ÍNDICE

PARTE I – DISPOSIÇÕES GERAIS 03

PARTE II
DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA 04
Capítulo I – Disposições Preliminares 03
Capítulo II – Saneamento, Águas de Abastecimentos Públicos e Privados e Poluição do Ar 06
Capítulo III – Dos Animais 07
Capítulo IV – Da Coleta e Disposição do Lixo 07
Capítulo V – Dos Gêneros Alimentícios 08
Capítulo VI – Dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios e Congêneres 09

PARTE III
Capítulo I – Da Vigilância de Alimentos 09
Capítulo II – Da Vigilância dos Estabelecimentos 11
Capítulo III – Das Instalações Sanitárias 12
Capítulo IV – Dos Depósitos e Armazenamento dos Alimentos 13
Capítulo V – Dos Açougues, Frigoríficos, Peixarias, Abatedores de Aves e Congêneres..... 13
Capítulo VI – Dos Bares, Lanchonetes, Restaurantes, Boates, Pizzarias e Congêneres ... 14
Capítulo VII – Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres ... 14
Capítulo VIII – Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres 15
Capítulo IX – Das Feiras Livres, Depósitos de Aves ou Outros Animais, Casa de Frutas e Congêneres .....
15
Capítulo X – Fábrica de Gelo e Fábrica de Bebidas 16
Capítulo XI – Das Sorveterias e Congêneres 16
Capítulo XII – Dos Mercados e Supermercados 17
Capítulo XIII – Dos Trailers, Comércios Ambulantes e Congêneres 17
Capítulo XIV – Das Feiras Livres, Feiras de Comidas Típicas, Arte e Artesanato 18
Capítulo XV – Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Creches, Praças de Esporte, Casas de Shows e Similares 18
Capítulo XVI – Dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Lavanderias e Congêneres ....
20
Capítulo XVII – Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares 20
Capítulo XVIII – Das Distribuidoras de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Similares 21
Capítulo XVIX – Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Similares 21

PARTE IV
Capítulo I – Do Pessoal 21

PARTE V
Capítulo I – Da Vigilância Sanitária de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos, Domissanitários e Outros Produtos de Interesse da Saúde Pública 22

Capítulo II – Da Vigilância Sanitária das Farmácias, Drogarias, Posto de Medicamentos e Unidades Volantes 23

PARTE VI
Capítulo I – Das Infrações e Penalidades 24

PARTE VII
Capítulo I – Procedimento Administrativo 26
Capítulo II – Auto de Infração 27
Capítulo III – Auto de Apreensão 27
Capítulo IV – Termo de Interdição 29

PARTE VIII

Capítulo I – Processamento de Multas e Recursos 29
Capítulo II – Das Multas 30

PARTE IX

DO CONTROLE DE ZOONOSES 31

Capítulo I – Disposições Iniciais .....
31
Capítulo II – Da Captura 31
Capítulo III – Das Taxas 32

PARTE X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS 32

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DO SUL
Estado do Rio Grande do Sul

LEI Nº 408 DE 26 DE ABRIL DE 2005

ESTABELECE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DO SUL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

MARCO ANTÔNIO MONTEIRO CARDOSO, Prefeito Municipal de Capivari do Sul.
FAÇO SABER, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte **LEI**:

PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º – Este Código Sanitário regulamenta as atividades relacionadas à vigilância em saúde, estabelecendo, para todo território municipal, normas técnicas de ordem pública, de interesse social e de promoção e proteção da saúde da população de Capivari do Sul, bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes à fiscalização sanitária municipal, respeitando-se no que couber, a legislação federal e estadual vigente.

Parágrafo Único – As normas técnicas e regulamentações deste Código Sanitário mencionados neste artigo, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art. 2º - A saúde é um direito de todos e dever do Estado, e é condição essencial da liberdade individual e igualdade de todos perante a lei.

Parágrafo Único – O dever do poder público de prover as condições e as garantias para o exercício do direito à saúde não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.

Art. 3º – As ações de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, vigilância ambiental em saúde e controle de zoonoses, são tratadas neste artigo como vigilância em saúde, em função da interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, implicando compromisso do poder público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º – Para efeito desta lei e seu regulamento, vigilância sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços de interesse da saúde, em perfeita consonância com as normas federais e estaduais abrangendo:

I- O controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;
II- Controle da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde;
III- Controle e avaliação das condições ambientais que possam indicar riscos e agravos potenciais à saúde.

§ 2º - Entende-se por vigilância epidemiológica, um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e/ou agravos.

§ 3º – Entende-se por vigilância ambiental em saúde, o conjunto de ações e serviços prestados que vise o conhecimento e a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes do meio ambiente que interferem na saúde humana, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle de fatores de riscos relacionados às doenças e outros agravos à saúde.

§ 4º - Para efeito desta lei, entende-se por zoonoses - infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem , e vice-versa, e constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

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

II- Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da saúde pública veterinária;

III- Controlar as populações de animais, com o objetivo de prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais, bem como preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais válidos.

Art. 4º – Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal da Saúde:

I- Exercer as atividades pertinentes à vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, vigilância ambiental em saúde e controle de zoonoses;

II- Promover, orientar e coordenar estudos, bem como, executar as ações de IEC – Informação, Educação e Comunicação nas áreas de interesse da saúde pública.

Art. 5º – Ficam o Secretário Municipal de Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e municipais visando o melhor cumprimento desta lei.

Art. 6º – A regulamentação desta lei estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas às infrações e seus dispositivos.

Art. 7º – As taxas e multas que a regulamentação desta lei vier a estabelecer serão fixadas com base na UFM (Unidade Fiscal Municipal).

Parágrafo Único – os recursos recolhidos em função do poder de polícia sanitária tendo como fator gerador à ação da fiscalização e vigilância sanitária em produtos, estabelecimentos ou serviços de interesse da saúde pública, enquanto taxas e multas, serão integralmente repassadas ao Fundo Municipal de Saúde e será investido em prol da melhoria do próprio serviço.

PARTE II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 8º – As ações de vigilância sanitária serão exercidas pela autoridade sanitária e seus agentes sanitários, funcionários da Prefeitura Municipal de Capivari do Sul.

Art. 9º – A equipe de vigilância sanitária deverá estar sempre atualizada e bem preparada para melhor exercer suas funções, devendo sempre que possível participar de cursos, seminários ou eventos afins.

Art. 10 – Ficam submetidos à disposição desta lei e se regulamento, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo Único – Ficam ainda sujeitos à fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, todos os produtos de interesse à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicação possa causar danos à saúde individual ou coletiva da população.

Art. 11 – A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições nesta lei constituída, terá livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída no Município.

Parágrafo Único – para cumprir as determinações dispostas neste artigo, a autoridade sanitária solicitará a proteção policial sempre que se fizer necessária.

Art. 12 – O poder de polícia sanitária do Município de Capivari do Sul tem como finalidade promover normas e controle de inspeção e fiscalização sanitária:

I- Da higiene de habitação, seus anexos e lotes vagos;

II- Dos estabelecimentos industriais e comercio constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III- Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV- Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

V- Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI- Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII- Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII- Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX- Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para o uso público;

X- Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

XI- Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário;

XII- Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;

XIII- Das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIV- Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;

XV- Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XVI- Do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;

XVII- Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVIII- Das agências funerárias e velórios;

XIX- Das condições ambientais relacionadas à saúde;

XX- Do controle de zoonoses.

Art. 13 – Todo e qualquer estabelecimento público ou privado, regulados no presente artigo ou outros que aqui não estejam, mas que suas atividades seja de interesse à saúde pública, deverão possuir Alvará Sanitário, renovável anualmente junto ao Serviço de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, mediante apresentação legal de toda documentação exigida, condições de financiamento dentro dos padrões exigidos e comprovante de pagamento de taxa.

Parágrafo Único – Estão isentos de taxas os estabelecimentos públicos.

Art. 14 – A taxa de liberação do Alvará Sanitário, obedecerá o seguinte critério de valores em UFM, de acordo com a área do estabelecimento.

ÁREA DOS ESTABELECIMENTOS EM METROS QUADRADOS (m^2)	VALOR EM UFM
DE 001 A 015	05
DE 016 A 035	10
DE 036 A 050	15
DE 051 A 100	20
DE 101 ACIMA	30

CAPÍTULO II

SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMETNO PÚBLICOS E PRIVADOS E POLUIÇÃO DO AR

Art. 15 – A Secretaria Municipal de Saúde, através do serviço de vigilância Sanitária, ao que couber, adotará. Providências para a solução dos problemas de saneamento.

Art. 16 – Faz-se obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável, a rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.

§ 1º – Os estabelecimentos comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo;

§ 2º – Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.

§ 3º – Constitui obrigação do proprietário, a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel, zelar pela necessária conservação do funcionamento das instalações hidráulicas.

Art. 17 – As habitações, os terrenos não edificados, as industrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à promoção da saúde, não lhes permitindo, nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

Art. 18 – Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 19 – Será permitida a abertura dos poços ou aproveitamentos de fontes de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

§ 1º – Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º – Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 3º – Todo poço escavado deverá possuir:

a) paredes impermeabilizadas até 3(três) metros de profundidade, no mínimo;
b) tampa de concreto;
c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

§ 4º – Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

CAPÍTULO III

DOS ANIMAIS

Art. 20 – Não será permitida na zona urbana de Capivari do Sul ou nas aglomerações urbanas, a criação ou conservação de animais (bovinos, suínos, caprinos e eqüinos) que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodo à população, a critério da autoridade competente.

§ Único – Nos pontos considerados turísticos como pólos de lazer só será permitida a criação de animais se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos.

CAPÍTULO IV

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 21 – Processar-se-ão, em condições que não afete a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º – Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo e em área urbana.

§ 2º – Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 3º – É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e os terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, mosquitos, roedores, ou outros animais daninhos.

§ 5º – O lixo séptico e os restos alimentares poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 6º – Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 7º – Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

CAPÍTULO V

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 22 – Ficam adotadas nesta lei as definições constantes da legislação federal e estadual de alimentos de fantasias, alimento "IN NATURA", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 23 – A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

Art. 24 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos ao registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 25 – Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve esta livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º – Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundo de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

§ 2º – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, depositado e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza.

Art. 26 – O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente, inutilizado pela autoridade sanitária.

Art. 27 – A inutilização do alimento será efetuado quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, no ato da inspeção, ficar constatado ser o mesmo, impróprio para o consumo humano.

§ 1º – O alimento poderá após sua interdição e apreensão, ser distribuído às instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas, desde que o Serviço de Vigilância forneça a entidade o atestado próprio para o consumo.

§ 2º – O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 28 – A autoridade sanitária municipal tem livre acesso a qualquer local, em que haja indício de que se fabriquem, manipulem, beneficiem, acondicionem, conservem, transportem, distribuam ou vendam alimentos.

Art. 29 – Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficie, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e só poderão funcionar mediante expedição de Alvará Sanitário.

Parágrafo Único – O Alvará Sanitário previsto neste artigo, deverá ser renovado anualmente e será concedido após fiscalização e inspeção devendo ser conservado em lugar visível.

Art. 30 – Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados par os fins que se destinam, quer em unidade fiscal, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõe a operar.

§ 1º – É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas a finalidade, a que possam determinar improbidade dos produtos para o consumo com prejuízos a saúde.

§ 2º – Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

PARTE III

CAPÍTULO I

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 31 – A vigilância sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consumam alimentos.

§ 1º – Os produtos, substâncias, insumos ou outros, além de apresentarem perfeitas condições para o consumo, devem ser oriundos de fontes aprovados ou autorizados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, unidade, ventilação e luminosidade que se protejam de contaminação e deterioração.

Art. 32 – os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º – No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a fase impressa, de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º – Os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização não poderão ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados e evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º – A embalagem utilizada no acondicionamento da matéria-prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe de alcance de insetos e roedores, não sendo permitidos ficar em contato direto com o chão.

§ 4º – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Art. 33 – Os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 34– É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

Art. 35 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venha a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres d sujeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 36 – É proibido:

I- Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como, o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

II- A comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, os que haja sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito da fabricação ou conseqüência de outros agentes.

III- A comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados, ou falsificados, ou seja:

a) aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;

b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui;

c) que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.

IV- A utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimento, com gelo feito água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos;

V- A exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com validade vencida, devendo pois ser mantidos um rigoroso controle por parte do responsável.

Art. 37 – Os sucos de frutas naturais, denominada "vitaminas", obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I- Serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II- Serão usados em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III- Quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV- Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 38 – Todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I- Alvará Sanitário;

II- Água corrente potável;

III- Piso lavável com inclinação para escoamento da água de lavagem;

IV- Ventilação e iluminação adequadas;

V- Recipientes com tampa, adequado para lixo;

VI- Câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação;

VII- Perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

Parágrafo Único – O Alvará Sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente e terá validade de 12 (doze) meses a contar da data de sua liberação, podendo no entanto, ser cancelado, se neste período o estabelecimento descumprir os regulamentos sanitários.

Art. 39 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I- Manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II- Fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;

III- Varrer a seco;

IV- Manter no local produtos, utensílios ou maquinários alheios as atividades;

V- Uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;

VI- Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

Art. 40 – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 41 – As paredes dos estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, deverão ser rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura, salvo quando os mesmos forem de madeira, zinco ou alumínio obedecendo aos padrões de higiene e pintados com tinta lavável.

Art. 42 – As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas:

I- Piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação para escoamento de água de lavagem;

II- Paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m, que permita limpeza e higienização;

III- Teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV- Aberturas com telas à prova de insetos;

V- Pia com água corrente;

VI- Mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizado e mantidas em perfeitas condições de higiene;

VII- É proibida a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo de alimentos.

Art. 43 – Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 44 – Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão obedecer as seguintes normas:

I- Piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação para escoamento de água de lavagem;

II- Paredes revestidas até 1,50m de altura, com material liso duro e lavável;

III- Teto liso de material adequado;

IV- Não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação dos alimentos;

V- Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga.

§ 1º – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de usos comum ao público.

§ 2º – As instalações sanitárias dos estabelecimentos e que se referem este artigo, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO IV

DOS DEPÓSITOS E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

Art. 45 – Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos deverão possuir:

I- Piso de material resistente, com inclinação para escoamento das águas de lavagem;

II- Estrados para colocação de sacarias;

III- Paredes em perfeitas condições de higiene;

IV- Teto liso e pintado;

V- Os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

VI – Nos depósitos de armazenagem de alimentos, deverá haver rigoroso controle de roedores, insetos e demais vetores e/ou animais que possam ser causa de contaminação aos alimentos.

CAPÍTULO V

DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDORES DE AVES E CONGÊNERES

Art. 46 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:

I- Possuir no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;

II- Utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III- Possuir balcões frigoríficos ou geladeiras para a exposição e conservação das carnes sob resfriamento, sendo proibido a sua exposição à temperatura ambiente;

IV- Manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas para limpeza desses estabelecimentos;

V- Manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que estiverem em contato com as carnes.

Art. 47 – Só será permitido o abate de animais para consumo, em matadouro específico para este fim e sob responsabilidade técnica e inspeção de um médico veterinário.

§ 1º – O matadouro deverá ser afastado de perímetro urbano, no mínimo em 5Km.

§ 2º – Os dejetos resultantes das atividades neste estabelecimento não poderão poluir mananciais hídricos.

§ 3º – O lixo produzido neste estabelecimento deverá ser recolhido diariamente para evitar presença proliferação de ratos e insetos.

§ 4º – É obrigatória a inspeção sanitária ante-mortem e pos-mortem dos animais de açougue, por um médico veterinário, bem como a dieta hídrica de pelo menos 12 (doze) horas.

§ 5º – Não será permitido o abate de animais para consumo, quando doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

Art. 48 – A inspeção em estabelecimentos de produtos de origem animal e seus derivados deverá ser regida pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Legislação Federal).

CAPÍTULO VI

DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 49 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I- As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor, ou deverão ser utilizados produtos descartáveis desta ordem;

Art. 50 – As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas e cabelos presos e protegidos.

Art. 51 – É proibido nos estabelecimentos, servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO VII

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 52 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

I- A copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeiras;

II- Teto liso e pintado na cor clara;

III- As instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 43 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos no mínimo;

IV- As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização, ou deverão ser adotados produtos descartáveis;

Art. 53 – Além das disposições contidas no Art. 38 deste regulamento, é proibido servir as mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 54 – As camas, colchões, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 55 – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, nas paredes até, 1,50m de altura (no mínimo) revestidas de material resistentes e impermeabilizante, e dispor de:

I- Local para lavagem e secagem de roupas;

II- Depósito de roupas servidas;

III- Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 56 – Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO VIII

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 57 – Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

I- Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II- Recipientes com tampa revestida internamente com material inócuo e inatacável, ou inox, para a guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;

III- Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;

IV- Bandejas inox, ou material similar, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene;

Art. 58 – Os fornos ou caldeiras deverão ser instalados em compartimento especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação vigente.

Art. 59 – As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

Art. 60 – O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.

Art. 61 – Os compartimentos destinados à consumação, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

CAPÍTULO IX

DAS FEIRAS LIVRES, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 62 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I- Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigrangeiros;

II- Local adequado e limpo para a criação das aves, devendo ser observado um número de aves não excessivo para cada ambiente.

Art. 63 – Além das disposições contidas no art, 29 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I- O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoantes com as normas específicas;

II- Aves doentes;

III- A Comercialização de frutas amolecidas, esmagadas fermentadas ou em estado de germinação;

IV- A comercialização de produtos hortifrutigrangeiros deteriorados;

V- Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO X

FÁBRICA DE GELO, FÁBRICAS DE BEBIDAS

Art. 64 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a)ser feito com água filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;

c)ser retirado das respectivas formas por processo higiênico sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminadas ou suspeitas de contaminação;

d) o transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação no gelo.

CAPÍTULO XI

DAS SORVETERIAS E CONGÊNERES

Art. 65 – Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

I- Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguintes etapas:

a) renovação dos detritos;
b) lavagem com água morna ou sabão detergente;
c) secagem.

II- Os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;

III- Os gelados domésticos, deverão ser elaborados com produtos de laticínio pasteurizados;

IV- A água utilizada na confecção dos gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtrada ou fervida;

V- No caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5º C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

VI- Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura de –18ºC (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser de no máximo –5ºC (cinco graus Celsius negativos).

Art. 66 – Além das disposições contidas nos artigos 40 e 41 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO XII

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 67 – Além das demais disposições constante desta regulamentação principalmente os capítulos V (açougues), VII (padarias), IX (quitandas) XI (sorveterias), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I- Devem possuir portas e janelas em número suficiente, gradeadas, de forma a permitir franca ventilação e impedir a entrada de roedores;
II- terem piso impermeável e com sistema para facilitar o escoamento das águas;
III- terem abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem;
IV- devem possuir instalações e equipamentos adequados aos gêneros alimentícios depositados ou comercializados;
V- devem dispor de aparelhagem automática de frigorificação quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação a baixa temperatura.

CAPÍTULO XIII

DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

Art. 68 – Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 69 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitários à saúde da população, não sendo tolerado:

I- Preparo de alimentos, exceto, pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, “crepe”, churrasquinho, sanduíches tipo xis-burguer e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal;

II- Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 70 – A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observadas, em especial as seguintes condições:

I- O comportamento do condutor (motorista), quando for o caso, ser isolado dos comportamentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do veículo como dormitório;

II- Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo no caso de ser servidas quentes, serem mantidos em estufas;

III- Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

CAPÍTULO XIV

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, ARTE E ARTESANATO

Art. 71 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados:

Art. 72 – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 73 – Nestes estabelecimentos é permitida à venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observados às seguintes exigências:

I- Devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II- A comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de lacticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instalada e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III- Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados deverão dispor de água potável;

IV- Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;

V- É proibido, o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos;

VI- O lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XV

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASAS DE SHOWS E SIMILARES

Art. 74 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo:

I- Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

II- Coletivos: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, hotéis, associações, motéis e similares;

III- Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único – As piscinas tidas com particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

Art. 75 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento;

Art. 76 – As piscinas serão projetadas e constituídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 77 – Nestes estabelecimentos, os vestiários e instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

I- Vasos sanitários e lavatórios na proporção de 1(um) para cada 40 (quarenta) mulheres;

II- Mictórios na proporção de 1(um) para cada 60 (sessenta) homens;

III- Chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40 (quarenta) banhistas;

IV- Ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

Parágrafo Único – É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

Art. 78 – A água das piscinas deve sofrer controle químico e bacteriológico, com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

I- O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada 2,m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo o freqüentador da piscina o banho no chuveiro.

Art. 79 – Nenhuma piscina de uso coletivo pode funcionar sem a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 80 - As piscinas estarão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 81 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 82 – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes de sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

§ 1º – Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido de madeira e de outros em placas, devendo o piso ser revestido de material liso e lavável;

§ 2º – Faz-se obrigatória a remoção e/ou isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 83 – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos à vistorias pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

CAPÍTULO XVI

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES

Art. 84 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

I- Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e /ou físicos a critério da autoridade sanitária competente;

II- Toalhas e golas de uso individual, devem ser substituídas e higienizadas após a sua utilização;

III- Cadeiras com encostos para a cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;

IV- Quando se tratar de manicuro e pedicuro, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 85 – As lavanderias devem atender, no que lhe for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento e na legislação vigente.

Art. 86 – As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou existente.

Parágrafo Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

a) depósitos de roupas sujas;

b) Operações de lavagem;

c) Secagem e passagem de roupas, desde que disponham de equipamento apropriado para este fim;

d) Depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XVII
DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 87 – Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art. 88 – As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se às exigências deste regulamento.

Art. 89 – Deverão também existir instalações para professores, devidamente separados por sexo.

Art. 90 – É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

Art. 91 – AS cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merenda, deverão satisfazer às exigências feitos para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhe for aplicável.

CAPÍTULO XVIII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 92 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material liso, resistente e lavável.

Art. 93– É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

I- Expor à venda, ou ter depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestam à confusão com bebidas;
II- Venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XIX

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 94 – Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados ao disposto neste capítulo.

Art. 95 – Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o posto serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

Art. 96 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I- Expor à venda, ou ter em deposito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestam à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

II- O acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipiente, disposto diretamente em contato com o chão.

PARTE IV

CAPÍTULO I
DO PESSOAL

Art. 97 - As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos à saúde dos consumidores.

Art. 98 – Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pelo, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após decisão médica por escrito sob pena de multa.

Art. 99 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como, as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

I- Devem manter rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II- Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;

III- Quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;

IV- Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do sanitário;

V- Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos.

VI- Os cortes, queimadura e erosões motivados por supervenientes de acidente durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VII- Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais, desde que após a prática lavem cuidadosamente as mãos;

VIII- Não devem cuspir ou escarrar em qualquer depend6encia ou estabelecimento, exceto no vaso sanitário;

IX- É vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lavar cuidadosamente as mãos.

Art. 100 – É proibido a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único – Excetuam-se aquelas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada e saída de mercadorias, consertos em geral, sejam obrigadas a entrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referente à higiene pessoal.

PARTE V

CAPÍTULO I

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA

Art. 101 – O órgão competente de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, exercerá o controle e a fiscalização sobre:

a) drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
b) cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros;
c) saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
d) outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

Parágrafo Único – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

Art. 102 – A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas dos produtos referidos no art. 101.

Art. 103 –No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no art. 101, podendo colher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfazerem às exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inocuidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também, poderá interditar e inutilizar àqueles que comprovadamente põem em riscos à saúde da população.

Art. 104 – Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município para efeito da análise fiscal.

Art. 105 – Os servidores da vigilância sanitária são competentes para:

I- Colher amostras necessárias à análise fiscal de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância Sanitária do Estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;

II- Proceder às inspeções de rotinas, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;

III- Verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;

IV- Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;

V- Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se refere o art. 101, seja por observância da legislação federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que

VI- tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia.

VII- Proceder à imediata inutilização da unidade de produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante e a apreensão e interdição do restante do lote para análise fiscal;

VIII- Lavrar auto de infração para início do processo administrativo.

Parágrafo Único – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá o rito estabelecido na legislação federal respectiva.

Art. 106 – O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá, inclusive, repartições públicas, entidades autárquicas, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTO DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES

Art. 107 – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de Capivari do Sul sem prévia licença do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 108 – As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, devendo possuir instalações e equipamentos adequados e ainda, cumprir com as determinações da legislação federal pertinente.

Art. 109 – Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas de estoques daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo órgão federal competente.

Art. 110 – Será obrigatória a existência e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

Art. 111 – É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estéticas, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoal ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos e outros desde que observada a legislação federal específica.

§ 1º – Para fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

§ 2º – É vedada a aplicação e/ou utilização nos próprios estabelecimentos de qualquer tipo de aparelho mencionado neste artigo.

Art. 112 – As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.

§ 1º – Os estabelecimentos a que se refere este artigo, somente poderão funcionar após obterem a devida licença do órgão sanitário competente, no caso, a vigilância sanitária municipal, e sob responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

§ 2º – É proibido as ervanarias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que relacionem com a prática de fetichismo e curandeirismo.

§ 3º – Os estabelecimentos a que se refere este artigo deverão possuir instalações e equipamentos adequados para a finalidade a que se propõem.

Art. 113 – Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa PARTE pertinentes, serão utilizadas as legislações federal e estadual, conforme o caso.

PARTE VI

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 114 – Considera-se infração, para fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais à desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

§ 1º – Responde pela infração quem por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 2º – Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica, respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios.

§ 3º – Os funcionários dos estabelecimentos, mesmo tendo causa à infração, não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade jurídica.

Art. 115 – O aprazamento das solicitações por parte da autoridade sanitária, quando da detecção de irregularidades, será estipulado no ato da lavratura do laudo de inspeção.

Parágrafo Único – O prazo concedido para atendimento às solicitações deste artigo será no máximo de 30(trinta) dias, podendo a critério da autoridade sanitária, e em caso especiais, ser prorrogado.

Art. 116 – AS infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

I- Advertência;

II- Multa;

III- Apreensão de produtos;

IV- Inutilização de produtos;

V- Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VI- Propor cancelamento de registro de produtos;

VII- Interdição parcial ou total do estabelecimento;

VIII- Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

IX- Cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento.

Art. 117 – O resultado da infração sanitária e imputável a quem lhe deu causa ou para ele 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, deteriorização ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 118 – As infrações sanitárias classificam-se em:

I- Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuante;

II- Graves, aquela em que for verificada uma circunstância agravante;

III- Gravíssimas, aquela em que seja verificada a existência de uma ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 119– Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária observará:

I- As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde;

III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 120 – São circunstâncias atenuantes:

I- A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

II- A errada compreensão da norma sanitária, admitida com escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III- O infrator por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde que lhe foi imputado;

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

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

Art. 121 – São circunstâncias agravantes:

I- Ser o infrator reincidente;

II- Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público, do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III- O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV- Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde;

V- Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

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

Parágrafo Único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracteriza a infração como gravíssima.

Art. 122 – As infrações sanitárias e devidas deste código, terão como espelho as infrações sanitárias das legislações federal e estadual, (leis: 6.437 e 23.430), respectivamente.

PARTE VII

CAPÍTULO I
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 123 – Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com inobservância das disposições sobre as condições físicas do

estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-ão a lavratura do auto de infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único – O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30(trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado a Vigilância Sanitária Municipal, após informação do agente atuante.

Art. 124 – O Termo de Intimação será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (Segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via ao agente sanitário e conterá:

I- O nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado (razão social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do CNPJ, caso tenha, ou CPF;

II- A Disposição legal ou regulamento infringido;

III- A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, indicação do serviço a ser realizado;

IV- Prazo para sua execução;

V- Nome e cargo da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo;

VI- A assinatura do intimado, ou na sua ausência caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar reconhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

CAPÍTULO II
AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 125 – As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas os ritos e os prazos estabelecidos neste regulamento.

Parágrafo Único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicada tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 126 – O Auto de Infração será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, enumeradas, destinado-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (Segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via a autoridade sanitária, e conterá:

I- Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificando o seu ramo de atividade e endereço completo;

II- O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III- A disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV- Prazo de 10 (dez) dias para impugnação do Auto de Infração por parte do autuado;

V- Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI- A assinatura do autuado ou seu representante legal, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade e assinatura de duas testemunhas, quando possível;

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com A.R. (Aviso de

Recebimento), por edital publicado oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10(dez) dias após a sua publicação.

CAPÍTULO III

AUTO DE APREENSÃO

Art. 127 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 128 – O Auto de Apreensão será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (Segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via a autoridade sanitária e conterá:

I- Nome da pessoa física ou razão social do responsável pelos produtos e endereço completo;

II- Dispositivo legal utilizado;

III- Descrição da qualidade, quantidade, nome e marca dos produtos apreendidos;

IV- Nome e cargo legíveis do autuante e sua assinatura mediante carimbo;

V- A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, sendo que em caso de recusa, a consignação da circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 129 – Lavrar-se-á de apreensão culminar a inutilização de produtos e evocatórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

I- os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II- Os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos impróprios para o consumo, através de analise laboratorial;

III- O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;

IV- O estado de conservação e a guarda de utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária;

V- Em detrimento da saúde pública, a autoridade sanitária constatar infrigência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação;

VI- Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria municipal de Saúde de Capivari do Sul.

Art. 130 – Os produtos citados no artigo anterior, assim como utensílios e outros citados no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão:

I- Ser encaminhadas, para fins de inutilização, a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;

II- Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III- A critério da autoridade sanitária, pode ser devolvida ao seu proprietário ao representante legal, impondo-lhe a multa;

IV- No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;

V- Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 131 – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

I- Serem tais entidades cadastradas na Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Capivari do Sul;

II- Apresentarem no ato de cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

III- Apresentarem recibo, em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

IV- O recibo, a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam à programação da Vigilância Sanitária Municipal e ao disposto neste regulamento.

Art. 132 – As doações obedecerão à programação da Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO VI

TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 133 – O Termo de Interdição será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (Segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via a autoridade sanitária, e conterá:

I- Nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento autuado (razão social), especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo;

II- Os dispositivos legais infrigidos;

III- A medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV- Nome e função, ou cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com carimbo;

V- Nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;

VI- A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, no caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 134 – A suspensão da interdição será julgada em primeira instância pelo Secretário Municipal de Saúde, atendendo a pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

PARTE VIII
CAPÍTULO I
PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

Art. 135 – Transcorrido o prazo fixado no art. 123 – Parágrafo Único, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único – O não recolhimento das multas estabelecidas no Art. 141 deste código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subseqüente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Art. 136 – Havendo interposição da defesa, o processo após decisão denegatória definida do Secretário Municipal de Saúde, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 137 – O infrator poderá obedecer defesa ao Auto de Infração, Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de 10(dez) dias, contados da ciência do mesmo.

Parágrafo Único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 138 – Em sendo indeferida a impugnação ou defesa do que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72(setenta e duas) horas.

Art. 139 – As defesas serão decididas depois de ouvido a autoridade sanitária municipal, que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos autos citados no Art. 134 pelo deferimento total ou parcial da defesa.

Art. 140 – Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providências cabíveis.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 141 – As multas originárias de infrações cometidas às disposições deste regulamento, serão calculadas com base no valor de Unidade Fiscal Municipal (UFM), determinada por ato do Prefeito Municipal.

Art. 142 – A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I- NAS INFRAÇÕES LEVES – de 01 à 30 (de um a trinta) UFM;

II- NAS INFRAÇÕES GRAVES – de 31 à 50 (de trinta e uma a cinqüenta) UFM;

III- NAS INFRAÇÕES GRAVÍSSIMAS - de 51 à 100 (de cinqüenta e uma a cem) UFM.

§ 1º – Sem prejuízo do disposto no artigo 142, na aplicação de penalidades a autoridade levará em conta a capacidade econômica do infrator;

§ 2º – Poderão ser aplicados em dobro os valores máximos previstos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuante.

Art. 143 – Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

I- Verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecido nesta lei, conforme o caso;

II- No caso de incidência do infrator em relação a mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;

III- Poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuante.

PARTE IX

DO CONTROLE DE ZOONOSES

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 144 – Cabe ao Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de Capivari do Sul, o controle de zoonoses em todo território do Município.

Art. 145 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único – Excetuam-se da produção prevista neste artigo os animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DA CAPTURA

Art. 146 – Para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:

I- Pequenos animais: caninos, felinos, aves;
II- Médio animais: suínos, caprinos, ovinos;
III- Grandes Animais: bovinos, eqüinos, etc

Art. 147 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem condições previstas no parágrafo único do artigo 145, será apreendido e recolhido à área de animais no Controle de Zoonoses.

§ 1º – O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo dono de identificação e pagamento da respectiva taxa.

§ 2º – Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 3º – Os prazos, contados do dia subseqüente ao dia da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

I- 05(cinco) dias nos casos de pequenos animais;
II- 10(dez) dias nos casos de médios e grandes animais.

§ 4º – Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados ao Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal da Saúde de Capivari do Sul;

b) sacrifício: Serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico-veterinário e os de origem desconhecida.

Art. 148 – O proprietário do animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10(dez) dias, no mínimo.

Art. 149 – O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Controle de Zoonoses, será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

Art. 150 – Para a liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres do Fundo Municipal de Saúde, valor correspondente a:

I- Pequenos animais:

a) apreensão..... 15 UFM

b) Diária p/animal..... 2 UFM

c) reincidência..... 20 UFM

II- Animais Médios e Grandes:

a) Apreensão..... 30 UFM

b) Diária p/animal..... 5 UFM

c) Reincidência..... 50 UFM

PARTE X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 151 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05(cinco) anos.

Art. 152 – Os pontos mencionados no presente regulamento contaram ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

Art. 153 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

Art. 154 – As autoridades sanitárias municipais terão livre acesso a qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles, fará observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único – No caso de opção ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio à Polícia Militar ou Civil, a fim de poder executar a devida fiscalização aquele estabelecimento.

Art. 155 – Ficam sujeitas a Alvarás Sanitários para funcionamento junto a Secretaria Municipal da Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal da Saúde, através das normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividade desenvolvida, poderá exigir o Alvará Sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

Art. 156 – O Alvará Sanitário terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 157 – O estabelecimento que possuir o Alvará Sanitário ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo alvará, pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º – Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará Sanitário do estabelecimento vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome de quem esteja o Alvará Sanitário.

§ 2º – Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, na nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 158– O valor da UFM (Unidade Fiscal Municipal) equivale, na data da promulgação desta Lei, a 1,7590 IGP-M e será revisto anualmente, pelo índice acumulado no ano findo no primeiro dia útil do ano seguinte, permitido o arredondamento do valor para o décimo de real imediatamente superior.

Parágrafo único - Ocorrendo a extinção do IGP-M, este será substituído pelo índice oficial que vier a substituí-lo, por definição da União Federal.

Art. 159 – Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal, entrarão em vigor após a publicação no órgão competente.

Art 160 – Revoga-se as disposições contidas na item 8, da Lei nº. 01 de 15 de janeiro de 1997.

Gabinete do Prefeito Municipal de Capivari do Sul, em 26 de abril de 2005.

Marco Antônio Monteiro Cardoso
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

José Mauro Salerno
Secretário Municipal da Administração.

“Doe Órgãos , Doe Sangue. Salve Vidas.”

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DO SUL
Estado do Rio Grande do Sul

CÓDIGO

SANITÁRIO