelas autoridades competentes em seus terrenos e edificações.

**Art. 105°-** As disposições desta seção aplicam-se no que couber, a todas as edificações, qualquer que seja sua destinação.

### **SEÇÃO III**

#### **DOS HOTEIS, MOTÉIS, BOATES, PENSÕES RESTAURANTES, LANCHONETES, CAFÉS, PADARIAS, CONFEITARIAS E SIMILARES.**

**Art. 106°-** Os hotéis, motéis, pensões, hospedarias, restaurantes, lanchonetes, cafés, bares, padarias, confeitarias e congêneres, localizados ou ambulantes observarão:

I – O uso de água fervente, ou produto apropriado para a higienização de louças, talheres e utensílios de copa, não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonel ou outros vasilhames;

II – Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata os materiais danificados, lascados ou trincados;

III – É OBRIGATÓRIO o uso de copos descartáveis em trailers e ambulantes;

IV – Manutenção de sanitários em números suficientes e higienicamente limpos, permanentemente desinfetados, com toalhas descartáveis e preferencialmente com a adoção de assentos sanitários descartáveis.

**Art. 107°-** Os hotéis, motéis, pensões e similares deverão atender, também:

I – Os leitos, roupas de cama, cobertores, toalhas de banho deverão ser higienicamente esterilizados com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde;

II – Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados semanalmente, de modo a preservá-los contra parasitas.



III – A estrutura física adequada a cada atividade desenvolvida, deverá apresentar boas condições de higiene e conservação.

IV - É obrigatório o uso de sabonete individual e descartável.

**Parágrafo Único** – É OBRIGATÓRIO a troca das roupas de cama, mesa e banho diariamente nos estabelecimentos de que trata este artigo, sendo VEDADO o uso sem prévia lavagem e esterilização.

**Art. 108º-** Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gênero alimentício, os sanitários não poderão ter comunicação direta com refeitórios, cozinhas e despensas, devendo satisfazer as seguintes exigências higiênicas:

I – serem totalmente isolados, de forma a evitar poluição ou contaminação dos locais de trabalho;

II – não terem comunicação direta com os compartimentos ou locais onde se prepare, fabrique, manipule, venda ou deposite gêneros alimentícios;

III – terem as janelas e demais aberturas devidamente teladas, a prova de insetos;

IV – possuírem descarga automática;

V – possuírem recipientes fechados e acionados com os pés, para o acondicionamento de lixos.

**Art. 109º-** Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido:

I – fumar;

II – varrer a seco;

III – permitir a entrada de cães ou quaisquer animais domésticos.

## **SEÇÃO IV**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E CONGÊNERES**

**Art. 110º-** Os estabelecimentos de ensino e congêneres deverão obedecer aos padrões de higiene e segurança contidas neste código.

## **SEÇÃO V**



## **DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS.**

**Art. 111º-** As indústrias e estabelecimentos que estiverem relacionados direta ou indiretamente com a Saúde a se instalarem no território municipal deverão submeter-se à Secretaria Municipal de Saúde, para exame prévio pela Vigilância Sanitária, visando evitar prejuízos à saúde da população.

**§ 1º** - Este procedimento será feito, sem prejuízo do procedimento exigido para a aprovação do projeto por parte do órgão competente de Defesa do Meio Ambiente.

**§ 2º** - Para fins do exame prévio de que trata este artigo, as empresas deverão apresentar detalhamento às metas de suas linhas de produção, suas fases de transformação, indicação dos produtos, subprodutos e resíduos resultantes em cada fase, suas quantidades, qualidade, natureza e composição.

**Art. 112º-** Os órgãos competentes municipais, em matéria de proteção da saúde e defesa do meio ambiente, observarão as Normas Técnicas sobre proteção dos mananciais, dos serviços de estabelecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais, aprovados pelo Ministério da Saúde, sem prejuízo da Legislação Supletiva Estadual e Municipal.

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

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

## **SUBSEÇÃO I**

### **DOS RESÍDUOS INDUSTRIAIS GASOSOS**

**Art. 113º-** É PROIBIDO o lançamento ou liberação em ambientes de trabalho, de quaisquer contaminantes gasosos sob forma de matéria ou energia, direta ou indiretamente, que ultrapassem os limites de tolerância estabelecidos pela norma regulamentadora.

**Art. 114º-** Os resíduos gasosos deverão ser eliminados dos locais de trabalho através de métodos, medidas ou equipamentos de controle, submetidos tais métodos e dispositivos ao exame e aprovação dos órgãos competentes do Ministério do Trabalho, da Vigilância Sanitária e de Defesa do Meio Ambiente, caso haja lançamento dos contaminantes gasosos na atmosfera externa.



## **SUBSEÇÃO II**

### **DOS PRODUTOS QUÍMICOS**

**Art. 115°-** Esta seção trata dos produtos químicos utilizados no trabalho rural, agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos.

**Art. 116°-** Para fins desta Lei, defina-se:

I – AGROTÓXICOS – substâncias de natureza química, destinadas a prevenir, destruir ou repelir, direta ou indiretamente, qualquer forma de agente patogênico ou de vida animal ou vegetal que seja nociva às plantas e animais úteis aos homens, e aos produtos e derivados vegetais e animais.

II – FERTILIZANTES – Substâncias minerais ou orgânicas naturais ou sintéticas, fornecedoras de um ou mais nutrientes das plantas, os produtos que contenham principio ativo ou agente capaz de ativar, direta ou indiretamente, sobre o todo ou sobre parte das plantas, visando elevar sua produtividade;

III – CORRETIVOS – Produtos destinados a corrigir uma ou mais características do solo, desfavoráveis às plantas.

**Art. 117°-** É PROIBIDO o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde e pela Legislação ambiental em vigor.

**Art. 118°-** É DEVER do empregador rural e seus prepostos fornecerem orientação e treinamento aos seus empregados por intermédio de profissionais legalmente habilitados quanto ao manuseio, preparo e aplicação dos agrotóxicos e afins.

**Art. 119°-** A formação, atuação, atribuições e responsabilidades do aplicador de agrotóxicos atenderão as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura e Meio Ambiente.

**§ 1º** – O empregador ou contratante de trabalhador rural ou seus prepostos serão co-responsáveis na ocorrência de intoxicação humana, animal ou da água ou do meio ambiente, provocados por manipuladores ou aplicadores de agrotóxicos e afins, fertilizantes ou corretivos, sob sua responsabilidade, ainda que com eles não mantenham nenhum vínculo empregatício.

**§ 2º** - As embalagens vazias de agrotóxicos são de responsabilidade das empresas que vendem o produto, estas devem recolher as embalagens e encaminha-las à central competente de reaproveitamento.



**Art. 120º-** O trabalhador que apresentar sintomas de intoxicação será imediatamente levado ao atendimento médico, portando os rótulos embalagens ou a relação dos produtos com os quais tenha tido contato.

**Art. 121º-** As instruções relativas à conservação, manutenção limpeza, utilização dos equipamentos de aplicação, assim como a armazenagem dos produtos químicos, e o transporte serão objetos de regulamentação.

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

## **SEÇÃO VI**

### **DAS BARBEARIAS, CABELEIREIROS, SAUNAS E SIMILARES.**

**Art. 122º-** O funcionamento desses estabelecimentos deverá observar as normas definidas pela autoridade sanitária competente.

I. Os instrumentos de trabalho de uso comum em barbearia, cabeleireiro, estabelecimento de beleza, sauna e similares serão esterilizados.

II. As lâminas de barbear ou depilar devem ser obrigatoriamente descartáveis e de uso único.

III. As toalhas devem ser de uso individual e esterilizadas antes de sua reutilização.

**Parágrafo Único** – lixo perfuro-cortante produzidos pelos estabelecimentos de beleza será armazenado em local apropriado e tratado como lixo contaminado, e, portanto, receberão descarte diferenciado, semelhantemente aos resíduos sólidos produzidos pelos estabelecimentos de saúde.

## **SEÇÃO VII**

### **DOS LOCAIS DE DIVERSÃO E ESPORTE, DAS COLONIAS DE FÉRIAS, DOS ACAMPAMENTOS E ESTAÇÕES DE ÁGUAS**

**Art. 123º-** Nenhuma colônia de férias, local para acampamento ou estação de águas será instalada no Município sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 124º-** O responsável pela colônia de férias ou acampamento deverá proceder ao estudo de viabilidade através de exames bacteriológicos das águas destinadas ao seu abastecimento, quaisquer que sejam suas procedências.



**Art. 125°-** As águas provenientes de fontes naturais deverão ser devidamente protegidas contra poluição se proveniente de poços perfurados, deverão preencher as exigências das Normas Técnicas referentes aos fatores de potabilidade e demais exigências da legislação federal e estadual pertinentes.

**Art. 126°-** Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declividade para permitir o escoamento das águas pluviais.

**Art. 127°-** O lixo será coletado pela prefeitura devendo o proprietário acondicionar este em recipientes fechados.

**Parágrafo único:** em locais desprovidos de coleta os geradores deverão recolher o lixo e depositar em local apropriado.

**Art. 128°-** Os acampamentos ou colônias de férias, quando construídos por vivendas ou cabines, deverão preencher as exigências mínimas constantes deste código, no que diz respeito às instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções contra insetos e roedores, e destinação adequada do lixo.

**Art. 129°-** Os clubes de recreação e esporte deverão seguir a orientação deste Código para os estabelecimentos de prestação de serviço, no tocante aos sanitários e as instalações gerais de restaurantes e lanchonetes, bem como as orientações gerais deste código.

## **SEÇÃO VIII**

### **DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, LUBRIFICAÇÃO, PINTURA PULVERIZADA OU VAPORIZADA E SIMILARES**

**Art. 130°-** Os estabelecimentos de que trata esta seção estão sujeitos, no que couber, às prescrições referentes aos estabelecimentos comerciais em geral.

**Art. 131°-** Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão serão realizados em compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior.

**Art. 132°-** O lançamento dos dejetos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros de areia ou poços conveniente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

## **CAPITULO VII**



**DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS DESTINADOS AO  
CONSUMO HUMANO**

**SEÇÃO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 133°-** Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

**Art. 134°-** Para os efeitos desta Lei, seu regulamento e as normas técnicas, consideram-se:

I – ALIMENTO – Toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais a sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II – MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR – Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III – ALIMENTO “IN NATURA” – Todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

VI – ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL – Todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderadamente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

XI – COADJUVANTE – Da Tecnologia de fabricação; substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase de fabrico do alimento dele retiradas, inativas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XII – PRODUTO ALIMENTÍCIO – Todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias pertinentes, obtido por processos tecnológicos adequados;

XIII – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE – O estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispendo sobre a denominação, definição



e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XIV – RÓTULO – Qualquer identificação impressa ou litográfica, bem como os pintados os gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicadas sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho, ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XV – EMBALAGEM – Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVI – PROPAGANDA – A difusão. Por quaisquer meios de indicações e a distribuição de amostras de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando incrementar o seu consumo;

XVII – ANÁLISE DE CONTROLE – Aquele que é efetuada após o registro de alimento, quando de sua entrega ao consumo, que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de qualidade e identidade, com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório ou o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;

XVIII – ANÁLISE PRÉVIA – A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos;

XIX – ANÁLISE FINAL – A efetuada sobre o alimento colhido ou apreendido pela autoridade fiscalizadora sanitária, com a finalidade de verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei, regulamentos e normas técnicas.

XX – ESTABELECIMENTO – O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXI – ÓRGÃO COMPETENTE – Em âmbito municipal, a Secretaria Municipal de Saúde, em âmbito estadual, a Secretaria Estadual de Saúde, em âmbito federal, o Ministério da Saúde e todos os seus órgãos delegados;

XXIII – LABORATÓRIO OFICIAL – O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município;

XXIV – ANÁLISE DE ROTINA – Efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribuam suspeitas quanto às normas e padrões legais vigentes;



XXV – ALIMENTO ALTERADO – Alimento modificado por agentes externos naturais, tais como o ar, umidade, reações químicas, agressão mecânicas e similares, sofrendo modificações na sua forma;

XXVI – ALIMENTO ADULTERADO – Alimento modificado em suas características originais de modo intencional, como por exemplo, a adição de substâncias sem nenhum valor nutritivo de forma a parecer de melhor qualidade.

XXVII – ALIMENTO CONTAMINADO – É aquele que contém elementos estranhos a sua fórmula, perigoso à saúde dos consumidores, tais como a salmonelas e outros;

XXVIII – ALIMENTO DETERIORADO – Quando se apresenta alterado na sua forma e característica originais, como por exemplo, o alimento embolorado, de coloração diversa da normal como a carne esverdeada e outros.

XXIX – ALIMENTO FALSIFICADO – Ou fraudado, é o alimento apresentado comercialmente com características diferentes das que apresenta em sua origem, natureza e valor nutritivo, tais como o refresco artificial apresentado como o natural;

XXX – APROVEITAMENTO CONDICIONAL – utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o uso direto, seja para a alimentação humana ou animal e que, após tratamento adquire condições de consumo;

XXXI – MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO – Materiais que depois de prolongados contatos com alimentos, com materiais de limpeza ou soluções de desinfetantes mantenham as mesmas características originais em sua superfície.

XXXII – ALIMENTOS PREPARADOS: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

XXXIII – ANTI-SEPSIA: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete



anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

XXXIV – BOAS PRÁTICAS: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

XXXV – CONTAMINANTES: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

XXXVI – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

XXXVII – DESINFECÇÃO: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

XXXVIII – HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

XXXIX – LIMPEZA: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

XL – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

XLI – MANIPULADORES DE ALIMENTOS: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

XLII – MANUAL DE BOAS PRÁTICAS: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

XLIII – MEDIDA DE CONTROLE: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.



XLIV – PRODUTOS PERECÍVEIS: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

XLV – REGISTRO: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

XLVI – RESÍDUOS: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

XLVI – SANEANTES: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

XLVII – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

XLVIII – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

## **SEÇÃO II**

### **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS PROPRIAMENTE DITO**

**Art. 135º-** Todo produto destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda em todo o Município, é objeto de ação fiscalizadora exercida pelos órgãos e entidades de vigilância sanitária competentes, nos termos desta Lei e da Legislação Federal pertinente.

**Art. 136º-** Os gêneros alimentícios devem ser, obrigatoriamente, protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

**§ 1º** - Os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção só poderão ser expostos à venda devidamente embalados.

**§ 2º** - No acondicionamento de alimentos é PROIBIDO o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, que contenham corantes ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.



**Art. 137º-** Na industrialização e comercialização de alimentos, bem como na preparação de refeições, deve-se evitar o contato manual direto, devendo-se fazer uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

**Parágrafo Único** – Os alimentos manipulados devem ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservados em refrigeração.

**Art. 138º-** Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos in-natura, produtos semi-preparados ou para o consumo pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

**Parágrafo Único** – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam das contaminações e deteriorações.

**Art. 139º-** É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

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

**Art. 140º-** Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito nos armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização, ficando a empresa responsável por fornecer esclarecimentos relativos às mercadorias sob a sua guarda.

**Art. 141º-** Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrinas ou invólucros que comprovem a procedência do produto.

**Art. 142º-** O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no tocante ao transporte e acondicionamento.

**Art. 143º-** Na preparação do caldo de cana devem ser observadas as exigências quanto aos critérios higiênico-sanitários para os bares, lanchonetes, trailers e similares.

**Art. 144º-** Os estabelecimentos de comercialização de carnes devem revestir-se de todas as medidas de higiene exigidas em Normas Técnicas Especiais, sendo facultado ao consumidor denunciar aos setores competentes qualquer irregularidade quanto ao aspecto da carne comercializada.



**Art. 145°-** Só será permitida a comercialização de peixes frescos em feiras livres móveis, em recipientes adequados a sua conservação, sendo obrigatório o uso de recipientes próprios para recolher as partes não comestíveis.

**Art. 146°-** A autoridade sanitária, em ocorrendo enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, tendo em vista a proteção da saúde pública.

**Art. 147°-** O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo nos locais de manipulação dos mesmos, obedecerá às técnicas recomendadas por este código.

**Art. 148°-** Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I - O controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas, físicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como a carne, o pescado e o leite;

II - Procedimentos de conservação em geral;

III - Impressão nos rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereçados do fabricante e todos os elementos exigidos pela legislação pertinente, para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade.

IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;

V - Verificação das fontes e registros dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

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

- a) Limites admissíveis de contaminação biológica e bacteriológica;
- b) Medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas e similares;
- c) Níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, transformação e elaboração de produtos alimentícios;



- d) Resíduos de detergentes utilizados para limpeza ou materiais postos em contato com alimentos;
- e) Contaminações por poluição atmosférica ou água;
- f) Exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis e outras.

### **SUBSEÇÃO I**

#### **DO COMÉRCIO AMBULANTE, DAS FEIRAS LIVRES E DOS PRODUTOS CASEIROS.**

**Art. 149º-** A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em mercados e feiras livres será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que obedecidas às normas de higiene, estruturas físicas apropriadas, conservação térmica e proteção dos produtos e outras normas contidas neste regulamento.

**Art. 150º-** O exercício do comércio ambulante e da fabricação de produtos caseiros de gêneros alimentícios e demais que ofereçam risco à saúde, dependerá sempre de licença especial que será concedida pela autoridade sanitária seguindo as exigências deste código, sem prejuízo da legislação fiscal.

**Art. 151º-** É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

### **SUBSEÇÃO II**

#### **DAS EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

**Art. 152º-** A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

**Art. 153º-** O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 154º-** As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações,



bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

**Art. 155°-** As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

**Art. 156°-** As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

**Art. 157°-** As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

**Art. 158°-** As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

**Art. 159°-** A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

**Art. 160°-** As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

**Art. 161°-** A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

**Art. 162°-** Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

**Art. 163°-** As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos



ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

**Art. 164º-** As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

**Art. 165º-** Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

**Art. 166º-** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**Art. 167º-** Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

**Art. 168º-** As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

### **SUBSEÇÃO III**

#### **DA HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

**Art. 169º-** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.



**Art. 170°-** As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

**Art. 171°-** As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

**Art. 172°-** A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

**Art. 173°-** Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

**Art. 174°-** Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

**Art. 175°-** Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

#### **SUBSEÇÃO IV**

#### **DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

**Art. 176°-** A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

**Art. 177°-** Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.



**Art. 178°-** Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

## **SUBSEÇÃO V**

### **DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

**Art. 179°-** Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

**Art. 180°-** O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

**Art. 181°-** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

**Art. 182°-** O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

## **SUBSEÇÃO VI**

### **DO MANEJO DOS RESÍDUOS**

**Art. 183°-** O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

**Art. 184°-** Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

**Art. 185°-** Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos



alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## **SUBSEÇÃO VII**

### **DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

**Art. 186°-** O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e comprovados mediante carteira de saúde.

**Art. 187°-** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 188°-** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

**Art. 189°-** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art. 190°-** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Art. 191°-** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Art. 192°-** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Parágrafo Único** – A Secretaria Municipal de Saúde poderá vincular a expedição da Carteira Sanitária ou de Saúde a uma declaração do estabelecimento ou do próprio profissional de que o mesmo participou de treinamento especial ou,



ainda, exigir a comprovação de participação através de representação de certificado ou atestado.

**Art. 193°-** Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

**Art. 194°-** A autoridade sanitária competente poderá afastar ou encaminhar para exames os manipuladores e alimentos suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

**Art. 195°-** É PROIBIDO utilizar a cor vermelha nos revestimentos de pisos, paredes, tetos e balcões dos açougues e similares, bem como dispositivos de iluminação que possam enganar o comprador quanto à coloração da carne que se encontra a venda.

## **SUBSEÇÃO VIII**

### **DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

**Art. 196°-** Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

**Art. 197°-** A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

**Art. 198°-** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

**Art. 199°-** Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

**Art. 200°-** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos



dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

**Art. 201°-** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

## **SUBSEÇÃO IX**

### **PREPARAÇÃO DO ALIMENTO**

**Art. 202°-** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

**Art. 203°-** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

**Art. 204°-** Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

**Art. 205°-** Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

**Art. 206°-** As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

**Art. 207°-** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

**Art. 208°-** Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.



**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

38

**Art. 209°-** O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**Art. 210°-** Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**Art. 211°-** O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

**Art. 212°-** Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

**Art. 213°-** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

**Art. 214°-** O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**Art. 215°-** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**Art. 216°-** Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as



seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

**Art. 217°-** Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

**Art. 218°-** O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

## **SUBSEÇÃO X**

### **ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO**

**Art. 219°-** Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

**Art. 220°-** O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

**Art. 221°-** Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

## **SUBSEÇÃO XI**

### **EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO**

**Art. 222°-** As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

**Art. 223°-** Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.



**Art. 224°-** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

**Art. 225°-** O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

**Art. 226°-** Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

**Art. 227°-** Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

**Art. 228°-** A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

## **SUBSEÇÃO XII**

### **DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO**

**Art. 229°-** Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

**Art. 230°-** Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

**Art. 231°-** Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

**Art. 232°-** Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;



- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

**Art. 233°-** Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

**Art. 234°-** Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

**Art. 235°-** Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

### **SUBSEÇÃO XIII**

#### **DOS REGISTROS DOS ALIMENTOS**

**Art. 236°-** Somente poderão ser entregues à venda ou expostos ao consumo, alimentos industrializados, após o registro no órgão de Vigilância Sanitária competente, observado as normas técnicas especiais estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

**Art. 237°-** Os produtos vendidos apenas no município deverão cumprir toda a regulamentação elaborada pela Vigilância Sanitária.



**Parágrafo Único** - Os produtos vendidos apenas no município deverão ser cadastrados na Vigilância Sanitária para acompanhamento sanitário.

#### **SUBSEÇÃO XIV**

##### **DA RESPONSABILIDADE**

**Art. 238°-** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

**Art. 239°-** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

**Art. 240°-** A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até a sua colocação no comércio para o consumo humano, seguirão as orientações da presente Lei e seu regulamento.

#### **SUBSEÇÃO XV**

##### **DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Art. 241°-** Os bens e produtos alimentícios destinados ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizados sumariamente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

**Parágrafo Único** – O auto de infração referente à apreensão de alimentos que se encontrem nessas condições, deverá especificar a natureza, marca, quantidade e qualidade, e deverá ser assinado pelo infrator ou, recusa deste, por duas testemunhas.

**Art. 242°-** Quando o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, desde que não coloque em risco a saúde animal, poderá ser transportado por conta e risco do infrator, para local designado



acompanhado por servidores da Vigilância Sanitária até o momento em que se verifique não ser mais possível devolvê-la ao consumo humano.

**Art. 243°-** A inutilização do produto dar-se-á no aterro sanitário ou similar.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DA SAÚDE DO TRABALHADOR**

**Art. 244°-** Às autoridades da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, incumbe fiscalizar as condições sanitárias dos locais de trabalho, o grau de risco para a saúde do trabalhador, os equipamentos, maquinários e demais instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual.

**Art. 245°-** Entende-se por Saúde do Trabalhador, para efeitos desta Lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, a promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como a recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, abrangendo:

I- Assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional e do trabalho;

II- Participação, no âmbito de competência do Sistema único de Saúde – SUS, em estudos, pesquisas, avaliação, controle e fiscalização dos riscos e agravos potenciais à saúde existentes no processo de trabalho;

III- Participação, no âmbito de competência do Sistema único de Saúde – SUS, da normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e de equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador;

IV- Avaliação do impacto que as tecnologias provocam à saúde;

V- Informação ao trabalhador, à sua entidade sindical e às empresas sobre os riscos de acidente de trabalho, doença profissional e do trabalho, bem como os resultados de fiscalizações, avaliações ambientais e exames de saúde, de admissão, periódicos e de demissão, respeitados os preceitos da ética profissional;

**Art. 246°-** O órgão executor das ações de saúde do trabalhador desempenhará suas funções observando os seguintes princípios e diretrizes:



I – Informar os trabalhadores, e respectivo sindicato sobre os riscos e danos à saúde, no exercício da atividade elaborativa e nos ambientes de trabalho;

II – Garantir ao trabalhador, em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho, a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos até a eliminação do risco;

III – Dever de utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentados por Normas Técnicas Especiais ou Portarias;

IV – Dever de determinar correções e, quando for o caso, tomar medidas de correção nos ambientes de trabalho, observando os seguintes níveis de prioridade:

- a) eliminação da fonte de risco;
- b) medida de controle diretamente na fonte;
- c) os equipamentos de proteção individual – EPI, somente serão admitidos nas seguintes situações:

- 1- de emergências;
- 2- dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva;
- 3- nas condições em que os EPI são insubstituíveis.

**Art. 247°-** A Vigilância Sanitária, no âmbito da Saúde do Trabalhador, será realizada em estabelecimentos, empresas e locais de trabalho (públicas e privadas), pela autoridade sanitária competente, que exercerá a inspeção e fiscalização, abrangendo, dentre outros:

- I- Condições sanitárias, ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II- Condições de saúde do trabalhador;
- III- Condições relativas aos dispositivos de proteção coletivo e /ou individual;
- IV- Condições relativas à disposição física das máquinas.

**Art. 248°-** A autoridade sanitária investigará e realizará inspeções sanitárias, cabendo:



I- ao trabalhador – a manutenção higiênica, a execução de ações de segurança operacional e o uso de dispositivos de proteção adequados;

II- à empresa ou proprietário – a direção, o planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer todos os dispositivos de proteção necessários.

**Art. 249°-** É obrigação do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I- manter as condições e a organização de trabalho adequado às condições psico-físicas dos trabalhadores;

II- permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias nos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;

III- em caso de risco conhecido, dar ampla e constante informação aos trabalhadores;

IV- em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os gastos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;

V- uma vês detectado o risco, seja físico, químico, ecológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente à autoridade sanitária, enviando cronograma à aprovação para implementar a correção dos mesmos.

**Art. 250°-** As empresas que submetem seus empregados a exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigadas a realizar exames médicos individuais pertinentes, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e adoção de medidas cabíveis nas formas da lei.

**Art. 251°-** As ações da Vigilância Epidemiológica compreendem principalmente:

I- Coleta de informações básicas necessárias ao controle de Doenças Profissionais e ou do Trabalho e Acidentes de Trabalho.

II- Averiguação da disseminação das doenças notificadas;

III- Criar e manter o Boletim Estatístico das Doenças originadas pelo trabalho e dos Acidentes de Trabalho. Considerando-se assim aquela doença desencadeada pelo exercício das atividades peculiares e/ou em condições especiais em que o trabalho é realizado e com ele se relaciona diretamente;



IV- As entidades públicas ou privadas prestadoras de Serviço de Saúde no Município serão obrigadas a realizar a notificação das ocorrências de doenças profissionais ao órgão da Vigilância em Saúde do Trabalhador no Município.

V- Receber e investigar os casos suspeitos de doenças profissionais;

## **SEÇÃO I**

### **DA PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS TRABALHADORES**

#### **SUBSEÇÃO I**

##### **DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR URBANO**

**Art. 252º-** A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estudo das causas de infortúnios e acidentes de trabalho, indicando os meios para sua prevenção.

**Art. 253º-** É DEVER do empregador urbano, fornecer o equipamento de proteção individual – E.P.I., devendo observar:

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

#### **SUBSEÇÃO II**

##### **DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR RURAL**

**Art. 254º-** O empregador rural é OBRIGADO a fornecer, gratuitamente, ao seu empregado, equipamento de proteção individual E.P.I., em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:



I – Sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não fornecerem completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho e/ou doenças profissionais;

II – Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;

III – Para atendimento de situações de emergência.

**Art. 255°-** Atendidas as peculiaridades de cada atividade, o empregador deverá fornecer aos trabalhadores E.P.I. para proteção da cabeça, dos olhos e da face, dos ouvidos, das vias respiratórias, dos membros superiores e inferiores, e do tronco.

**Parágrafo Único** – Constará no regulamento à descrição dos E.P.I. de que trata este artigo.

**Art. 256°-** Os E.P.I. e as roupas utilizadas em tarefas onde se empregam substâncias tóxicas ou perigosas serão rigorosamente higienizados e mantidos em locais apropriados, sem riscos de contaminação da roupa de uso comum do trabalhador e seus familiares.

**Art. 257°-** COMPETE ao empregador pessoalmente ou a seus prepostos, gerente ou subcontratantes de mão-de-obra, quanto aos E.P.I.:

I – Instituir e conscientizar o trabalhador quanto à necessidade do uso adequado do mesmo para proteção de sua saúde;

II – Substituir, imediatamente, o E.P.I. danificado ou extraviado.

**Art. 258°-** COMPETE ao trabalhador rural:

I – Usar obrigatoriamente e adequadamente o E.P.I. indicado para finalidade a quase destinar;

**Art. 259°-** COMPETE aos órgãos regionais do Ministério do Trabalho, em colaboração, quando necessário com o setor de vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde:

I – Orientar os empregadores e trabalhadores rurais quanto ao uso do E.P.I., quando solicitado ou em inspeção de rotina.

II – Fiscalizar o uso adequado e a qualidade do E.P.I.

## **CAPÍTULO IX**



## **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 260º-** Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste código, ou de outras leis, decretos e demais atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de polícia.

**Art. 261º-** - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constringer ou auxiliar alguém a praticar as infrações previstas no artigo 276 deste Código.

**Art. 262º-** Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

01º - Advertência;  
02º - Multa;  
03º - Apreensão do produto;  
04º - Inutilização de produto;  
05º - Interdição de produto;  
06º - Suspensão de vendas e/ ou fabricação de produto;  
07º - Interdição parcial ou total do estabelecimento;  
08º - Proibição de propaganda;  
09º - Cancelamento do Alvará de Funcionamento Sanitário de estabelecimento.

10º - imposição de mensagem retificadora;

11º - suspensão de propaganda e publicidade.

12º - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos.

**Art. 263º-** O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

**Art. 264º-** A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores:



1º - Nas infrações de natureza leve; 03 (três) a 05 (cinco) UPF (Unidades Padrão Fiscal);

2º - Nas infrações de natureza grave; 06 (seis) a 15 (quinze) UPF (Unidades Padrão Fiscal);

3º - Nas infrações de natureza gravíssima; 16 (dezesesseis) a 30 (trinta) UPF (Unidade Padrão Fiscal).

**Art. 265º-** As multas previstas neste Código serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

**Parágrafo Único** – Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará consideração à capacidade econômica do infrator.

**Art. 266º-** A penalidade pecuniária será judicialmente executada se, imposta de forma regular e pelos meios hábeis, o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

**Art. 267º-** As multas impostas em decisão proferida em Processo Administrativo Sanitário, poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for notificado.

**Art. 268º-** A intervenção no estabelecimento, prevista no item 12 do artigo 262, será decretada pelo Secretário de Saúde, que designará interventor, o qual ficará investido de poderes de gestão, afastados os sócios, gerentes ou diretores que contratual ou estatutariamente são detentores de tais poderes e não poderá exceder a cento e oitenta dias, renováveis por igual período.

**Parágrafo Único** - Ao final da intervenção, o interventor apresentará prestação de contas do período que durou a intervenção.

**Art. 269º-** As infrações sanitárias classificam-se em:

1ª - LEVE; aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

2ª - GRAVES; aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

3ª - GRAVÍSSIMA; aquela em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.



**Art. 270°-** Para imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

1° - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

2° - A gravidade do fato, tendo em vistas as suas conseqüências para a saúde pública;

3° - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Art. 271°-** São circunstâncias atenuantes:

1° - A ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do evento;

2° - A errada compreensão da norma sanitária. Admitida como escusável, quanto patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

3° - O infrator por espontânea vontade imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

4° - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

5° - Ser o infrator primário, e a falta cometida de natureza leve.

**Art. 272°-** São circunstâncias agravantes:

1° - Ser o infrator reincidente;

2° - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária de corrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

3° - O infrator coagir outrem para execução material da infração;

4° - Ter a infração conseqüências calamitosas para a Saúde Pública;

5° - Se, tendo conhecimento de ato alusivo à Saúde Pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada;

6° - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

7° - Ter o infrator agido com desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, em razões de suas atribuições legais.

**Art. 273°-** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes à aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.



**Art. 274°-** Reincidente é o que violar os preceitos deste Código por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

**Parágrafo único** - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

**Art. 275°-** As penalidades a que se refere este Código não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração.

**Art. 276°-** São Infrações Sanitárias:

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, 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, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa.

III - instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:



**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

52

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa.

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

Pena - advertência, e/ou multa;

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

Pena - advertência, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, e/ou multa;

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



**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

53

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

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

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

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

Pena - advertência, inutilização, interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XVII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos,



bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa.

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XXIII - 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, interdição, e/ou multa;

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



Pena - advertência, interdição, e/ou multa;

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

Pena - interdição e/ou multa;

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

Pena - interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, interdição, e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do alvará sanitário, proibição de propaganda e/ou multa;

XXX - expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo Ministério da Saúde.

Pena - advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

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

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, interdição parcial ou total do



estabelecimento; cancelamento de alvará sanitário, proibição de propaganda e/ou multa;

Parágrafo único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

XXXII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres:

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

XXXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por empresas administradoras de terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres:

Pena - advertência, interdição, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

XXXIV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação, por pessoas física ou jurídica, de matérias-primas ou produtos sob vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XXXV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XXXVI - proceder a mudança de estabelecimento de armazenagem de produto importado sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;



XXXVII - proceder a comercialização de produto importado sob interdição:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XXXVIII - deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sob vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos importados sob interdição ou aguardando inspeção física:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa;

XXXIX - interromper, suspender ou reduzir, sem justa causa, a produção ou distribuição de medicamentos de tarja vermelha, de uso continuado ou essencial à saúde do indivíduo, ou de tarja preta, provocando o desabastecimento do mercado:

Pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

XL - deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos referidos no inciso XXXIX:

Pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa;

XLI - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegários, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres:

Pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento de alvará sanitário, e/ou multa.

XLII – Comercializar produtos com data de validade vencida, sem data de validade, sem registro no órgão competente.

Pena – advertência, interdição cautelar, apreensão e/ou multa;

XLII - É proibido comprometer por qualquer forma, a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

Pena – cancelamento de alvará sanitário e multa.



XLIII - É proibido o uso de águas contaminadas em hortas, pomares e áreas de irrigação.

Pena – multa.

XLIV - É proibido o lançamento de resíduos sólidos, líquidos e pastosos em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

Pena - cancelamento de alvará sanitário e multa.

XLV - É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais na rede de esgoto.

Pena – cancelamento de alvará sanitário e multa.

XLVI - É proibida a introdução direta ou indireta de águas servidas e de esgotos sanitários nas vias públicas, lotes vizinhos e/ou galerias de águas pluviais

Pena – cancelamento de alvará sanitário e multa.

XLVII – Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos e áreas livres abertas ou muradas;

Pena – advertência ou multa

XLVIII – Manter terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósito de lixo, dentro dos limites urbanos do Município;

Pena – advertência ou multa.

XLIX – Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou qualquer curso d'água ou fazer lançamento de dejetos em cursos d'água, em rede de galerias ou a céu aberto.

Pena – advertência ou multa.

L - É obrigatório o uso de sabonete individual e descartável.

Pena - advertência ou multa.

LI - É obrigatório a troca das roupas de cama, mesa e banho diariamente nos estabelecimentos de que trata este artigo, sendo Vedado o uso sem prévia lavagem e esterilização.

Pena - advertência ou multa.

LII - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gênero alimentício, os sanitários não poderão ter comunicação direta com refeitórios, cozinhas e despensas, devendo satisfazer as seguintes exigências higiênicas:



a – serem totalmente isolados, de forma a evitar poluição ou contaminação dos locais de trabalho;

b – não terem comunicação direta com os compartimentos ou locais onde se prepare, fabrique, manipule, venda ou deposite gêneros alimentícios;

c – terem as janelas e demais aberturas devidamente teladas, a prova de insetos;

d – possuírem descarga automática.

Pena – advertência ou multa.

LIII - Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido:

a – fumar;

b – varrer a seco;

c – permitir a entrada de cães ou quaisquer animais domésticos.

Pena – advertência e / ou multa.

LV - É proibido o uso de copos coletivos nos bebedouros de uso coletivo;

Pena – multa

LVI - É proibido o lançamento ou liberação em ambientes de trabalho, de quaisquer contaminantes gasosos sob forma de matéria ou energia, direta ou indiretamente, que ultrapassem os limites de tolerância estabelecidos pela norma regulamentadora.

Pena – multa

LVII - É Proibido o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde e pela Legislação ambiental em vigor.

Pena – multa

LVIII - vender ou expor ao consumo, alimentos industrializados, sem o registro no órgão de Vigilância Sanitária competente e sem haver observado as normas técnicas especiais estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Pena – multa, apreensão do produto ou inutilização do produto.



LIX - É proibido no acondicionamento de alimentos, o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, que contenham corantes ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Pena – advertência ou multa.

LX – É proibido:

I – Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de novos alimentos;

II – Reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

III – Fornecer manteiga ou margarina, doces, geléias, queijos e similares sem que estejam devidamente embalados e protegidos;

Pena – multa

LXI – Vender carne pré-moída em açougues.

Pena – advertência, apreensão, e/ou multa

LXII – É proibido fracionar em tubos produtos perecíveis como Catchup, mostarda, maionese e outros condimentos.

Pena – advertência, apreensão, cancelamento de alvará sanitário e/ou multa

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

Pena – advertência, apreensão ou multa.

LXIV - O comércio ambulante de sorvetes, refrescos, doces, pastéis ou gêneros alimentícios de ingestão imediata até a distância mínima de 50 m (duzentos metros) do estabelecimento de ensino e de hospitais.

Pena – advertência ou multa.

LXV – Acondicionar de forma irregular e ou descartar materiais sépticos, relacionados no artigo 65 deste código, em local público, lixão e ou aterro sanitário, sem o devido tratamento.

Pena – multa e /ou interdição



## **CAPÍTULO X**

### **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**

**Art. 277º-** As infrações sanitárias serão apuradas no processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos nesta Lei.

**Art. 278º-** O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

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

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

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

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

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

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

VII - prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Parágrafo único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

**Art. 279º-** As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes do Município de Barra do Bugres/MT, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas ou por delegação de competência através de convênios.

**Art. 280º-** A autoridade que determinar a lavratura de auto de infração ordenará, por despacho em processo, que o autuante proceda à prévia verificação da matéria de fato.

**Art. 281º-** Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.



**Art. 282°-** O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou via postal;

III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

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

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

**Art. 283°-** O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

**Art. 284°-** As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for autuado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

**Art. 285°-** O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados de sua notificação.

§ 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 dez dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

**Art. 286°-** A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no art. 276, inciso IV, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso..

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

§ 2º - Excetua-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.



**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

63

§ 3º - A interdição do produto será obrigatório quando resultarem provadas, em análise laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, não poderá exceder o prazo de cento e vinte dias, findo qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

**Art. 287º-** Na hipótese de interdição do produto, previsto no artigo 286, item 4, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do ciente.

**Art. 288º-** Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, o fiscal sanitário competente fará constar no processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for o caso.

**Art. 289º-** O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

**Art. 290º-** A apreensão do produto ou substância constituirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e a duas imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

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

§ 2º - Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 4º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.



**ESTADO DE MATO GROSSO.**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES.**  
**GABINETE DO PREFEITO**

64

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

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

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

**Art. 291º-** Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

**Art. 292º-** Nas transgressões que independam de análises ou perícias, o processo será considerado conclusivo.

**Art. 293º-** Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior (Secretário de Saúde), dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de **quinze** dias de sua ciência ou publicação.

§ 1º - No caso de recurso da 2ª instância (Secretário de Saúde) para a 3ª instância (Prefeito Municipal), o prazo de **quinze** dias.

§ 2º - Todas as decisões deverão, obrigatoriamente respeitar o princípio da publicidade.

**Art. 294º-** Os recursos interpostos das decisões somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária.

**Art. 295º-** Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta do Fundo Municipal de Saúde, ou à repartição fazendária do Município.

§ 1º - A notificação será feita mediante registro postal, ou por meio de edital publicado na imprensa oficial, se não localizado o infrator.

§ 2º - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

**Art. 296º-** No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou



consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

**Art. 297º-** Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de 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 e da adoção das medidas impostas.

**Art. 298º-** infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

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

§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

## **SEÇÃO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS**

**Art. 299º-** Fica designado o período de quatro meses para o Poder Executivo promover campanhas de divulgação e conscientização desta lei.

**Art. 300º-** Esta Lei entrará em vigor em 120 (cento e vinte) dias após a sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito em 17 de dezembro de 2008.

**ANICETO DE CAMPOS MIRANDA**  
Prefeito Municipal

## **“CÓDIGO SANITÁRIO”**

### **CAPÍTULO I – Das Disposições Gerais**



**SEÇÃO I – Do Sistema Único de Saúde**

**CAPÍTULO II – Do Licenciamento**

**CAPÍTULO III – Da Vigilância Sanitária**

**CAPÍTULO IV – Do Saneamento Básico e Ambiental**

**SEÇÃO I – Das águas, seu uso e do Padrão de Potabilidade**

**SEÇÃO II – Dos Esgotos Sanitários**

**SEÇÃO III – Das águas Pluviais e Servidas**

**SEÇÃO IV – Das Piscinas e Locais de Banho**

**SEÇÃO V – Da metodologia para acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte e destino final dos resíduos domiciliares, industriais, comerciais e dos serviços de saúde.**

**SUBSEÇÃO I - Dos Resíduos Sólidos**

**SUBSEÇÃO II – Dos Resíduos dos serviços de Saúde**

**SEÇÃO VI – Da Criação de Animais Domésticos**

**SEÇÃO VII – Da Prevenção e do Controle de Zoonoses**

**CAPÍTULO V – Da Vigilância Epidemiológica**

**SEÇÃO I – Da Vacinação Obrigatória**

**SEÇÃO II – Da Calamidade Pública**

**CAPÍTULO VI – Das Normas de Higiene**

**SEÇÃO I – Dos Cemitérios, Necrotérios, Capelas Mormárias, Crematórios e Atividades Mortuárias**

**SEÇÃO II – Das Habitações e Edificações em Geral**

**SEÇÃO III – Dos Hotéis, Motéis, Boates, Pensões, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias, Cafés, Confeitarias e Similares**

**SEÇÃO IV – Dos Estabelecimentos de Ensino e Congêneres**

**SEÇÃO V– Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais**



**SUBSEÇÃO I** – Dos Resíduos Industriais Gasosos

**SUBSEÇÃO II** – Dos Produtos Químicos

**SEÇÃO VI** – Das Barbearias, Cabelereiros, Saunas e Similares

**SEÇÃO VII** – Dos locais de diversão e esporte, das colônias de férias, dos acampamentos e estações de água

**SEÇÃO VIII** - Dos serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pintura, pulverizadas ou vaporizadas e similares

**CAPÍTULO VII** – Da Vigilância Sanitária de alimentos Destinados ao Consumo Humano

**SEÇÃO I** – Das Disposições Preliminares

**SEÇÃO II** – Da Vigilância Sanitária dos Alimentos Propriamente Dito

**SUBSEÇÃO I** – Do Comércio Ambulante, das Feiras Livres e dos Produtos Caseiros

**SUBSEÇÃO II** - Das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

**SUBSEÇÃO III** - Da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

**SUBSEÇÃO IV** - Do controle integrado de vetores e pragas urbanas

**SUBSEÇÃO V** - Do abastecimento de água

**SUBSEÇÃO VI** - Do manejo dos resíduos

**SUBSEÇÃO VII** - Dos manipuladores de alimentos

**SUBSEÇÃO VIII** - Das matérias-primas, ingredientes e embalagens

**SUBSEÇÃO IX** - Preparação do alimento

**SUBSEÇÃO X** - Armazenamento e transporte do alimento preparado

**SUBSEÇÃO XI** - Exposição ao consumo do alimento preparado

**SUBSEÇÃO XII** - Documentação e registro

**SUBSEÇÃO XIII** - Dos registros dos alimentos



**SUBSEÇÃO XIV** - Da responsabilidade

**SUBSEÇÃO XV** - da apreensão e inutilização de alimentos

**CAPÍTULO VIII** – Da Saúde do Trabalhador

**SEÇÃO I** – Da Proteção Individual dos Trabalhadores

**SUBSEÇÃO I** – Da Segurança do Trabalhador Urbano

**SUBSEÇÃO II** – Da Segurança do Trabalhador Rural

**CAPÍTULO IX** – Das Infrações e Penalidades

**CAPÍTULO X** - Do processo administrativo sanitário

**SEÇÃO I** – Das Disposições Transitórias